

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 3 del programa

CX/FH 25/55/3
Noviembre de 2025

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

ASUNTOS DERIVADOS DEL TRABAJO DE LA FAO Y LA OMS (INCLUIDAS LAS JEMRA)

(Documento preparado por la FAO y la OMS)

INTRODUCCIÓN

1. En el presente documento se describe el asesoramiento científico, así como la información y recursos correspondientes que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) han elaborado en relación con algunos temas concretos del programa de la 55.ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH).

A) Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA)

A.1 Evaluación del riesgo microbiológico de virus en los alimentos (pertinente para el tema 7 del programa)

2. En respuesta a la solicitud formulada por el CCFH en su 53.ª reunión, se convocó en Ginebra (Suiza), del 12 al 16 de febrero de 2024, la reunión de las JEMRA sobre evaluación del riesgo microbiológico de los virus en los alimentos, segunda parte: medidas de prevención e intervención.
3. El Comité de Expertos examinó la literatura científica publicada desde el informe de las JEMRA de 2008 sobre virus transmitidos por los alimentos, en relación con las medidas de control destinadas a proteger la cadena de suministro alimentario de la contaminación por este tipo de virus. Los pares de virus y productos seleccionados fueron los que se había señalado en la primera parte de esta serie de reuniones de expertos (atribución alimentaria, métodos analíticos e indicadores).
4. Concretamente, durante esta segunda parte de la reunión, el Comité de Expertos: 1) revisó la bibliografía científica pertinente; 2) deliberó sobre los avances que se han producido en el control de los virus transmitidos por los alimentos en las cadenas de suministro alimentario pertinentes desde el informe de las JEMRA de 2008; 3) identificó los enfoques más prometedores para proteger aún más la cadena de suministro alimentario de la contaminación por virus.
5. El Comité de Expertos decidió que el agua destinada al consumo no entraba en el ámbito de competencia de este Comité. El agua solo se consideró pertinente para la transmisión de virus cuando se utiliza en la producción, la elaboración y la preparación de alimentos, cuando se emplea como ingrediente, cuando constituye un vehículo de contaminación de los alimentos y cuando no es el producto final que se consume.
6. En la segunda parte de la reunión de expertos, el debate se centró en estas combinaciones de virus y productos y sus vías de contaminación asociadas. Las heces humanas y los vómitos de personas infectadas son las principales fuentes de contaminación por norovirus y virus de la hepatitis A. A lo largo de la cadena de suministro alimentario, las principales vías de contaminación son las aguas contaminadas con heces, los manipuladores de alimentos portadores de virus de transmisión alimentaria y las superficies. El virus zoonótico de la hepatitis E está presente en la carne, los tejidos de los órganos y las excreciones de cerdos infectados y algunos animales de caza. Desde el informe inicial de la reunión de expertos de 2008, ha aumentado la conciencia sobre la importancia para la salud pública de estas combinaciones de virus transmitidos por los alimentos y productos, lo que ha dado lugar a adiciones o cambios en algunas estrategias de gestión de la cadena de suministro alimentario e iniciativas de investigación. La piedra angular del control de los virus transmitidos por los alimentos continúa siendo la prevención de la contaminación. Esto se debe a que estos virus persisten en el entorno y son resistentes a muchos tratamientos que se utilizan habitualmente para

inactivar los patógenos transmitidos por los alimentos. Sigue siendo necesario contar con métodos de inactivación eficaces, que actualmente se están evaluando.

7. El 26 de julio de 2025, se celebró una reunión híbrida para debatir sobre herramientas sencillas y fáciles de usar para la evaluación del riesgo viral, a fin de responder a la solicitud realizada por el CCFH, en su 53.^a reunión.
8. Se ha publicado un **informe de síntesis** de la reunión de las JEMRA sobre la evaluación del riesgo microbiológico de los virus en los alimentos.¹

Seguimiento por parte del CCFH

9. Se invita al CCFH, en su 55.^a reunión, a examinar esta información para el debate de la 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).

B) Consulta conjunta especial FAO/OMS de expertos sobre evaluación de riesgos de alérgenos alimentarios (pertinente para el tema 10 del programa)

10. Desde 2020, la FAO y la OMS han convocado una serie de reuniones de expertos sobre la evaluación de riesgos de los alérgenos alimentarios, en las que se han abordado los alérgenos prioritarios, los niveles umbral, el etiquetado precautorio, las exenciones y los umbrales, y se han publicado cuatro folletos breves en los que se resumen las conclusiones. En la 54.^a reunión del CCFH se presentaron los resultados para mejorar el intercambio de conocimientos y armonizarlos con los documentos pertinentes del Codex.
11. En junio de 2025, una consulta de expertos celebrada en Roma puso de manifiesto que los alérgenos alimentarios constituían una categoría especial de peligros para la inocuidad de los alimentos, que requería utilizar enfoques específicos de evaluación y gestión de riesgos. Se elaboró un marco² para orientar la toma de decisiones, basadas en datos empíricos, sobre el etiquetado, el control de los procesos y la comunicación de riesgos a lo largo de la cadena de suministro. Este proceso es aplicable a todos los operadores de empresas alimentarias, independientemente de su tamaño, y es esencial a la hora de justificar el etiquetado precautorio de alérgenos (EPA).
12. En noviembre de 2025, se celebrará otra consulta con el fin de establecer dosis de referencia para los cereales que contienen gluten y debatir métodos de detección del gluten, procedimientos de limpieza adecuados y criterios mínimos de rendimiento para las pruebas analíticas, centrándose en la reducción del riesgo para los consumidores con enfermedad celíaca.

Seguimiento por parte del CCFH

13. Se invita al CCFH en su 55.^a reunión a considerar la información mencionada para determinar los próximos pasos con el fin de actualizar el *Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos* (CXC 80-2020) y armonizar el trabajo, así como la redacción y la terminología, entre los diferentes comités del Codex.

C) OTRA INFORMACIÓN CONEXA

Cuestiones planteadas conjuntamente por la FAO y la OMS

Taller de la FAO/OMS sobre alérgenos alimentarios

14. A petición del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL), la FAO y la OMS organizaron un taller de fomento de la capacidad sobre etiquetado precautorio de alérgenos (EPA) y evaluación de riesgos de los alérgenos alimentarios. El taller tuvo lugar en Nanning, Guangxi (China), los días 19 y 20 de septiembre, inmediatamente antes de la 23.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA), que tuvo lugar en el mismo lugar del 22 al 26 de septiembre. Participaron en el taller más de 60 expertos de 11 países de Asia, África y América Latina.
15. Su objetivo principal era mejorar la capacidad de los países miembros para llevar a cabo evaluaciones de riesgos de alérgenos alimentarios, con el fin de asegurar su armonización con las últimas normas internacionales. A través de varias sesiones dirigidas por expertos, debates interactivos y ejercicios prácticos, los participantes adquirieron los conocimientos y las herramientas necesarios para identificar, evaluar y gestionar los riesgos planteados por los alérgenos alimentarios en las cadenas de suministro de alimentos. La estructura del taller fue la siguiente: sesiones técnicas con formación práctica y debates el primer día; visita a una fábrica de productos lácteos para observar la aplicación práctica de la evaluación de riesgos en la

¹ <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/b32881c4-2f97-476d-9bc5-8e9d0aeedbcd/content> y <https://www.who.int/publications/m/item/jemra-of-viruses-in-foods-part-2-prevention-and-intervention-measures>

² <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd6046en> y <https://www.who.int/publications/m/item/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-guidance-for-risk-assessment>

mañana del segundo día; reunión informativa y debate sobre las aplicaciones de la evaluación de riesgos a los alérgenos alimentarios en la tarde del segundo día.

16. Este taller sirvió asimismo como plataforma para facilitar la aplicación de las normativas y políticas internacionales actualizadas sobre alérgenos alimentarios. Al fomentar la colaboración y el intercambio de conocimientos, este evento logró reforzar los marcos nacionales de inocuidad de los alimentos para abordar mejor los riesgos de los alérgenos alimentarios, mejorar el cumplimiento de los requisitos mundiales de etiquetado y control de alérgenos y respaldar la armonización de los enfoques normativos en todos los países miembros. Esta iniciativa realza nuestro compromiso con la protección de la inocuidad de los alimentos, al tiempo que garantiza prácticas comerciales equitativas en la industria alimentaria.

17. Se publicará un informe del taller.

Trabajo de las JEMRA sobre el uso de tecnologías basadas en las disciplinas ómicas para la evaluación de riesgos microbiológicos

18. Además del asesoramiento científico solicitado directamente, las secretarías de la FAO y la OMS han estado trabajando para actualizar las metodologías de evaluación de riesgos, teniendo en cuenta las recomendaciones de los expertos, las reuniones de las JEMRA y los últimos avances científicos.

19. Mediante este proyecto:

- a. Se compilará un catálogo de las tecnologías y metodologías ómicas (es decir, genómica/metagenómica, transcriptómica, proteómica y metabolómica) disponibles actualmente para la evaluación de riesgos microbiológicos;
- b. Se examinarán y evaluarán los retos, obstáculos y beneficios de la aplicación de estas tecnologías y métodos para la generación, recopilación y análisis de datos en escenarios multidimensionales; mapeará y se desarrollarán enfoques para reducir la variabilidad de los datos y aumentar la interoperabilidad de los resultados;
- c. Se proporcionarán alternativas científicas sobre el modo de elegir, analizar y traducir los datos y métodos ómicos para fines de evaluación de riesgos microbiológicos.
- d. Se revisarán y examinarán las prácticas que requieren una práctica ómica estandarizada de inocuidad de los alimentos microbiológica, teniendo en cuenta los aspectos *in vitro* e *in vivo*, el genotipo y el fenotipo, la epigenética, la variabilidad de cepas, las interacciones microbianas, los cambios de comportamiento, etc.

20. En noviembre de 2025 se publicó una convocatoria para recabar datos e invitar a expertos para la reunión que se celebrará en marzo de 2026. Se facilitará información al Comité sobre los avances de forma periódica.

Cuestiones planteadas por la FAO

Taller de la FAO sobre la inocuidad y la calidad del agua en la pesca (pertinente para el tema 5 del programa)

21. El taller de la FAO sobre la inocuidad y la calidad del agua en la pesca se celebró en Choluteca (Honduras) del 23 al 25 de abril de 2025. Este evento, organizado por el SENASA de Honduras y dirigido por la FAO, reunió a unos 50 participantes de 11 países, entre los que se encontraban científicos, autoridades reguladoras y representantes del sector. El taller sirvió de plataforma para compartir las principales conclusiones de las evaluaciones de riesgos microbiológicos n.º 33³ y n.º 41⁴ de las JEMRA, además de proporcionar capacitación sobre la aplicación de los árboles de decisión de las JEMRA a la evaluación de riesgos en la producción y la elaboración de pescado. Mediante una combinación de ejercicios teóricos y visitas de campo, los participantes validaron la viabilidad de estas herramientas y aportaron ideas para respaldar la elaboración de las directrices del Codex para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos.
22. Uno de los temas principales del taller fue la aprobación de un enfoque de la gestión del agua basado en el riesgo y adecuado para su finalidad, poniendo de manifiesto la importancia de la evaluación de riesgos, la optimización del tratamiento y las medidas de inocuidad de los alimentos. Aunque se reconoció que los árboles de decisión de las JEMRA constituyen una valiosa herramienta de partida, los participantes señalaron varias oportunidades para adaptarlos con el fin de mejorar su especificidad y aplicabilidad en diversos escenarios. Los ejercicios de validación, realizados tanto en entornos simulados como reales, demostraron la eficacia de los árboles de decisión a la hora de abordar los retos que implica el uso del agua para la inocuidad de los alimentos en la pesca.

³ <https://openknowledge.fao.org/items/22a28890-f485-4a40-9cfb-dcc7f029a324>

⁴ <https://openknowledge.fao.org/items/298bdf7-4e51-4ee1-941a-51c757de6232>

23. Los representantes de los diferentes países compartieron sus puntos de vista sobre los marcos normativos vigentes y destacaron las variaciones existentes en las normas, las limitaciones en materia de infraestructura y la necesidad de una mayor armonización. Con el fin de facilitar una adopción más amplia de estos árboles de decisión, los participantes recomendaron que se preparasen materiales de orientación suplementarios, como estudios de casos y protocolos de vigilancia. Por otra parte, se hizo hincapié en la importancia de armonizar estas herramientas con los códigos de prácticas y las reglamentaciones nacionales como un paso fundamental para avanzar. También se destacó la mejora de la colaboración entre el Codex, las JEMRA y las autoridades nacionales como estrategia fundamental para normalizar las prácticas de uso de agua inocua en los alimentos, lo que garantizaría tanto el cumplimiento de las normas comerciales como una inocuidad de los alimentos constante.
24. Se publicó el informe del taller⁵. Se invita al CCFH, en su 55.ª reunión, a que examine la información mencionada en el debate sobre las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y la elaboración de alimentos (CXG 100-2023): anteproyecto de anexo II sobre el pescado y los productos pesqueros*

Reunión de expertos de la FAO sobre la evaluación de los riesgos microbiológicos de las clostridia toxigénicas en las enfermedades transmitidas por los alimentos (pertinente para el tema 10 del programa)

25. La reunión de expertos se celebró en Roma (Italia) del 17 al 21 de febrero de 2025. El Comité de Expertos examinó los últimos avances científicos, datos y pruebas relacionados con las clostridia toxigénicas transmitidas por los alimentos, entre otros, más concretamente, una revisión actualizada de la carga de morbilidad, la atribución a los productos alimenticios de mayor preocupación para la salud pública, los métodos analíticos en los productos alimenticios y las medidas de control. El *Clostridium perfringens* suele causar una gastroenteritis relativamente leve y autolimitada y es una de las causas más frecuentes de enfermedades transmitidas por los alimentos en muchos países. El *Clostridioides difficile* causa diarrea y colitis asociadas a los antimicrobianos. Algunos datos recientes respaldan el papel de los alimentos en la epidemiología de las infecciones por *C. difficile*.
26. Aunque el informe completo aún se encuentra en fase de elaboración, se ha publicado el informe resumido⁶. Se invita al CCFH, en su 55.ª reunión, a que tenga en cuenta la información mencionada a la hora de considerar cualquier trabajo futuro para actualizar los textos pertinentes, como el *Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados en la utilizados en los servicios de comidas para colectividades* (CXC 39-1993) o de valorar la necesidad de emprender un nuevo trabajo con el fin de elaborar una directriz para el control de las clostridia toxigénicas en los alimentos. Este trabajo también puede ser pertinente para las normas del Codex sobre productos en las que se hace referencia específica al control de clostridia, como la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo* (CXS 311-2013).

Reunión de expertos de la FAO sobre la evaluación de riesgos microbiológicos de los parásitos protozoarios en los alimentos (pertinente para el tema 10 del programa)

27. Entre el 26 y el 30 de mayo de 2025 se celebró en Roma (Italia) una reunión de expertos de la FAO sobre evaluación de los riesgos microbiológicos de los parásitos protozoarios en los alimentos. El comité de expertos examinó los últimos avances científicos, datos y pruebas relacionados con los parásitos protozoarios transmitidos por los alimentos, entre otros, más concretamente, la información sobre carga de morbilidad, la atribución a los productos alimenticios de mayor preocupación para la salud pública, los métodos analíticos en los productos alimenticios y las medidas de control. Los parásitos protozoarios que se señaló como los más importantes en materia de riesgos transmitidos por los alimentos (enumerados por orden alfabético) son *Cryptosporidium* spp., *Cyclospora cayetanensis*, *Entamoeba histolytica*, *Giardia duodenalis* (sinónimo de lamblia e intestinalis), *Toxoplasma gondii* y *Trypanosoma cruzi*.
28. El informe completo se encuentra en fase de elaboración y se ha publicado el resumen⁷. Se invita al CCFH, en su 55.ª reunión, a examinar la información mencionada a la hora de considerar cualquier trabajo futuro destinado a actualizar las actuales *Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos al control de los parásitos transmitidos por el consumo de alimentos* (CXG 88-2016).

Reunión de expertos de la FAO sobre la evaluación de los riesgos microbiológicos de los parásitos helmintos en los alimentos (pertinente para el tema 10 del programa)

29. Entre el 6 y el 10 de octubre de 2025 se celebró en Roma (Italia) una reunión de expertos de la FAO sobre la evaluación de los riesgos microbiológicos de los parásitos helmintos en los alimentos. El Comité de Expertos

⁵ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7089en>

⁶ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd4531en>

⁷ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5773en>

examinó los últimos avances científicos, datos y pruebas relacionados con los parásitos helmintos transmitidos por los alimentos, entre otros, más concretamente, la información sobre la carga de morbilidad, la atribución a los productos alimenticios de mayor preocupación para la salud pública, los métodos analíticos en los productos alimenticios y las medidas de control. Los helmintos protozoarios que se señaló como los más importantes para el riesgo transmitido por los alimentos (enumerados por orden alfabético) son *Diphyllobothriidea*, *Spirometra*, *Echinococcus* spp., *Taenidae*, *Metastrongylidae*, *Anisakidae*, ascáridos (*Ascarididae*, *Toxocaridae*, *Ascarididae*), *Gnathostomatidae*, *Trichinellidae*, *Trichuridae*, *Fasciolidae*, *Heterophyidae* y otros trematodos intestinales, *Opisthorchidae* y *Troglorematidae*.

30. El informe completo se encuentra en fase de elaboración y se ha publicado el resumen⁸. Se invita al CCFH, en su 55.ª reunión, a examinar la información mencionada a la hora de considerar cualquier trabajo futuro destinado a actualizar las actuales *Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos al control de los parásitos transmitidos por el consumo de alimentos* (CXG 88-2016), *Directrices para el control de Taenia Saginata en la carne de ganado bovino de cría* (CXG 85-2014) y *Directrices para el control de Trichinella spp. en la carne de suidos* (CXG 86-2015).

La FAO sensibiliza sobre la inocuidad de los alimentos

31. La FAO, en colaboración con una organización sin ánimo de lucro de los Estados Unidos de América, pondrá en marcha una nueva iniciativa que sensibiliza al mismo tiempo sobre la inocuidad de los alimentos, la sostenibilidad, el desarrollo económico y la igualdad de género en los países de ingresos bajos y medios. Esta actividad propuesta se denomina “Flip-the-Script” (Cambiar el guión), ya que tiene en cuenta los sistemas agroalimentarios desde la mesa hasta la granja, en contraposición al paradigma tradicional, “de la granja a la mesa”. Por otra parte, promueve el papel y la influencia de las mujeres chefs en una profesión con predominio masculino. Para más información o si desea apoyar esta iniciativa, consulte el folleto⁹ o póngase en contacto con food-safety@fao.org.

Cuestiones planteadas por la OMS

Herramienta web para la evaluación del riesgo de listeriosis en los alimentos (pertinente para el tema 9 del programa)

32. Las JEMRA desarrollaron modelos de evaluación de riesgos para la listeriosis en el melón cortado en cubos listo para el consumo (LPC), las hortalizas congeladas y el pescado ahumado en frío LPC¹⁰. En este proceso, la OMS desarrolló una herramienta de evaluación de riesgos basada en la web, con una interfaz fácil de usar que utiliza la plataforma de aplicaciones Shiny, y publicó ocho artículos relacionados con el tema, entre los que figuran revisiones críticas de los modelos disponibles de evaluación de riesgos para *Listeria monocytogenes* en los alimentos¹¹, la descripción de los modelos cuantitativos de evaluación de riesgos formulados para los tres productos alimenticios mencionados¹² y los parámetros actualizados del modelo dosis-respuesta¹³. La herramienta ya está disponible¹⁴.
33. Esta herramienta proporciona una estimación general del riesgo para el análisis de escenarios. Se puede utilizar el modelo dosis-respuesta, que incorpora la clase de virulencia de la cepa de *L. monocytogenes* y factores demográficos como la edad y el sexo, lo que mejora la precisión de la estimación del riesgo en todos los grupos de población y tipos de cepas. Esta herramienta también permite a los usuarios evaluar el efecto de diferentes estrategias de prueba y tamaños de muestra, lo que facilita la toma de decisiones informadas en diversas condiciones de producción y vigilancia.

Novedades sobre la Estrategia mundial de la OMS para la inocuidad de los alimentos (pertinente para el tema 10 del programa)

34. En relación con la Estrategia mundial de la OMS para la inocuidad de los alimentos 2022-2030¹⁵, la OMS está colaborando con las oficinas regionales en la supervisión y apoyo a los avances en los indicadores de la estrategia, en particular, los derivados del Reglamento Sanitario Internacional (RSI, 2005).

⁸ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7348en>

⁹ https://drive.google.com/file/d/18GGMj_ihQ0RhrWjACbt6D4wghJVePOKe/view?usp=sharing

¹⁰ <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/7be15013-c4a0-4fc3-9088-4db8a2fe6a43/content> y <https://www.who.int/publications/m/item/jemra-of-listeria-monocytogenes-in-foods-part-2-risk-assessment-models>

¹¹ <https://doi.org/10.3390/foods13071111>; <https://doi.org/10.3390/foods13050716>;

<https://doi.org/10.3390/foods13030359>; <https://doi.org/10.3390/foods12244436>

¹² <https://doi.org/10.3390/foods13233831>; <https://doi.org/10.3390/foods13223610>; <https://doi.org/10.3390/foods14132212>

¹³ <https://doi.org/10.3390/foods13050751>

¹⁴ https://worldhealthorg.shinyapps.io/Shiny_graLm/

¹⁵ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240057685>

35. La OMS ha elaborado un estudio de inversión en vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos, cuya publicación se está preparando. En él se demostraba el retorno positivo de la inversión en vigilancia para reducir la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos en los países de ingresos medios. La OMS ha preparado una herramienta de elaboración de hojas de ruta para ayudar a los Estados miembros a diseñar sus propias hojas de ruta nacionales con el fin de orientar la aplicación de la estrategia.
36. Además, la OMS ha creado asimismo la Alianza de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos¹⁶, una red destinada a apoyar la aplicación de la estrategia, que presta especial atención a dar un mayor impulso a las medidas para mejorar la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Estimaciones de la OMS sobre la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos, edición de 2025 (pertinente para el tema 10 del programa)

37. Entre finales de 2024 y mediados de 2025, la OMS lideró una serie de iniciativas claves para impulsar los esfuerzos mundiales en la estimación de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Durante el 47.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius¹⁷, la OMS organizó un evento paralelo titulado “Datos de las enfermedades transmitidas por los alimentos para fundamentar la acción: compromiso nacional para realizar las próximas estimaciones de la OMS sobre la carga de las enfermedades”. En este evento se hizo hincapié en la importancia de la participación de los Estados miembros en la elaboración de las próximas estimaciones y se explicó el marco metodológico.
38. Entre junio y julio de 2025, la OMS llevó a cabo una consulta oficial a los países, en la que les comunicó estimaciones modelizadas preliminares por país, de carácter confidencial, sobre la incidencia, la mortalidad y los AVAD asociados a 42 peligros alimentarios. Se invitó a los Estados miembros a formular sus comentarios y aportar datos adicionales para perfeccionar los resultados. Se espera contar con las estimaciones definitivas a principios de 2026. Con el fin de apoyar este proceso, la OMS organizó dos seminarios web: “Método de atribución de fuentes en las estimaciones de enfermedades transmitidas por los alimentos”, en noviembre de 2024¹⁸, y “De los datos al impacto: cuatro imperativos para convertir la información en acción”, organizado conjuntamente con la FAO en el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos de 2025¹⁹. Estos eventos pusieron de relieve el valor de los enfoques basados en datos, en particular para la clasificación nacional de riesgos, así como la necesidad de contar con marcos sostenibles para cuantificar la carga de cada país con el fin de mejorar la gestión de riesgos y la asignación de recursos.

Directrices de la OMS sobre los mercados tradicionales de alimentos (pertinentes para el tema 10 del programa)

39. La 75.ª Asamblea Mundial de la Salud²⁰ pidió que se actualizaran las orientaciones provisionales sobre la reducción de los riesgos para la salud pública asociados con la venta de mamíferos silvestres vivos en los mercados tradicionales de alimentos, para responder a las preguntas sobre el ámbito de aplicación de las orientaciones, incluidas las relativas a las especies abarcadas por ellas y los animales vivos de explotaciones o silvestres.
40. La OMS lanzó una convocatoria a expertos y eligió a 22 de ellos para formar el Grupo de Elaboración de Directrices. La primera reunión tuvo lugar en noviembre de 2023 y en ella se definieron los criterios de investigación para las revisiones sistemáticas. La OMS encargó las revisiones sistemáticas y el Grupo de Elaboración de Directrices se reunirá en el primer semestre de 2026 para redactar las recomendaciones, que serán revisadas por pares y sometidas a consulta pública antes de su publicación definitiva.

D) PUBLICACIONES

41. Todas las publicaciones de la serie de evaluación de riesgos microbiológicos (ERM) y la serie de Inocuidad y calidad de los Alimentos están disponibles en los sitios web de la FAO (<https://www.fao.org/food-safety/resources/publications/en/>) y la OMS ([https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-meetings-on-microbiological-risk-assessment-\(jemra\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-meetings-on-microbiological-risk-assessment-(jemra))).

Publicaciones recientes:

Informes completos

¹⁶ <https://www.who.int/initiatives/who-alliance-for-food-safety>

¹⁷ <https://www.who.int/news/item/07-02-2025-codex-alimentarius-commission-spotlight-on-side-events-at-the-forty-seventh-session-in-geneva>

¹⁸ <https://www.who.int/news-room/events/detail/2024/11/05/default-calendar/webinar-source-attribution-method-in-the-foodborne-diseases-estimates>

¹⁹ <https://www.who.int/news-room/events/detail/2025/06/03/default-calendar/webinar-from-data-to-impact-four-imperatives-for-turning-information-into-action>

²⁰ [https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75\(23\)-en.pdf](https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75(23)-en.pdf)

- Risk assessment of food allergens, Part 4: Review and establish exemptions for the food allergens, Meeting report. [Evaluación del riesgo de los alérgenos alimentarios, cuarta parte: revisar y establecer exenciones para los alérgenos alimentarios. Informe de la reunión.] Serie Inocuidad y calidad de los alimentos n.º 17. Disponible solo en inglés en: <https://doi.org/10.4060/cc9554en>
- Measures for the control of *Campylobacter* spp. in poultry meat: meeting report. [Medidas para el control de *Campylobacter* spp. en la carne de aves de corral. Informe de la reunión.] Serie de evaluación de riesgos microbiológicos n.º 46. Disponible solo en inglés en: <https://doi.org/10.4060/cc9607en>
- Risk assessment of *Listeria monocytogenes* in foods: Part 1: Formal models: meeting report. [Evaluación del riesgo de *Listeria monocytogenes* en los alimentos, primera parte: modelos formales. Informe de la reunión.] Serie de evaluación de riesgos microbiológicos n.º 47. Disponible solo en inglés en: <https://doi.org/10.4060/cd3383en>
- Risk assessment of *Listeria monocytogenes* in foods. Part 2: Risk Assessment. [Evaluación del riesgo de *Listeria monocytogenes* en los alimentos, segunda parte: evaluación de riesgos.] Serie de evaluación de riesgos microbiológicos n.º 48. Disponible solo en inglés en: <https://doi.org/10.4060/cd6702en>
- Microbiological risk assessment of viruses in foods. Part 1: Food attribution, analytical methods and indicators: meeting report. [Evaluación de los riesgos microbiológicos en los alimentos, primera parte: atribución alimentaria, métodos analíticos e indicadores. Informe de la reunión.] Serie de evaluación de riesgos microbiológicos n.º 49. Disponible solo en inglés en: <https://doi.org/10.4060/cd3396en>

Informes de síntesis

- Ad hoc Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Food Allergens – guidance for risk assessment. Summary and Conclusions. [Consulta conjunta especial FAO/OMS de expertos sobre evaluación de riesgos de alérgenos alimentarios: orientación para la evaluación de riesgos. Resumen y conclusiones.] Disponible solo en inglés en: <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd6046en> y <https://www.who.int/publications/m/item/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-guidance-for-risk-assessment>

Próximas publicaciones

- Microbiological risk assessment of viruses in foods. Part 2: Prevention and intervention measures. [Evaluación de los riesgos microbiológicos en los alimentos, segunda parte: medidas de prevención e intervención.] Serie de evaluación de riesgos microbiológicos n.º 50.