

52  
-ND-

Session of the Codex Committee on  
**FOOD HYGIENE**



52.<sup>a</sup>

reunión del Comité del Codex sobre  
**HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES  
PARA EL CONTROL DE LA  
*ESCHERICHIA COLI* PRODUCTORA  
DE TOXINA SHIGA (ECTS) EN LA  
CARNE DE BOVINO CRUDA, LAS  
HORTALIZAS DE HOJA VERDE  
FRESCAS, LA LECHE CRUDA Y LOS  
QUESOS A BASE DE LECHE CRUDA  
Y LAS SEMILLAS GERMINADAS:  
**INTRODUCCIÓN**

# INTRODUCCIÓN

- Documento de debate sobre el trabajo futuro sobre ECTS de la 49.<sup>a</sup> reunión del CCFH; preparado por los Estados Unidos de América, Uruguay y Chile para someterse a consideración del CCFH en su 50.<sup>a</sup> reunión.
- 50.<sup>a</sup> reunión del CCFH
- *Nuevo trabajo sobre: el control de la Escherichia coli productora de toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino, la leche no pasteurizada y el queso a base de leche no pasteurizada, las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas*
  - Se consideró adecuada una orientación general seguida de una orientación específica por cada producto básico.
  - Se le dio prioridad a la carne de bovino y a las hortalizas de hoja verde □ la estructura propuesta para el documento debe incluir una orientación general seguida de una por producto básico.
  - El término “leche no pasteurizada” se sustituyó por el término “leche cruda” para evitar confusiones con la leche que pudiera haber recibido tratamiento térmico pero sin haber sido pasteurizada.
  - Crear un GTE, copresidido por Chile y Estados Unidos de América.


# INTRODUCCIÓN

- GTE (2018 -2019) 80 Estados miembros y 11 organizaciones observadoras. Anteproyecto del apartado de la sección general, carne de bovino y hortalizas de hoja verde
- En 2019, durante la 51.<sup>a</sup> reunión del CCFH, se acordaron los nombres de los productos alimentarios, ámbitos de aplicación y definiciones
  - Carne de bovino cruda
  - Hortalizas de hoja verde
  - Leche cruda y quesos a base de leche cruda
  - Semillas germinadas
- Nuevo GTE presidido por Chile, copresidido por Estados Unidos de América, Nueva Zelanda y Francia
- Desde 2019 – hasta la 52.<sup>a</sup> reunión del CCFH, con 2 dos consultas entre miembros de por medio
- Reuniones de expertos de las JEMRA 2020 (carne de bovino cruda y leche cruda) y 2021 (hortalizas de hoja verde y semillas germinadas)

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES  
PARA EL CONTROL DE LA  
*ESCHERICHIA COLI* PRODUCTORA DE  
TOXINA SHIGA (ECTS) EN LA CARNE  
DE BOVINO CRUDA, LAS HORTALIZAS  
DE HOJA VERDE FRESCAS, LA LECHE  
CRUDA Y LOS QUESOS A BASE DE  
LECHE CRUDA Y LAS SEMILLAS  
GERMINADAS: SECCIÓN GENERAL

# Sección general CRD4

- El anteproyecto de directrices para el control de la ECTS –la sección general y los 3 anexos– se distribuyó en diciembre de 2021 con el fin de recabar observaciones en el trámite 3.
- Se introdujeron cambios en la sección general a partir de las observaciones recibidas (CX/FH 22/52/7 Add.1) y las modificaciones se muestran con control de cambios en el CRD4.
- Se realizaron modificaciones en las definiciones de “hortalizas de hoja verde frescas”, “carne de bovino cruda”, “carne de bovino cruda”, “leche cruda” y “microorganismos indicadores”.
- Se ha suprimido el texto que se refería a las medidas de control “basadas en las BPA” o “basadas en el peligro”, excepto en el párrafo 28, donde se hace referencia a “actividades de análisis de peligros y medidas de control basadas en los peligros”.



# Preguntas para la 52.<sup>a</sup> reunión del CCFH

- ¿Deberíamos suprimir o mantener expresiones como medidas de control “basadas en las BPA” o “basadas en el peligro”?
- ¿Son aceptables las definiciones?
- ¿Deberían aparecer las definiciones de los productos básicos tanto en la sección general como en los anexos específicos para los productos, como se acordó anteriormente?
- ¿Deberíamos explicar el modo en que se pueden tener en cuenta los genes de virulencia en las medidas correctivas de la sección sobre los criterios de análisis de laboratorio para la detección de ECTS?
- ¿Qué deberíamos hacer con la sección 6.1? (Siguiente diapositiva)

10. Las presentes directrices proporcionan información a los gobiernos y a la industria sobre el control de la ECTS en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas con el objetivo de reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Además, estas directrices proporcionan un instrumento científico para ~~la aplicación el control eficaz de enfoques basados en las BPH y en los peligros que tiene el fin de controlar~~ la ECTS en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas, de acuerdo con las decisiones nacionales de gestión de riesgos. Las medidas de control que se seleccionen pueden variar entre países y sistemas de producción.

14. Las directrices presentan una serie de medidas de control ~~basadas en BPH. Las BPH son un prerrequisito para elegir medidas de control basadas en el peligro~~. Es probable que ~~las estas~~ medidas de control ~~basadas en el peligro~~ varíen a nivel nacional, por lo que estas directrices únicamente proporcionan ejemplos ~~de controles basados en el peligro~~. Los ejemplos de medidas de control ~~basadas en el peligro~~ se limitan a aquellos cuya eficacia se ha demostrado científicamente en un contexto comercial. Los países deberían tener en cuenta que estas medidas de control ~~basadas en los peligros~~ son meramente indicativas. Los resultados cuantificables que se indican para las medidas de control son específicos para las condiciones de estudios concretos y las medidas de control se deberían validar en condiciones comerciales locales para ofrecer una estimación de la reducción de los peligros<sup>2</sup>. Los gobiernos y la industria pueden utilizar las propuestas en materia de medidas de control ~~basadas en los peligros~~ como base para tomar decisiones sobre los puntos críticos de control (PCC) en el momento de aplicar los principios del HACCP a un proceso alimentario en particular.

15. Varias medidas de control ~~basadas en los peligros~~ que se presentan en estas directrices se basan en el uso de procesos de descontaminación físicos, químicos y biológicos para reducir la prevalencia o la concentración de productos positivos a ECTS, por ejemplo, canales de ganado bovino sacrificado (es decir, la carne de bovino procedente de animales de las especies *Bos indicus*, *Bos taurus* y *Bubalus bubalis*). El uso de estas medidas de control está sujeto a la aprobación de la autoridad competente, cuando proceda, y varía en función del tipo de producto que se elabore. Asimismo, estas directrices no impiden que se elija cualquier otra medida de control ~~basada en la peligrosidad~~ que no figure en los ejemplos aquí descritos y cuya eficacia en un entorno comercial se haya validado científicamente.



19. Hortalizas de hoja verde frescas: Hortalizas de naturaleza foliar [~~cuyas hojas están destinadas al consumo~~] [~~que pueden consumirse~~] sin cocinar, entre otras, todas las variedades de lechuga, espinaca, repollo, achicoria, endivia, col rizada, achicoria morada y hierbas frescas como el cilantro, la albahaca, la hoja de curry, las hojas de colocasia y el perejil, entre otros productos locales de consumo foliar.


20. [~~Microorganismos indicadores: microorganismos que se utilizan para evaluar el estado microbiológico de los sistemas de producción y control de alimentos, lo que incluye la evaluación de la calidad o la inocuidad de los productos alimentarios crudos o elaborados y la validación de la eficacia de las medidas de control microbiológico. Algunos microorganismos indicadores de higiene son el recuento total de bacterias, el recuento de coliformes o coliformes fecales, los recuentos de *E. coli* total y el recuento de enterobacteriáceas.~~] [Microorganismos indicadores: microorganismos utilizados como señal indicador de calidad, eficacia del proceso o estado higiénico en de los alimentos, el agua o el medio ambiente, ~~a menudo normalmente~~ utilizados para significar sugerir la presencia potencial de patógenos, un fallo del proceso de higiene saneamiento o un fallo del proceso. Algunos microorganismos indicadores son el recuento total los recuentos totales de bacterias aerobios mesófilos, ~~el recuento de~~ coliformes o coliformes fecales, ~~los recuentos de~~ *E. coli* total y ~~el recuento de~~ enterobacteriáceas.]

21. Carne de bovino cruda: Carne de los músculos esqueléticos de bovino sacrificado, incluidos los cortes primarios<sup>3</sup>, los cortes ~~subprimarios~~ y los recortes de carne.

22. Leche cruda: Leche (según la definición de la *Norma general del Codex para el uso de términos lecheros* (CXS 206-1999)) destinada al consumo directo o a su uso como insumo primario de productos lácteos, que no se ha calentado a más de 40 °C ni se ha sometido a ningún tratamiento que tenga un efecto equivalente<sup>4</sup>. Esta definición excluye el producto que se ha sometido a las técnicas de elaboración utilizadas para el control microbiológico (por ejemplo, el tratamiento térmico por encima de 40 °C, ~~así como~~ la microfiltración y la ~~bactofugación que provocan una disminución de la microbiota equivalente al calentamiento~~).

23. Quesos a base de leche cruda: Quesos producidos con leche cruda<sup>4</sup>.

24. *E. coli* productora de toxina Shiga (ECTS): Un grupo grande y muy diverso de cepas bacterianas de *Escherichia coli* que se ha demostrado que son portadoras de genes de toxina Shiga (stx) y producen proteína de toxina Shiga (Stx).



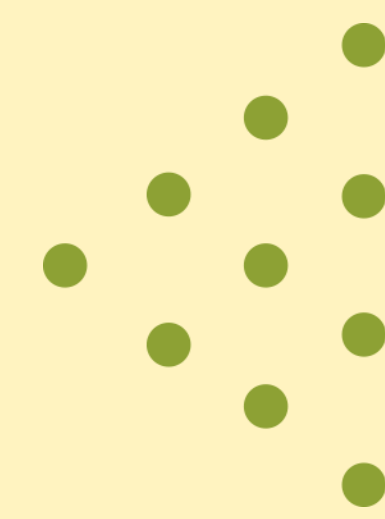
## Sección 6.1 – Elaboración de medidas de control basadas en el riesgo (opciones)

- Suprimir esta sección.
- Sustituir los párrafos 30 a 33 de los *Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos (GRM) (CXG 63-2007)*.
- Mantener la sección con modificaciones, eligiendo una de las 3 opciones siguientes para el párrafo 31:
  - [Opción 1: Se pueden desarrollar herramientas de modelización de riesgos para evaluar el impacto de las medidas de control en la reducción o eliminación del peligro. Deberían especificarse claramente su capacidad y sus limitaciones.]
  - [Opción 2: Cuando se elaboran herramientas de modelización de riesgos, el gestor de riesgos necesita comprender sus capacidades y limitaciones.]
  - [Opción 3: Se pueden desarrollar herramientas de modelización de riesgos para evaluar el impacto de las medidas de control en la reducción o eliminación del peligro. Se deberían indicar claramente la capacidades y limitaciones de las herramientas, que el gestor de riesgos debería entender.]

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES  
PARA EL CONTROL DE LA  
*ESCHERICHIA COLI* PRODUCTORA  
DE TOXINA SHIGA (ECTS) EN LA  
CARNE DE BOVINO CRUDA, LAS  
HORTALIZAS DE HOJA VERDE  
FRESCAS, LA LECHE CRUDA Y LOS  
QUESOS A BASE DE LECHE CRUDA Y  
LAS SEMILLAS GERMINADAS: Informe  
del grupo de trabajo virtual – CRD 05



# Informe del grupo de trabajo virtual – CRD 05



# Mandato para el GTE

- Establecer un GTE, presidido por Chile y copresidido por Francia, Nueva Zelanda y Estados Unidos de América, con el inglés como lengua de trabajo, para:
  - i. Actualizar la Sección general y los anexos sobre la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde frescas y la leche cruda y los quesos a base de leche cruda, teniendo en cuenta las observaciones formuladas por escrito que fueron presentadas a través del sistema de observaciones en línea (OCS), en respuesta a la carta circular CL XX-XX, y a los CRD presentados durante la 52.<sup>a</sup> reunión del CCFH, así como los debates mantenidos por el grupo de trabajo virtual y por la sesión plenaria durante la 52.<sup>a</sup> reunión del CCFH.
  - ii. Elaborar un anexo sobre gemillas germinadas en el que se describan las intervenciones pertinentes para el control de la ECTS a fin de recabar observaciones en el trámite 3 en la 53.<sup>a</sup> reunión del CCFH;
  - iii. Revisar los informes de las JEMRA pertinentes en relación con el control de la ECTS en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas, e incorporar las intervenciones adecuadas y otras modificaciones a los anexos y al apartado de la sección general, según corresponda.

¡¡¡Nos vemos en el GTE!!!

