

Comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA Y LA
ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel.: 57051 Telex: 625825-625853 FAO I E-mail: Codex@fao.org Facsimile: +39(06)5705.4593

Tema 2 del Programa

CX/FH 99/2-Add.1

octubre 1999

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS REGLAS ALIMENTARIAS COMITE CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

S

Trigésima-segunda Sesión

Washington, DC, E.E.U.U. 29 de noviembre - 4 de diciembre, 1999

ASUNTOS DE PRIORIDAD A SER CONSIDERADOS EN RELACION A LA EVALUACION DE RIESGOS DE PELIGROS MICROBIOLÓGICOS EN LOS ALIMENTOS

Los siguientes países Dinamarca, Nueva Zelandia y Los Estados Unidos de América ofrecieron comentarios como respuesta al CL 1999/17, Pedido de comentarios sobre Asuntos De Prioridad a ser Considerados en Relación a La Evaluación de Riesgos de Peligros Microbiológicos en los Alimentos

DINAMARCA

El gobierno de Dinamarca mediante esta, entrega los asuntos de prioridad a nivel internacional que requieren de evaluación de riesgos.

- Actualmente, Salmonella, Campilobacter y E. coli 0157, podrían considerarse como los patógenos transmitidos por los alimentos más importantes que requieren de evaluación de riesgos. La combinación artículo/microorganismo es: Salmonella en huevos, aves, carne de cerdo, Campilobacter en aves, carne de res, carne de cerdo, agua y E. coli 0157 en carne de res.

En Dinamarca todos los principales alimentos de carne animal y alimentos de origen animal son monitoreados continuamente por Salmonella. La colección resultante de 10-20,000 aislados por año de Salmonella son asignados por serotipos y aislados de S. Typhimurium y S. Enteritidis son asignados a tipos de fago. El predominio de Campilobacter en pollos asaderos, cerdos y el ganado se mide en un programa de vigilancia continuo. En 1999 también el predominio de E. Coli 0157 en el ganado tanto en manada como en los establecimientos faenadores. Los diferentes productos de bodegas de ventas al por menor se examinan habitualmente por Salmonella y Campylobacter por los laboratorios de Alimentos y Ambientales y todos los datos se encuentran reunidos en una base de datos en la División de Inocuidad Microbiológica, Instituto de Inocuidad de los Alimentos y Toxicología de la Administración Veterinaria y de Alimentos de Dinamarca.(Division of Microbiological Safety, Institute of Food Safety and Toxicology Danish Veterinary and Food Administration)

- La mayoría de los datos mencionados anteriormente serán publicados en *The Danish Zoonosis Centre and The Danish Veterinary and Food Administration*. Se pueden ordenar copias del Danish Zoonosis Centre, Danish Veterinary Laboratory, Bülowsvej 27, DK 1790, Copenhagen V.

En la Administración Veterinaria y de Alimentos de Dinamarca, la evaluación de riesgos de E. coli 0157 en la carne de res, y la evaluación de riesgos de Campilobacter en pollos asaderos se están llevando a cabo actualmente. Además, en el centro de zoonosis de Dinamarca y en el Consejo de

Tocino y Carne de Dinamarca se está llevando a cabo la evaluación de riesgos de Salmonella en la carne de cerdo, en un proyecto bajo la estructura del programa 4 de la UE. para la investigación y desarrollos tecnológicos

NUEVA ZELANDIA

El gobierno de Nueva Zelandia desea hacer los siguientes comentarios:

- Nueva Zelandia quisiera sugerir la evaluación de riesgos de peligros genéricos en quesos blandos como un área de trabajo prioritario para una reunión de expertos en la evaluación de riesgos de inocuidad microbiológica de los alimentos.
- Existen problemas actualmente en el comercio internacional de quesos blandos elaborados con leche no pasterizada, pero los estimados de riesgos para estos productos comparados con quesos blandos elaborados con leche pasterizada no están a nuestro alcance.
- La MAF Autoridad de Asegurancia de los Alimentos actualmente está finalizando una propuesta para llevar a cabo la evaluación microbiológica en esta área, y se estima que los datos modelo preliminares se podrían presentar al FAO/OMS(WHO) en enero del 2001.
- Nuestro contacto es: Dr. Steve Hathaway, MAF Food Assurance Authority, PO Box 646, Gisborne, New Zealand.

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

La identificación de asuntos de prioridad de Estados Unidos está basada en los datos recibidos de agencias gubernamentales de E.E.U.U. y de personas interesadas no gubernamentales, y es apoyado por antecedentes desarrollados por medio de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (ref: *Food-Related Illness and Death in the United States*, Emerging Infectious Diseases, Vol. 5, No. 5, Centers for Disease Control and Prevention). El tiempo limitado para responder a este CL no permite la identificación de bases de datos existentes sobre las cuales se pueden ofrecer datos.

Los Estados Unidos considera que los asuntos de evaluación de riesgos artículo/organismo están en cuatro categorías de riesgos, teniendo el siguiente orden de prioridad:

1. Productos crudos que son consumidos crudos.
2. Alimentos listos para el consumo procesados que son consumidos sin volver a calentar.
3. Artículos agrícolas crudos que son consumidos sin una destrucción de bacteria adecuada y/o productos agrícolas contaminados por medio de contaminación cruzada.
4. Productos agrícolas crudos en los cuales la destrucción de bacteria fue adecuada pero en donde aún existe un peligro microbiológico(por ejemplo, esporas microbianas, toxinas).

Para el propósito de esta respuesta, solo se consideran las categorías anteriores 1-3.

Las siguientes prioridades artículo/microorganismo se presentan para su consideración dentro de cada categoría.

Productos crudos que son consumidos crudos

- ◆ Crustáceos moluscos crudos/virus
- ◆ Crustáceos moluscos crudos /vibrios
- ◆ Pescado crudo/parásitos helmintos
- ◆ Vegetales y frutas frescos/ parásitos protozoarios (especialmente *Cyclospora cayetanensis*)

- ◆ Vegetales y frutas frescos (incluyendo semillas, retoños)/ bacteria entérica (esp. salmonella (no - tifoidea), Shigella, *E. coli* O157)

Alimentos listos para el consumo procesados que son consumidos sin volver a calentar.

- ◆ Carnes procesadas/*Listeria monocytogenes*
- ◆ Quesos blandos/*Listeria monocytogenes*

Artículos agrícolas crudos que son consumidos sin una destrucción de bacteria adecuada y/o productos agrícolas contaminados por medio de contaminación cruzada.

- ◆ Aves, carne/salmonella (no - tifoidea)
- ◆ Carne de cerdo/cordero/toxoplasma (especialmente *Toxoplasma gondii*)
- ◆ Huevo (incluyendo productos líquidos de huevo)/salmonella (no - tifoidea)
- ◆ Aves /*Campylobacter jejuni*

Estados Unidos reconoce que el trabajo inicial de Reuniones de los Expertos necesitará la disponibilidad de datos adecuados y consensos en las prioridades. Estados Unidos también reconoce que el primer esfuerzo de Reuniones de los Expertos será uno en el cual se están desarrollando procesos y procedimientos. Para iniciar el trabajo de Reuniones de los Expertos, mientras se permite la adquisición de conocimientos, Estados Unidos sugiere que tal vez un buen punto de inicio sería en la evaluación de riesgos realizada sobre *Campylobacter jejuni* en aves. Otros candidatos podrían incluir: *E.coli* O157H7 en carne molida; *Vibrio parahaemolyticus* en crustáceos crudos; y *Salmonella enteritidis* en aves.