



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

55.ª reunión

Nashville (Tennessee, Estados Unidos de América)

15-19 de diciembre de 2025

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS U OTROS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX

CUESTIONES PLANTEADAS EN EL 47.º PERIODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CAC) Y EN SU COMITÉ EJECUTIVO (86.ª, 87.ª Y 88.ª REUNIONES DEL CCEXEC)

Normas y textos afines adoptados por la Comisión¹

1. La Comisión, en su 47.º periodo de sesiones (2024), adoptó los textos siguientes:
 - i. Anexo II sobre las hortalizas de hoja verde frescas y Anexo IV sobre las semillas germinadas de las *Directrices para el control de la E. 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* (CXG 99-2023) en el Trámite 5/8;
 - ii. Anexo III sobre la leche y los productos lácteos de las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y la elaboración de alimentos* (CXG 100-2023) en el Trámite 5/8;
 - iii. *Directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos* (CXG 103-2024) en el Trámite 5/8; y
 - iv. revisión de las *Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino* (CXG 73-2010) en el Trámite 5.

Aprobación de nuevos trabajos²

2. La Comisión, en su 47.º periodo de sesiones aprobó las siguientes propuestas de nuevos trabajos:
 - i. revisión de las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos* (CXG 79-2012).
 - ii. revisión de las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011); y
 - iii. revisión de las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos* (CXG 61-2007).

Otras cuestiones relacionadas con la labor del CCFH

3. En su 47.º período de sesiones, la Comisión alentó a los comités coordinadores FAO y la OMS pertinentes a que revisaran sus respectivos textos sobre alimentos de venta en la vía pública para garantizar la coherencia con el documento CXC 1-1969 y las directrices, así como a que consideraran las medidas de seguimiento necesarias (por ejemplo, la revisión) en consonancia con la solicitud formulada por el CCFH, en su 54.ª reunión.³ A este respecto, los comités pertinentes (CCAFRICA, en su 25.ª reunión,⁴ CCASIA, en su 23.ª reunión⁵ y CCNE, en su 12.ª reunión⁶) decidieron establecer un GTE o un grupo de trabajo informal, o solicitar a uno de los Miembros que preparara un documento de debate para revisar sus respectivos textos

¹ REP24/CAC, párrafos 54 y 61, Apéndices II y III.

² REP24/CAC, párr. 169 i) y Apéndice V.

³ REP24/CAC, párrafo 60.

⁴ REP25/AFRICA, párrafo 13 v).

⁵ REP25/ASIA, párrafo 39.

⁶ REP25/NE, párrafo 26.

sobre alimentos vendidos en la vía pública con el fin de garantizar la coherencia con el documento CXC 1-1969 y CXG 103-2024, así como que considerara las medidas de seguimiento necesarias en su siguiente reunión.

4. La Comisión, en su 47.º periodo de sesiones, hizo suya la recomendación formulada por el Comité Ejecutivo, en su 86.ª reunión, de prorrogar hasta la 55.ª reunión del CCFH el plazo para llevar a cabo el trabajo pendiente en relación con las directrices CXG 100-2023, esto es, el Anexo II (sobre el pescado y los productos pesqueros) y el Anexo IV (sobre la evaluación de la idoneidad del agua para su finalidad).⁷

Futuro del Codex⁸

5. El Comité Ejecutivo, en su 86.ª reunión (2024):⁹
- señaló que, dado que el formato de las reuniones continúa evolucionando, el documento CX/EXEC 24/86/3 (Modelo para la labor futura del Codex) debería mantenerse como documento de referencia y que se deberían proporcionar actualizaciones periódicas sobre la evolución de los mecanismos de trabajo y sobre cualquier dificultad que se encuentre y que pudiera requerir un examen más detallado por parte del Comité Ejecutivo, la Comisión o el Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) mediante un documento de trabajo elaborado por la Secretaría del Codex;
 - animó a más Miembros a asumir funciones de liderazgo en los grupos de trabajo de los comités con vistas a velar por su sostenibilidad e inclusividad, al tiempo que reconoció los desafíos a los que podían enfrentarse estos Miembros y, además, alentó a la Secretaría del Codex y las presidencias de los grupos de trabajo con más experiencia a que trataran proactivamente lograr la participación de otros Miembros y brindaran orientación y apoyo; y
 - recordó a los Comités del Codex la importancia de las buenas prácticas en materia de gestión de los trabajos y del establecimiento de prioridades a fin de evitar la creación de demasiados grupos de trabajo electrónicos (GTE) con la consiguiente carga para todos los implicados, y velar por que los temas del programa pudieran debatirse de forma adecuada en el tiempo disponible para la sesión plenaria.

Plan estratégico del Codex para 2026-2031¹⁰

6. La Comisión, en su 47.º periodo de sesiones, adoptó el Plan estratégico del Codex para 2026-2031.
7. El Comité Ejecutivo, en su 88.ª reunión (2025), observó que el marco de seguimiento del Plan estratégico del Codex para 2026-2031 se revisaría cada dos años, se debatiría más a fondo y se sometería a la aprobación de la Comisión, en su 48.º periodo de sesiones.¹¹

Directrices para las propuestas de nuevos trabajos¹²

8. El Comité Ejecutivo, en su 87.ª reunión (2024), acogió con beneplácito los planes de la Secretaría del Codex de elaborar directrices prácticas dirigidas a los Miembros sobre la elaboración de nuevas propuestas de trabajo y propuso:
- que las directrices deberían alentar la elaboración de normas colectivas sobre productos alimentarios, la redacción de normas sobre productos con el fin de facilitar la futura ampliación de su ámbito de aplicación añadiendo productos similares, y un examen de las normas que puedan haber sido elaboradas por otras organizaciones sobre productos para los que existe comercio internacional establecido; y
 - que la Secretaría del Codex colabore con los Miembros a través de los próximos comités coordinadores regionales de la FAO/OMS para dar a conocer la elaboración de estas directrices, así como del Manual sobre los GTE, y recabar opiniones sobre las cuestiones que los Miembros desearían ver incluidas en las directrices.

Manual del Codex para los GTE

9. El Comité Ejecutivo, en su 73.ª reunión (2017), reconoció la necesidad de ofrecer orientación práctica a todos los participantes involucrados en el ciclo de vida de un GTE y recomendó que la Secretaría del Codex elaborara orientaciones prácticas para los GTE.¹³

⁷ REP24/CAC, párrafo 62.

⁸ REP23/EXEC2, párrafo 38; REP23/CAC, párrafos 7 y 8.

⁹ REP24/EXEC1, párrafo 61; REP24/CAC, párrafo 238 ii).

¹⁰ REP24/CAC47, Apéndice IX.

¹¹ REP25/EXEC88 párrafos 82 i-ii), 82 iv) y Apéndice II.

¹² REP24/EXEC2, párrafo 82.

¹³ REP17/EXEC73, párrafos 88 y 91 i).

10. La guía práctica para los GTE se ha publicado en inglés bajo el título *Codex electronic working groups handbook* [Manual de los grupos de trabajo electrónicos del Codex].¹⁴ La Comisión, en su 47.º período de sesiones, acogió con satisfacción su publicación y recomendó su uso.

Seguimiento del uso y repercusión de los textos del Codex

11. La Comisión, en su 47.º período de sesiones, recordó la labor en curso destinada a crear un mecanismo para hacer un seguimiento del uso y repercusión de los textos del Codex, con una encuesta anual, estudios de casos y colaboración con la OMC, entre otros, y agradeció a los Miembros su participación en la encuesta de 2024 del Codex.¹⁵
12. Se han publicado en línea los informes de la encuesta del Codex de 2024 sobre el uso y repercusión de los textos del Codex,¹⁶ así como un documento sobre el uso y la aplicación de las normas del Codex, la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA).¹⁷

CUESTIONES PLANTEADAS POR OTROS ÓRGANOS AUXILIARES

28.ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)

Revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985)¹⁸

13. El CCFL, en su 48.ª reunión (2024), acordó:
- remitir el proyecto de revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985), disposiciones relativas al etiquetado de alérgenos, a la Comisión para su adopción, en su 47.º período de sesiones, en el Trámite 8;¹⁹ e
 - informar al CCFH de la finalización de las revisiones, en particular de las definiciones y la nueva lista de alimentos o ingredientes que deben declararse en una etiqueta, para garantizar la coherencia con el *Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos* (CXC 80-2020).
14. El CCFL, en su 48.º reunión, acordó informar a todos los comités para que tomaran nota de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) y la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021) y se esforzaran por seguir el formato, la terminología y el flujo para evitar la redundancia para cualquier disposición futura de etiquetado.

Directrices sobre el uso del etiquetado precautorio de alérgenos (EPA): Anexo a CXS 1-1985

15. El CCFL, en su 48.º reunión, acordó lo siguiente:
- remitir las *Directrices sobre el uso del etiquetado precautorio de alérgenos* a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, con miras a su adopción en el Trámite 5;²⁰
 - informar al CCFH sobre:
 - los avances en las directrices sobre el etiquetado precautorio de alérgenos; y
 - la solicitud formulada a la FAO/OMS para que ofreciese orientaciones sobre evaluación cualitativa del riesgo.
16. El CCFL, en su 48.º reunión, acordó que una vez que el CCFL finalice su trabajo sobre el EPA, este Comité solicitará al CCFH que considere la posibilidad de incorporar al documento CXC 80-2020 información sobre la realización de la evaluación de riesgos en relación con el EPA.

44.ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

17. El CCMAS, en su 44.ª reunión (2025),²¹ acordó publicar el documento informativo, es decir, el libro electrónico con las aplicaciones de los planes de muestreo con el fin de facilitar la comprensión y la aplicación de las *Directrices generales sobre muestreo* (CXG 50-2004). El CCMAS, en su 44.ª reunión, observó asimismo la

¹⁴ <https://openknowledge.fao.org/items/aee7614e-d630-4665-a98c-74adcc4d3040>

¹⁵ REP24/CAC47, párrafo 209.

¹⁶ <https://openknowledge.fao.org/items/8bad756e-1ec9-4806-bc5d-85decacd5dc4>

¹⁷ <https://openknowledge.fao.org/items/d93faf09-2ecd-4ee5-89e7-d39412baaf7c>

¹⁸ REP24/FL, párrafos 52 i) y ii).

¹⁹ La Comisión, en su 47.º período de sesiones, adoptó las revisiones en el Trámite 8.

²⁰ La Comisión, en su 47.º período de sesiones, adoptó las directrices en el Trámite 5.

²¹ REP25/MAS, párrafo 100.

posible necesidad de que el CCMAS preste apoyo a los comités de productos alimentarios en su revisión de los planes de muestreo.

18. El CCFH, en su 50.^a reunión (2019),²² acordó aplazar la consideración de su trabajo sobre planes de muestreo para la histamina hasta que el CCMAS hubiera finalizado sus enmiendas a las *Directrices generales sobre muestreo* (CXG 50-2004). Aunque esta tarea se finalizó en 2023, el CCFH, en su 54.^a reunión (2024), tomó nota de la labor conexas en curso que se estaba realizando en el CCMAS y acordó posponer el examen de los planes de muestreo para la histamina hasta que se terminara el trabajo sobre la información y las herramientas de apoyo para la aplicación de la CXG 50-2004.
19. En 2025, el CCMAS, en su 44.^a reunión, finalizó la elaboración de un documento informativo para respaldar la aplicación de las *Directrices generales sobre muestreo* (CXG 50-2004) y las herramientas pertinentes.²³ En vista de ello, no hay más impedimentos para proseguir con la labor de elaboración de planes de muestreo relacionados con el pescado y los productos pesqueros.
20. Este trabajo se refiere a las once normas para productos pesqueros²⁴ y al *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CXC 52-2003) elaborados por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP). Se reactivó el CCFFP con el fin de llevar a cabo una revisión de la *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981), que ya ha concluido, y la Comisión, en su 48.^o periodo de sesiones, analizará el futuro del Comité. En caso de que siga activo, podría ser conveniente considerar la posibilidad de recomendar que este trabajo se remita de nuevo al CCFFP. En caso contrario, el CCFH, en su 55.^a reunión, podría incluir este trabajo dentro de sus planes de trabajo futuro y abordarlo tan pronto como su agenda lo permita. Teniendo en cuenta que el 48.^o periodo de sesiones de la Comisión se celebrará antes que la 55.^a reunión del CCFH, se proporcionará a este último información verbal actualizada sobre la situación del CCFFP, con el fin de facilitar la toma de decisiones sobre esta cuestión.

Asuntos de la Secretaría del Codex

Revisión de las *Directrices para el control de Trichinella spp. en la carne de suidos* (CXG 86-2015)

21. El CCFH, solicitó a la Secretaría del Codex que se asegurase de que las referencias cruzadas al *Manual terrestre* y al *Código Terrestre* de la OMSA que figuran en CXG 86-2015 se actualizaran según procediera e informase a la 55.^a reunión del CCFH.
22. En la 90.^a Sesión General (mayo de 2023) se aprobó la revisión del capítulo 3.1.22 sobre la triquinosis (infección por *Trichinella spp.*), del *Manual de las pruebas de diagnóstico y de las vacunas para los animales terrestres* (Manual Terrestre) de la OMSA, y en la 91.^a Sesión General (mayo de 2024) se aprobó una pequeña modificación del capítulo 8.18 del Código Terrestre.
23. La Secretaría del Codex, tras consultar a la OMSA, revisó las *Directrices para el control de Trichinella spp. en la carne de suidos* (CXG 86-2015) y propuso varias enmiendas para garantizar la coherencia con los textos actualizados de la OMSA.
24. Concretamente, estas enmiendas consisten en lo siguiente:
 - i. Dos conjuntos de enmiendas de forma: 1) se sustituye “OIE” por “OMSA” para reflejar el nombre actual de la Organización Mundial de Sanidad Animal y 2) se sustituyen todas las referencias a la numeración obsoleta de las normas del Codex por los códigos actuales. Se actualizan las referencias cruzadas en el texto de CXG 86-2015 debido a los cambios en la numeración del Manual Terrestre para hacer referencia a los títulos de los capítulos en lugar de a los números.
 - ii. Se modifica la definición de “compartimiento” para ajustarla a la definición actual del Código Terrestre de la OMSA, aunque cabe señalar que cuando se adoptó el texto de CXG 86-2015, las definiciones de ambos textos estaban armonizadas.
 - iii. Se suprime la referencia al Código Terrestre de la OMSA como fuente de la definición de “reservorio de fauna silvestre”, debido a que ya no figura en el Código Terrestre de la OMSA.
 - iv. Se está armonizando la denominación de las enfermedades y los capítulos específicos de enfermedades en el Código Terrestre, y el Manual Terrestre se está armonizando con el formato “infección por [agente patógeno]” para mejorar la coherencia entre CXG 86-2015 y los textos de la OMSA.
25. Todas las enmiendas propuestas figuran en el Apéndice I del presente documento.

²² REP19/FH, párrafos 40-47.

²³ Disponible en https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_DOC_MUs.pdf.

²⁴ CXS 36-1981; CXS 70-1981; CXS 94-1981; CXS 119-1981; CXS 165-989; CXS 166-1989; CXS 190-1995; CXS 236-2003; CXS 244-2004; CXS 302-2011; CXS 311-2013.

RECOMENDACIONES

26. Se invita al CCFH, en su 55.^a reunión, a:
- i. tomar nota de la información que se presenta en los párrafos anteriores;
 - ii. tomar nota de:
 - a. la finalización de los trabajos sobre las disposiciones relativas a los alérgenos en CXS 1-1989, con la observación de que ahora es necesario actualizar la lista de alérgenos de CXC 80-2020 para armonizarla con la revisión de CXS 1-1989;
 - b. los avances realizados por el CCFL en materia de etiquetado precautorio de alérgenos, con la observación de que el CCFL informará al CCFH cuando haya completado su trabajo sobre el EPA, de modo que el CCFH pueda continuar actualizando el texto de CXC 80-2020;
 - c. en el contexto del tema 10 del programa, Nuevos trabajos/Plan de trabajo futuro, cabe considerar si se debe iniciar ya la actualización de la lista de alérgenos de la norma CXC 80-2020 o esperar a que el CCFL haya finalizado su trabajo sobre el EPA antes de iniciar una revisión o modificación completa del texto de CXC 80-2020;
 - iii. alentar:
 - a) a más Miembros a asumir funciones de liderazgo en los grupos de trabajo del comité;
 - b) a los Miembros y observadores a que aporten sus contribuciones al marco de seguimiento del Plan estratégico del Codex para 2026-2031; y
 - iv. examinar las enmiendas propuestas a las *Directrices para el control de Trichinella spp. en la carne de suidos* (CXG 86-2015), tal como se presentan en el Apéndice I.

Apéndice I

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE *TRICHINELLA* SPP. EN LA CARNE DE SUIDOS (CXG 86-2015)

A. INTRODUCCIÓN

En algunos países la triquinosis es una enfermedad parasitaria de gran importancia tanto para la salud pública como para la economía. La infección en los humanos se produce a través del consumo de carne cruda o semicruda de diferentes especies (por ejemplo, cerdos de cría, caballos, animales de caza), que contienen larvas infecciosas de *Trichinella* spp. Se considera que la forma más importante de transmisión de este parásito a los seres humanos es la carne proveniente de animales de la familia *Suidae* (en adelante denominados "suidos"). El estado infeccioso de las poblaciones de cerdos de cría se basa en el conocimiento de las prácticas de gestión y los datos de los programas de seguimiento y vigilancia de los cerdos vivos o sacrificados (vigilancia serológica). También pueden usarse datos de la salud humana para apoyar la determinación del riesgo de la exposición a *Trichinella* spp.

Las medidas de control posteriores al sacrificio para proteger a los consumidores de la exposición a *Trichinella* spp., en la carne de suidos, deberían estar basadas en el riesgo.

Estas directrices incorporan elementos del "marco de la gestión de riesgo" (MGR) tal como ha sido elaborado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para la gestión de peligros microbiológicos (*Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos* (CAC/GLCXG 63-2007)), como:

- actividades preliminares de gestión de riesgos;
- identificación y selección de las opciones de gestión de riesgos;
- aplicación de las medidas de control;
- seguimiento y revisión.

2. OBJETIVOS

El principal objetivo de estas directrices es proporcionar pautas a los Gobiernos y el sector en relación con las medidas de control basadas en el riesgo, para prevenir la exposición de los seres humanos a la *Trichinella* spp. en la carne de suidos.

Las directrices proporcionan una base técnica coherente y transparente para analizar y aplicar las medidas de control establecidas a partir de la información epidemiológica y del análisis del riesgo. Las medidas de control basadas en el riesgo que se seleccionan varían entre países y sistemas de producción. Al determinar la equivalencia¹ por parte de los países importadores deberían tenerse en cuenta las medidas aplicadas a nivel nacional, lo que facilitará el comercio internacional.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN Y USO DE LAS DIRECTRICES

3.1. Ámbito de aplicación

Estas directrices se aplican exclusivamente al control de *Trichinella* spp. en la carne de suidos, ya que se considera la fuente de infección más importante para los seres humanos. Cuando sea pertinente para el control de dicho organismo en la carne de suidos, debe tenerse en cuenta el control de la *Trichinella* spp. en la carne proveniente de otras especies (por ejemplo, caballos, osos, morsas, etc.).

Estas directrices se aplican al control de todas las especies y genotipos de *Trichinella* que pudieran infectar a los suidos y causar una enfermedad transmitida por el consumo de alimentos. Las directrices se basan en los *Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius*² y en el *Código de prácticas de higiene para la carne* (CAC/RCP 58-2005) que proporciona asesoramiento genérico sobre el enfoque basado en el riesgo para la higiene de la carne.

Estas directrices usadas juntamente con las recomendaciones de la ~~OE~~ OMSA (8-15 capítulo sobre la infección por *Trichinella* spp. del *Código Sanitario para los Animales Terrestres* de la ~~OE~~ OMSA) se aplican a todos los pasos, desde la producción primaria hasta el consumo.

3.2. Uso

Estas directrices, usadas juntamente con las recomendaciones de la ~~OE~~ OMSA (capítulo sobre la infección por *Trichinella* spp., del *Código Sanitario para los Animales Terrestres* de la ~~OE~~ OMSA) proporcionan una

¹ Directrices para la determinación de equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas con los sistemas de inspección y certificación de alimentos (CAC/GLCXG 53-2003).

² <http://www.fao.org/DOCREP/006/Y4800E/y4800e00.htm>.

orientación específica para el control de *Trichinella* en la carne de los suidos, teniendo en cuenta medidas potenciales de control para cada paso o grupo de pasos de la cadena alimentaria. Estas directrices son complementarias a, y deberían ser usadas en consonancia con, los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para la carne* (CAC/RCP CXC 58-2005), el *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente* (CAC/RCP CXC 8-1976), las *Directrices para la vigilancia, gestión, prevención y control de la triquinosis* de la FAO/OMS/OIE OMSA³ y las *Recomendaciones sobre métodos para el control de la Trichinella en animales de cría y silvestres destinados al consumo humano*, elaboradas por el Comité de normas para establecer directrices de control, de la Comisión Internacional sobre Triquinosis (ICT).⁴

Las técnicas de diagnóstico a las que se hace referencia en estas directrices, son las establecidas por el *Manual de las pruebas de diagnóstico y de las vacunas para los animales terrestres* de la OIE OMSA (capítulo sobre ~~capítulo 2.1.16~~ triquinosis, infección por *Trichinella* spp.).

La flexibilidad es un elemento esencial en la aplicación de estas directrices. Están destinadas principalmente a su uso por parte de gestores de riesgos gubernamentales y del sector, para el diseño y la aplicación de sistemas de control de alimentos. Estas directrices también pueden utilizarse para determinar la equivalencia⁵ de las distintas medidas de inocuidad de los alimentos para la carne de suidos utilizadas en distintos países a efectos del comercio internacional.

Estas directrices proporcionan un marco de trabajo para la toma de decisiones sobre las medidas de control posteriores al sacrificio para proteger a los seres humanos del consumo de carne de suidos que pudiera estar infectada con *Trichinella* spp. Las medidas de prevención previas a la explotación, los prerrequisitos y las condiciones para reconocer a los compartimientos de cerdos de cría como un compartimiento de riesgo insignificante, están descritos en el capítulo ~~8-15~~ sobre la infección por *Trichinella* spp. del *Código Sanitario para los Animales Terrestres* de la OIE OMSA.

4. DEFINICIONES

Compartimiento⁶	Designa una subpoblación animal mantenida en una o varias explotaciones bajo un mismo sistema de gestión de la bioseguridad y con un estatus sanitario particular respecto de una enfermedad determinada o enfermedades determinadas contra la o las que se han aplicado las medidas de vigilancia, control y bioseguridad requeridas para el comercio internacional. separada de otras poblaciones susceptibles por un sistema común de gestión de la bioseguridad y con un estatus zoonosanitario particular respecto de una o más infecciones o infestaciones contra las que se aplican las medidas de vigilancia, bioseguridad y control necesarias con fines de comercio internacional o prevención y control de enfermedad en un país o zona.
Cruzas	Designa a la progenie de cerdos de cría cruzados con animales no domesticados de la familia <i>Suidae</i> .
Cerdos de cría	Designa a los animales domesticados de la familia <i>Suidae</i> que viven un sistema de producción dirigido.
Cerdos silvestres	Designa a los animales de una especie domesticada de la familia <i>Suidae</i> , que actualmente viven sin la supervisión ni control humano directos.
Cerdos de engorde	Designa a los cerdos domesticados criados únicamente para el aprovechamiento de su carne.
Fauna salvaje⁶	Designa a los animales salvajes, animales silvestres cautivos y animales salvajes que son reconocidos como la principal fuente potencial directa o indirecta de infección por <i>Trichinella</i> spp. a los cerdos de cría en una región o país.

5. PRINCIPIOS APLICADOS AL CONTROL DE *TRICHINELLA* SPP. EN LA CARNE DE SUIDOS

Los principios de carácter general para las buenas prácticas de higiene para la carne se presentan en la sección 4 del *Código de prácticas de higiene para la carne* (CAC/RCP CXC 58-2005). *Principios generales de higiene de la carne*. En las presentes directrices se han tenido en cuenta especialmente tres principios, que son los siguientes:

³ http://www.trichinellosis.org/uploads/FAO-WHO-OIEWOAH_Guidelines.pdf.

⁴ <http://www.med.unipi.it/ict/ICT%20Recommendations%20for%20Control.English.pdf>.

⁵ *Directrices para la determinación de equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas con los sistemas de inspección y certificación de alimentos* (CAC/GL CXC 53-2003).

⁶ Definición del *Glosario del Código Sanitario para los Animales Terrestres* de la OIE OMSA.

- i. Siempre que sea posible y adecuado deberían incorporarse los principios de análisis de riesgos de la inocuidad de los alimentos a la elaboración y a la aplicación de los programas de higiene de la carne.
- ii. Según las circunstancias, los resultados del seguimiento y vigilancia de las poblaciones animales y humanas deberían tenerse en cuenta con la consiguiente revisión o modificación de los requisitos de higiene de la carne, siempre que sea necesario.
- iii. Las autoridades competentes deberían reconocer la equivalencia de las medidas alternativas de control de higiene, cuando corresponda, y promulgar medidas acordes que alcancen los resultados requeridos en términos de inocuidad e idoneidad, y que faciliten las prácticas equitativas en el comercio de la carne.

6. ACTIVIDADES PRELIMINARES EN LAS ACTIVIDADES DE GESTIÓN DE RIESGOS

Los consumidores están expuestos al riesgo de una infección por *Trichinella* spp. cuando consumen carne que contiene la larva infecciosa de dicha especie. Las actividades de gestión de riesgo deberían incorporar el enfoque “producción primaria hasta el consumo” para determinar todos los pasos en la cadena alimentaria donde se requieren medidas de control.

Las actividades preliminares de gestión de riesgos apropiadas para las presentes directrices incluyen:

- El desarrollo de un perfil de riesgo nacional, regional o para el compartimiento, teniendo en cuenta que se ha publicado un perfil de riesgo genérico en consonancia con las *Directrices para la vigilancia, gestión, prevención y control de la triquinosis* de la FAO/OMS/OIE OMSA.³
- La evaluación de la evidencia epidemiológica que respalde la declaración de un riesgo insignificante para los cerdos domésticos consumidos internamente o en el extranjero.

7. DISPONIBILIDAD Y SELECCIÓN DE LAS MEDIDAS DE CONTROL BASADAS EN EL RIESGO

7.1 Disponibilidad de las medidas de control en la explotación

Las medidas para prevenir la infección por *Trichinella* en las explotaciones de cerdos de cría, así como para establecer un compartimiento con riesgo insignificante, están descritas en el capítulo 8.15 sobre la infección por *Trichinella* spp. del *Código Sanitario para los Animales Terrestres* de la OIE OMSA.

7.2 Disponibilidad de las medidas de control posteriores al sacrificio

Las medidas de control posteriores al sacrificio contra la *Trichinella* spp. incluyen el análisis de laboratorio y las acciones de seguimiento, el proceso de congelación y el tratamiento térmico. La irradiación de la carne de suidos también es una opción para destruir la *Trichinella* spp. en la carne antes de su consumo. Las medidas de control deberían validarse, para luego ser aprobadas por la autoridad competente, según corresponda. Los cerdos no destetados y sacrificados a una edad inferior a las 5 semanas pueden quedar exentos de las medidas de control posteriores al sacrificio⁷ cuando exista información relevante que pueda ser verificada por la autoridad competente.

La inactivación de *Trichinella* spp., a través del proceso de curado debe seguir las recomendaciones de la ICT⁸.

7.2.1 Análisis de laboratorio y acciones de seguimiento

Cuando se realizan pruebas de laboratorio en canales individuales, los métodos analíticos seleccionados deberían estar de acuerdo con las técnicas de diagnóstico recomendadas en el capítulo 2.1.16. Triquinosis (infección por *Trichinella* spp.) https://www.woah.org/fileadmin/Home/esp/Health_standards/tahm/3.01.23_Triquinosis.pdf del *Manual de las pruebas de diagnóstico y de las vacunas para los animales terrestres* (métodos de digestión) de la OIE OMSA, así como con las *Recomendaciones para el aseguramiento de la calidad en los programas de análisis de digestión para Trichinella*⁹ de la ICT o las normas ISO/CEN.

Si va a aplicarse un enfoque basado en el riesgo para asegurar la inocuidad de los alimentos, deberían conocerse las características funcionales de cualquiera de los métodos analíticos seleccionados, es decir, sensibilidad y especificidad.

⁷ http://www.aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/evaluacion_riesgos/comite_cientifico/ingles/TRICHINELLA_SUCKLING_PIG.pdf.

⁸ La ICT está llevando a cabo actualmente la elaboración de métodos de curación válidos.

⁹ http://www.trichinellosis.org/uploads/Part_1_final_-_QA_Recommendations_7Feb2012.pdf.

Si durante las pruebas posteriores al sacrificio se identificara una canal positiva para *Trichinella*, debería comunicarse a la autoridad competente. La autoridad competente puede entonces decidir qué acciones de seguimiento son necesarias, incluyendo la posibilidad de desechar la canal.

7.2.2 Congelación

En la congelación de las canales deberían utilizarse parámetros de congelación que garanticen la muerte de todos los parásitos de *Trichinella* spp. presentes en las distintas partes de la carne o en las canales enteras. El uso de este método de inactivación para las especies de *Trichinella* que son intolerantes al frío debería ser conforme a parámetros validados, como los descritos en las *Recomendaciones sobre métodos para el control de la Trichinella en animales de cría y silvestres destinados al consumo humano* elaboradas por el Comité de normas para establecer directrices de control, de la Comisión Internacional sobre Triquinosis (ICT). La congelación no debería utilizarse como medida de control en las regiones donde existen especies y genotipos de *Trichinella* que se sabe son resistentes al frío tales como *Trichinella* T6, *T. britovi* y *T. nativa*, que son endémicas.

7.2.3 Tratamiento térmico e irradiación

El uso de este método de inactivación para las especies de *Trichinella* debería realizarse conforme a parámetros validados, como los descritos en las *Recomendaciones sobre métodos para el control de la Trichinella en animales de cría y silvestres destinados al consumo humano* elaboradas por el Comité de normas para establecer directrices de control, de la Comisión Internacional sobre Triquinosis (ICT). Las pautas sobre la irradiación están recogidas en la *Norma General para alimentos irradiados* (*Codex STAN CXS 106-1983*) y en el *Código de prácticas para el tratamiento de los alimentos por irradiación* (*CAC/RCP CXC 19-1979*).

7.3 Selección de las medidas de control basadas en el riesgo

Tras el establecimiento de un compartimiento con un riesgo insignificante, tal como se describe en el capítulo 8.15 sobre la infección por *Trichinella* spp. del *Código Sanitario para los Animales Terrestres* de la OIE OMSA, y después de determinar el nivel de protección de la salud pública, la autoridad competente pudiera eximir, derogar o inclusive cambiar el nivel de aplicación de los controles específicos posteriores al sacrificio.¹⁰

8. APLICACIÓN DE LAS MEDIDAS BASADAS EN EL RIESGO

La aplicación de las medidas de control seleccionadas depende del reconocimiento oficial de la autoridad competente sobre la situación del compartimiento respecto a la *Trichinella*.

9. VIGILANCIA Y REVISIÓN

Tras crear un compartimiento de riesgo insignificante de acuerdo con el capítulo ~~capítulo 8.15~~ sobre infección por *Trichinella* spp. del *Código Sanitario para los Animales Terrestres* de la ~~OIE OMSA~~, la garantía continuada de la protección de la salud pública debe centrarse en evitar que se comercialice carne contaminada con *Trichinella* spp. Se puede garantizar la protección de la salud pública mediante:

- Un examen de las pruebas, en particular de auditorías de las piaras, que demuestren que se cumplen las condiciones descritas en el artículo ~~8.15.5~~ pertinente del capítulo sobre infección por *Trichinella* spp. del *Código Sanitario para los Animales Terrestres* de la ~~OIE OMSA~~; o bien
- Un programa de vigilancia del proceso de sacrificio, que tenga en cuenta información de resultados de pruebas anteriores y se complemente con un examen periódico de la información procedente de las auditorías de las explotaciones del compartimiento; o bien
- Un programa de vigilancia del proceso de sacrificio que incorpore datos de análisis actualizados que demuestren que la prevalencia de la infección no excede 1 carcasa entre 1 000 000 de cerdos sacrificados con al menos un 95 % de confianza.

Además de lo anterior, se debería llevar a cabo, en la medida de lo posible, una investigación epidemiológica de casos humanos de triquinosis para confirmar que la fuente de la carne contaminada no provenía de un compartimiento de riesgo insignificante, de ~~acuerdo~~ conformidad con el capítulo 8.15 sobre infección por *Trichinella* spp. del *Código Sanitario para los Animales Terrestres* de la ~~OIE OMSA~~.

Cuando corresponda y si están disponibles, los datos relativos a cerdos al aire libre y animales salvajes pueden proporcionar información adicional acerca de las condiciones que rodean al compartimiento de riesgo insignificante, así como sobre el potencial de infección de los animales de dicho compartimiento.

¹⁰ La FAO y la OMS proporcionan algunos ejemplos de los niveles de protección de la salud pública que pueden lograrse a través del establecimiento de un compartimiento con riesgo insignificante. (<http://ftp.fao.org/codex/meetings/CCFH/ccfh46/Trichinella%20Mt%20Report%20241014.pdf>).

10. SUIDOS SILVESTRES, CERDOS SALVAJES Y CRUZAS SIN DOMESTICAR

Toda la carne de suidos no domesticados, incluyendo a los jabalíes salvajes, cerdos salvajes y cruza sin domesticar destinados al consumo humano debería provenir de animales:

- a) analizados de acuerdo con las técnicas de diagnóstico recomendadas en el capítulo sobre la triquinosis (infección por *Trichinella* spp.) del Manual de las pruebas de diagnóstico y de las vacunas para los animales terrestres (métodos de digestión) de la ~~OE~~ OMSA; o
- b) elaborados de modo que se garantice la inactivación de *Trichinella* spp., de acuerdo con uno de los métodos descritos en la sección pertinente 7.2 del capítulo sobre Triquinosis (infección por *Trichinella* spp.) del Manual de las pruebas de diagnóstico y de las vacunas para los animales terrestres de la OMSA, validado y aprobado para el control posterior al sacrificio de estos animales.

Las canales positivas deberían desecharse de acuerdo con las recomendaciones de la autoridad competente.

11. COMUNICACIÓN DEL RIESGO

Se debería comunicar a todas las partes interesadas en la producción de cerdos de cría las mejores prácticas en el control de *Trichinella* spp. en la carne de suidos. De igual forma, todas las partes interesadas deberían ser conscientes de los beneficios de la obtención de una declaración de compartimiento de riesgo insignificante para *Trichinella*.

Se debería informar a los cazadores del riesgo de consumir carne proveniente de fauna silvestre, insistiendo en la importancia de realizar análisis, incluso si la carne es solo para el consumo personal, o bien de la necesidad de cocinar adecuadamente la carne proveniente de animales silvestres (por ejemplo, una temperatura interna de al menos 71° C, tal como recomienda la ICT). También se debería informar a los cazadores del riesgo de diseminar y mantener el ciclo de vida selvática asociado al hábito común de abandonar en el campo los cadáveres de los animales, después de despellejados o de desollarlos y desechar las entrañas, con lo que se fomenta la posibilidad de que se transmita a huéspedes nuevos.

La autoridad veterinaria competente y su contraparte encargada de la salud pública deberían establecer los procedimientos de comunicación sobre la incidencia de las infecciones de *Trichinella*. De manera ideal la autoridad competente debería publicar anualmente los resultados de los análisis de laboratorio en un formato que demuestre el estado epidemiológico de las explotaciones, compartimientos, regiones o de todo el país. También deberían comunicarse los resultados de las investigaciones epidemiológicas de todo brote de transmisión alimentaria.

Ya que cada país tiene hábitos específicos de consumo, los programas de comunicación relativos a la triquinosis son más efectivos cuando son establecidos por cada Gobierno.

Debe informarse a los minoristas y consumidores, incluyendo a las personas que visitan regiones o países donde la *Trichinella* es endémica, que la carne debe estar totalmente cocinada, por ejemplo, a una temperatura interna de al menos 71° C, como recomienda la ICT, para evitar enfermarse debido al consumo de carne contaminada con parásitos.