



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo segundo período de sesiones

Centro Internacional de Conferencias de Ginebra (CICG), Ginebra (Suiza)

8-12 de julio de 2019

PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS¹

A continuación figura una lista de propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines, con la referencia del documento de proyecto en el informe correspondiente. Se invita a la Comisión a que, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, decida en cada caso si se debe emprender o no el nuevo trabajo y qué órgano auxiliar u otro órgano debe realizarlo. Se invita a la Comisión a que examine estas propuestas a la luz de su *Plan Estratégico 2014-2019* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*, así como los *Criterios para el establecimiento de los órganos auxiliares del Comisión del Codex Alimentarius*.

Órgano del Codex	Texto	Referencia y documento de proyecto
CCFICS	Documento de proyecto para un nuevo trabajo sobre la consolidación de las directrices del Codex referentes a la equivalencia	REP19/FICS Párr. 32 ii) y iii) b), Apéndice II
CCFH	Documento de proyecto para un nuevo trabajo sobre la elaboración de directrices para el control de <i>Escherichia coli</i> productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino, la leche cruda y el queso a base de leche cruda, las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas	REP19/FH párr. 76

¹ Respecto a las reuniones del Codex celebradas en abril y mayo de 2019, las propuestas de nuevos trabajos se publicarán como Add.1 del presente documento.

DOCUMENTO DE PROYECTO PARA UN NUEVO TRABAJO SOBRE LA CONSOLIDACIÓN DE LAS DIRECTRICES DEL CODEX REFERENTES A LA EQUIVALENCIA

1. Objetivo y ámbito de aplicación del nuevo trabajo propuesto

Esta labor tiene como objetivo consolidar todas las directrices sobre la equivalencia a fin de proporcionar una orientación clara, coherente y útil a los países que consideren utilizar cualquier tipo de equivalencia. El ámbito de aplicación de las directrices consolidadas abarcará la equivalencia con respecto a proteger la salud del consumidor y garantizar las prácticas leales en el comercio de alimentos. Asimismo, incluirá el proceso que se debe seguir cuando se considera la equivalencia de una medida o medidas identificadas específicamente y los sistemas nacionales de control de los alimentos (SNCA) en su totalidad o parte pertinente. Se incluiría además una orientación sobre la manera de formalizar dicho reconocimiento de equivalencia mediante un acuerdo o arreglo. Este trabajo se basa en la elaboración en curso del Comité de las directrices sobre el uso de la equivalencia de sistemas, la cual continuará hasta la adopción de las mismas; y se destaca que el Comité recibió el encargo de considerar las modificaciones consiguientes a los trabajos actuales que fueran necesarias.

2. Pertinencia y oportunidad

La consolidación de todas las directrices sobre equivalencia (las *Directrices para la elaboración de acuerdos de equivalencia sobre sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos* [CXG 34-1999], las *Directrices para la determinación de equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas con los sistemas de inspección y certificación de alimentos* [CXG 53-2003] y los resultados del trabajo en curso [trabajo n.º N25-2017] referente a orientaciones sobre el uso de la equivalencia de sistemas) proporcionarán una orientación de mayor claridad a los países que consideren utilizar todo tipo de equivalencia y, al mismo tiempo, asegurarán la coherencia de los procesos que deben seguirse en diferentes situaciones. Esto supondrá una utilización más eficiente del tiempo del Comité en lugar de considerar únicamente las pequeñas enmiendas consiguientes a la orientación actual, tal como se propuso previamente.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

En el nuevo trabajo propuesto se consolidarán todas las directrices sobre equivalencia (CXG 34-1999, CXG 53-2003 y el resultado del trabajo en curso referente a las orientaciones sobre el uso de la equivalencia de sistemas) en una única guía independiente y coherente que proporcione una clara orientación con respecto a los tipos de procesos adecuados a diferentes situaciones. Se podrán considerar, además, las enmiendas menores a otros documentos orientativos del Codex que mencionen la equivalencia, si procede.

4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

La propuesta es coherente con los criterios, según se indica a continuación:

Criterio general: La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la inocuidad de los alimentos, la garantía de prácticas equitativas en el comercio de alimentos y la consideración de las necesidades identificadas en los países en desarrollo. El nuevo trabajo propuesto facilitará aún más el comercio de alimentos inocuos, liberando recursos que podrían destinarse a áreas de mayor riesgo, con lo cual se satisface el criterio general de protección del consumidor.

Criterios aplicables a las cuestiones generales:

a) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional:

Cada vez más, los países no solo establecen normas para productos finales, sino también requisitos detallados para la producción y elaboración, con lo cual aumentan las peticiones de información, las visitas de auditoría y la inspección de productos. El reconocimiento de la equivalencia, cuando ya existen los sistemas reglamentarios competentes, podría disminuir la carga sobre los recursos y las restricciones innecesarias al comercio causadas por dichos procedimientos.

b) Objeto de los trabajos y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones de los trabajos:

Véase el ámbito de aplicación mencionado más arriba.

c) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este ámbito o propuestos por el órgano o los órganos intergubernamentales internacionales pertinentes:

La decisión del Comité OMC/MSF (G/SPS/19) proporciona aclaraciones para los miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC) sobre cómo hacer uso de las disposiciones relativas a la "equivalencia" en el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF), es decir, del artículo 4. Esta decisión, publicada en 2001, instaba al Codex a finalizar la elaboración de las directrices sobre la equivalencia a la mayor brevedad posible. En ese sentido, el CCFICS ha elaborado una serie de normas relativas a la utilización de la equivalencia, incluida la labor actual de elaboración de una orientación específica sobre el proceso para el posible reconocimiento de la equivalencia de los SNCA, en su totalidad o en parte. La consolidación de todas las orientaciones sobre equivalencia facilitaría un mejor uso de las actuales directrices del Codex y los resultados de la labor en curso del Comité sobre el uso de la equivalencia de sistemas. El Comité tomará en cuenta todo trabajo internacional pertinente en este campo que se identifique en el transcurso de este trabajo.

d) Posibilidades de normalización del tema de la propuesta:

El Comité considera que la consolidación de las tres directrices contribuirá en mayor medida a la normalización y a lograr una mayor claridad.

e) Examen de la magnitud mundial del problema o la cuestión:

El Comité ha evaluado que actualmente se impone una carga importante a los países importadores y exportadores debido a la falta del reconocimiento de equivalencia de las actuales medidas de control de los alimentos o de los SNCA, en su totalidad o en parte, y considera que una orientación consolidada, práctica e internacional en este campo, ayudará a reducir dicha carga. El Comité OMC/MSF recibió muy pocas notificaciones de acuerdos de equivalencia, según lo dispuesto en G/SPS/7/Rev.2/Add.1, con lo cual se evidencia más aún la oportunidad y pertinencia de una mayor claridad de las directrices en este campo.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El trabajo propuesto está directamente relacionado con el objetivo de la Comisión del Codex Alimentarius, según sus Estatutos, de proteger la salud de los consumidores y asegurar las prácticas leales en el comercio de alimentos, así como con el primer Objetivo estratégico del Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2014-2019 de "establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan"; asimismo es coherente con el Objetivo 1.2 de "identificar proactivamente las cuestiones emergentes y las necesidades de los Miembros y, cuando proceda, elaborar las normas alimentarias pertinentes". Además, contribuye con la Actividad 1.2.2 de "desarrollar y revisar las normas internacionales y regionales según sea necesario, en respuesta a las necesidades identificadas por los Miembros y a los factores que afecten a la inocuidad de los alimentos, la nutrición y las prácticas equitativas en el comercio de alimentos". También es coherente con el Objetivo 1.3 de "fortalecer la coordinación y la cooperación con otras organizaciones internacionales dedicadas al establecimiento de normas con el fin de evitar la duplicación de trabajo y optimizar el aprovechamiento de las oportunidades".

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex

En el trabajo propuesto se tomará en cuenta el resultado del trabajo en curso del Comité sobre el uso de la equivalencia de sistemas; las *Directrices para la elaboración de acuerdos de equivalencia sobre sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos* (CXG 34-1999); las *Directrices para la determinación de equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas con los sistemas de inspección y certificación de alimentos* (CXG 53-2003), y las partes pertinentes de las *Directrices para la formulación, aplicación, evaluación y acreditación de sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos* (CXG 26-1997). Asimismo, en el trabajo propuesto se tomarán en cuenta las *Directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos* (CXG 82-2013), promulgadas recientemente, las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003), y los *Principios y directrices para el intercambio de información entre países importadores y exportadores para respaldar el comercio de alimentos* (CXG 89-2016). Se podrán considerar, además, las enmiendas menores a otras directrices del Codex que mencionen la equivalencia, si procede.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No requerido.

8. Determinación de la necesidad de posibles aportaciones técnicas a la norma de parte de órganos externos para que se puedan

programar tales aportaciones: No se requiere de momento.

9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo y otras condiciones

A reserva de la aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius durante su 42.º período de sesiones, en 2019, se espera finalizar el nuevo trabajo en un plazo de tres a cuatro reuniones del CCFICS, siempre que el Comité se reúna de acuerdo a su programación actual, es decir, cada 18 meses.

DOCUMENTO DE PROYECTO PARA UN NUEVO TRABAJO SOBRE LA ELABORACIÓN DE DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE *ESCHERICHIA COLI* PRODUCTORA DE LA TOXINA SHIGA (ECTS) EN LA CARNE DE BOVINO, LA LECHE CRUDA Y EL QUESO A BASE DE LECHE CRUDA, LAS HORTALIZAS DE HOJA VERDE Y LAS SEMILLAS GERMINADAS

1. Objetivos y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo y el ámbito de aplicación del trabajo es elaborar directrices para el control de ECTS en la carne de bovino, la leche cruda y el queso a base de leche cruda, las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas.

2. Pertinencia y oportunidad

Las cepas de *Esterichia coli* patógena que se caracterizan por su capacidad de producir toxina Shiga se denominan *E. coli* productora de la toxina Shiga (ECTS). La ECTS es una causa importante de enfermedades transmitidas por alimentos, y algunas infecciones se han asociado a una amplia gama de enfermedades clínicas humanas que van de la diarrea no hemorrágica leve a la diarrea hemorrágica y al síndrome urémico hemolítico (SUH), que con frecuencia va acompañado de insuficiencia renal. Una gran parte de los pacientes requieren hospitalización, algunos desarrollan una enfermedad renal terminal (ERT) y otros mueren.

Se han utilizado múltiples términos y acrónimos para hacer referencia a este grupo patógeno de *E. coli*. Algunos, como *E. coli* productora de toxina Vero (ECTV) y *E. coli* productora de la toxina Shiga (ECTS) son sinónimos y se refieren a la capacidad de producción de toxinas del organismo. Otro, ECTS no O157, hace referencia al grupo de ECTS diferente del serotipo O157:H7. El término ECTS se está haciendo muy común para referirse de forma amplia a todas las cepas que producen toxina Shiga; sin embargo, no todas las cepas de ECTS son patógenas.

Desde su 45.^a reunión (noviembre de 2013), el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) viene debatiendo la cuestión de la presencia de ECTS en los alimentos y, en su 47.^a reunión (noviembre de 2015), acordó que se trataba de una cuestión importante que se debería abordar². Para iniciar el presente trabajo, el CCFH solicitó a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y a la Organización Mundial de la Salud (OMS) que elaborasen un informe que compilara y resumiera toda la información pertinente disponible sobre ECTS, utilizando los estudios existentes cuando fuera posible. Se creó un grupo de expertos de las Reuniones Conjuntas FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA), y en junio de 2018 se publicó un informe titulado *Shiga Toxin-Producing Escherichia coli (STEC) and Food: Attribution, Characterization and Monitoring* [*“Escherichia coli* productora de la toxina Shiga (ECTS) y la alimentación: atribución, caracterización y vigilancia”]³.

En 2015, la OMS publicó las primeras estimaciones de la carga mundial de enfermedades transmitidas por los alimentos, que indicaban que, en 2010, más de 600 millones de personas contrajeron enfermedades transmitidas por los alimentos, causadas por 31 agentes microbiológicos y químicos (entre ellos ECTS), que tuvieron como consecuencia 420 000 muertes y 33 millones de años de vida ajustados en función de la discapacidad (AVAD). Las estimaciones del Grupo de Referencia sobre Epidemiología de la Carga de Morbilidad de Transmisión Alimentaria (FERG), que llevó a cabo el trabajo para la OMS, indicaron que la ECTS transmitida por los alimentos provocó más de un millón de enfermedades, que causaron más de 100 muertes y casi 13 000 AVAD.

Aunque, entre los peligros microbiológicos examinados por el FERG, la ECTS se encuentra en los últimos puestos en términos de carga de morbilidad, el grupo de expertos concluyó que la ECTS sí constituye un problema a escala mundial. Tras analizar información adicional sobre enfermedades humanas por ECTS, procedente de los países miembros tanto de la FAO como de la OMS, así como la bibliografía con revisión por pares y la literatura gris, se observó que se han encontrado enfermedades en seres humanos causadas por ECTS en la mayoría de los países. Además, la ECTS supone un impacto económico en lo que respecta a la prevención y el tratamiento de enfermedades y tiene consecuencias para el comercio nacional e internacional. Debido al comercio internacional, la ECTS puede llegar a convertirse en una prioridad de la gestión del riesgo en países en los que actualmente no constituye una prioridad de salud pública.

² REP18/FH, párr. 48.

³ FAO/OMS Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and food: attribution, characterization, and monitoring. <http://www.fao.org/3/ca0032en/CA0032EN.pdf>

La rápida evolución de las demandas del comercio internacional, relacionadas con la necesidad de reducir el riesgo de brotes internacionales y sus graves consecuencias para los seres humanos, así como los posibles embargos comerciales que podrían producirse debido a la aparición de ECTS en zonas menos desarrolladas, sugiere que todos los países deberían tener la capacidad para detectar y vigilar la presencia de ECTS en los alimentos destinados al consumo nacional o internacional. En términos de normas alimentarias internacionales elaboradas por el Codex Alimentarius, que sirven de referencia en materia de inocuidad y calidad de los alimentos que son objeto de comercio internacional, también se observó que la ECTS es uno de los pocos patógenos de transmisión alimentaria considerados por el FERG en su trabajo sobre la carga mundial de morbilidad de las enfermedades de transmisión alimentaria para los que el Codex aún no ha elaborado orientaciones explícitas de gestión del riesgo.

Según los datos reunidos por el grupo de expertos de las JEMRA, se estima que la fuente más importante de ECTS a nivel mundial son los productos hortofrutícolas (a los que se atribuye un porcentaje del 13 %), la carne de bovino (11 %) y los productos lácteos (7 %). No se pudo determinar la fuente de más de la mitad de los brotes de todo el mundo (60 %). La proporción de productos lácteos se atribuye principalmente al consumo de leche cruda y de queso a base de leche cruda. Mientras que en las regiones africana, americana, europea y del Mediterráneo oriental se estableció que la carne bovina era la principal categoría de alimentos fuente de ECTS, el análisis de los datos de brotes indicó que, en América del Norte y Europa, los productos frescos (es decir, frutas u hortalizas) eran una fuente de brotes que tenía casi la misma importancia. En la región del sureste asiático, donde la carne de bovino representa un porcentaje menor del total de carne consumida, la proporción de carne de pequeños rumiantes era significativa. Los datos relativos a los brotes de enfermedad en América del Norte y Europa muestran que la mayor parte de ellos se origina en las hortalizas de hoja verde (por ejemplo, la lechuga, el mesclun y la espinaca) y las semillas germinadas. Las semillas germinadas suponen un problema especial para la inocuidad de los alimentos, ya que las condiciones en las que se producen (tiempo, temperatura, actividad acuosa, pH y nutrientes disponibles) también son ideales para la proliferación de los patógenos que pudieran estar presentes. Dado que las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas se producen utilizando prácticas y condiciones bien diferenciadas, se abordarán en secciones separadas, a pesar de que ambos son productos hortofrutícolas. A partir de estos datos, se propone que las directrices se centren en el control de ECTS en la carne de bovino (indicando aquellas prácticas para la carne de bovino que resultarían beneficiosas para el control de ECTS en los pequeños rumiantes, como las ovejas y las cabras), la leche cruda y el queso a base de leche cruda, las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Las Directrices seguirán los ejemplos de documentos generales, a saber, el *Código de prácticas de higiene para la carne* (CXC 58-2005), el *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004), a fin de establecer un marco "propicio" que los países puedan utilizar para determinar medidas de control adecuadas a su situación nacional para las fuentes de alimentos que el grupo de expertos de las JEMRA considera más importantes a nivel mundial. Estas Directrices no pretenden establecer límites cuantitativos en el comercio internacional para ECTS en la carne de bovino, la leche cruda y el queso a base de leche cruda, las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas.

El formato previsto seguirá el de las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011) y las *Directrices para el control de Salmonella spp. no tifoidea en la carne de bovino y cerdo* (CXG 87-2016). La estructura propuesta es la siguiente:

Directrices generales para el control de ECTS en la carne de bovino (tratando igualmente la carne de pequeños rumiantes), las hortalizas de hoja verde, la leche cruda y el queso a base de leche cruda, y las semillas germinadas, tomando en consideración las características de ECTS y sus factores de virulencia.

Anexo 1: Medidas específicas de control para la carne de bovino

Anexo 2: Medidas específicas de control para las hortalizas de hoja verde

Anexo 3: Medidas de control específicas para la leche cruda y el queso a base de leche cruda

Anexo 4: Medidas específicas de control para las semillas germinadas

Los anexos 1 a 4 incorporarían, de forma análoga a las directrices anteriormente mencionadas, y para cada tipo de alimento, según proceda:

- Medidas de control para la producción primaria (el CCFH colaborará con la OIE para la carne de bovino)
- Medidas de control para la elaboración
- Medidas de control para los canales de distribución

- Validación de las medidas de control
- Verificación de las medidas de control
- Criterios de detección para los análisis de laboratorio destinados al control de ECTS en los alimentos (sobre la base de las recomendaciones que figuran en el informe de las JEMRA *Shiga Toxin-Producing Escherichia coli [STEC] and Food: Attribution, Characterization, and Monitoring*)
- Verificación y examen de las medidas fitosanitarias

4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Las directrices deben elaborarse de modo que cumplan con el criterio general: La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la inocuidad de los alimentos, la garantía de prácticas equitativas en el comercio de alimentos y la consideración de las necesidades identificadas en los países en desarrollo.

El trabajo propuesto se dirige principalmente al control de ECTS, un peligro microbiano que constituye un problema de salud pública en todo el mundo. El documento ofrecerá orientaciones a todos los países para el control de ECTS en la producción de la carne de bovino, la leche cruda y el queso a base de leche cruda, las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas.

Además, según los criterios aplicables a los temas generales, las orientaciones son necesarias teniendo en cuenta la magnitud mundial del problema o la cuestión.

Se ha informado de enfermedades relacionadas con ECTS en la mayor parte del mundo, por lo que constituye un problema de alcance mundial. Además, en cuanto a la carga de morbilidad, la ECTS también supone un impacto económico en lo que respecta a la prevención y el tratamiento de enfermedades y tiene consecuencias para el comercio nacional e internacional. La ECTS es el único peligro de transmisión alimentaria considerado por el FERG para el cual el Codex aún no ha elaborado una orientación sobre la gestión del riesgo.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El trabajo propuesto está directamente relacionado con varios objetivos estratégicos del Plan Estratégico del Codex 2014-2019.

- Objetivo estratégico 1: Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan.

Estas directrices establecerían una nueva norma del Codex en respuesta a las necesidades identificadas por los miembros y a los factores que afecten a la inocuidad de los alimentos y las prácticas equitativas en el comercio de alimentos. Como ya se señaló, actualmente el control de la ECTS es un problema mundial.

- Objetivo estratégico 2: Asegurar la aplicación de los principios del análisis de riesgos en la elaboración de las normas del Codex.

La elaboración de las directrices será coherente con el uso del asesoramiento científico y los principios de análisis de riesgos a la hora de articular las medidas de control. Se recabará el asesoramiento científico de los órganos de expertos de la FAO y la OMS, particularmente de las JEMRA, y se solicitarán datos científicos a todos los países.

- Objetivo estratégico 3: Facilitar la participación efectiva de todos los miembros del Codex.

La elaboración de estas directrices estará abierta a todos los miembros del Codex, para que participen y realicen contribuciones útiles y significativas.

- Objetivo estratégico 4: Aplicar sistemas y prácticas de gestión del trabajo eficaces y eficientes.

Se espera que los esfuerzos del grupo de trabajo resulten efectivos, eficientes, transparentes y que estén basados en el consenso, para así lograr la adopción de estas directrices en un tiempo oportuno. El proceso ha comenzado con debates iniciales en el seno del grupo especial sobre el nuevo trabajo, dentro de la 50.^a reunión del CCFH así como en la plenaria, seguido de un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE) para establecer el marco inicial.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex

Las directrices propuestas seguirán el ejemplo de documentos generales, a saber, el *Código de prácticas de higiene para la carne* (CXC 58-2005), el *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004), a fin

de establecer un marco “propicio” que los países puedan utilizar para establecer medidas de control adecuadas a su situación nacional.

El formato previsto se ajustará a las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011) y las *Directrices para el control de Salmonella spp. no tifoidea en la carne de bovino y cerdo* (CXG 87-2016), y únicamente incorporará disposiciones de especial importancia para la inocuidad de la carne de bovino, la leche cruda y el queso elaborado con leche cruda, las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas.

7. Determinación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad

Para iniciar este trabajo, el CCFH solicitó a la FAO y a la OMS que elaborasen un informe que reuniera y resumiera la información pertinente disponible sobre ECTS, utilizando los informes existentes, cuando fuera posible. Dicho informe sería la base para la elaboración de las directrices⁴. Prevemos que podría ser necesario más asesoramiento científico de la FAO y la OMS sobre la solidez científica y práctica de las medidas de control propuestas y sus actividades de validación, verificación y revisión. Probablemente esta actividad supondría comunicarse con el grupo de expertos de las JEMRA que elaboraron el informe titulado *Shiga Toxin-Producing Escherichia coli (STEC) and Food: Attribution, Characterization, and Monitoring* [“*Escherichia coli* productora de la toxina Shiga (ECTS) y la alimentación: atribución, caracterización y vigilancia”], publicado en junio de 2018.

8. Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de órganos exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

Teniendo en cuenta que el Grupo de trabajo de la OIE sobre la inocuidad de los alimentos en la producción animal ha venido debatiendo la cuestión de ECTS en los animales destinados a la producción de alimentos, especialmente en relación con los controles precosecha (a nivel de producción, a nivel de la explotación agrícola), se debería notificar a la OIE y alentar la cooperación con dicho organismo. En la 49.ª reunión del CCFH, la OIE indicó que consideraría la posibilidad de llevar a cabo nuevos trabajos sobre ECTS si el CCFH iniciaba a su vez trabajos sobre ECTS. Este aspecto se reiteró en la Información proporcionada por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), en la 50.ª reunión del CCFH.

9. Calendario propuesto para la finalización del nuevo trabajo

Se propone un marco temporal de cinco años para la finalización de las directrices y los anexos avanzando de forma gradual: primero se trabajaría en las directrices y los anexos 1 y 2, y posteriormente en los anexos 3 y 4. Dando por sentado que la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), en su 42.º período de sesiones, en 2019, apruebe este nuevo trabajo, se prevé someter a un debate inicial los anexos 1 y 2 en la 51.ª reunión del CCFH, en 2019, con una fecha prevista de recomendación de adopción en el trámite 5 en la 52.ª reunión del CCFH (2020) y la posterior adopción en el trámite 5 por la CAC en su 44.º período de sesiones, en 2021. Se propone que la recomendación para la adopción de las directrices y los anexos 1 y 2 en el trámite 8 tenga lugar en la 53.ª reunión del CCFH en 2021, seguida de la adopción por la CAC en su 45.º período de sesiones, en 2022. Se prevé someter a un debate inicial los anexos 3 y 4 en la 53.ª reunión del CCFH, en 2021, con una fecha prevista de recomendación para la adopción en el trámite 5 en la 54.ª reunión del CCFH (2022) y la posterior adopción en el trámite 5 por la CAC en su 46.º período de sesiones, en 2023. Se propone que la recomendación para la adopción de los anexos 3 y 4 en el trámite 8 tenga lugar en la 55.ª reunión del CCFH, en 2023, seguida de la adopción por la CAC en su 47.º período de sesiones, en 2024.

⁴ REP16/FH, párr. 49.