

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



# S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Tema 6 de la agenda**

**CX/FH 08/40/6 – Add.1  
Noviembre 2008**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

**40ª reunión**

**Ciudad de Guatemala, Guatemala  
1º al 5 de diciembre de 2008**

#### **ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE *CAMPYLOBACTER* Y *SALMONELLA* SPP. EN LA CARNE DE POLLO.**

##### **Comentarios Presentados por:**

**Australia, Colombia, Kenia, Las Filipinas, Estados Unidos de Norteamérica y ALA.**

#### **COMENTARIOS GENERALES**

##### **AUSTRALIA**

Australia reconoce el considerable trabajo realizado por Nueva Zelanda y Suecia respecto al progreso del anteproyecto de directrices para el control de *Campylobacter* y *Salmonella* spp. en la carne de pollo. Sin embargo, la ausencia de datos ha dado como resultado la identificación de muy pocas medidas de control basadas en los riesgos o en los peligros, y la gran mayoría de las directrices se proporcionan con base en las medidas de control de las BPH.

Australia está de acuerdo con la recomendación de regresar el documento al Trámite 2, para reunir más aportes tanto por parte del Grupo de Trabajo (GT) como de los países Miembros. Apoyamos la elaboración subsiguiente de las medidas de control basadas en los peligros y en los riesgos y exhortamos a que los países Miembros envíen datos pertinentes.

De acuerdo a como se señaló en la agenda impresa, varios de los elementos del anteproyecto de directrices están incompletos y requieren de mayores aportes por parte del GT y los países Miembros. Los comentarios a continuación están relacionados con algunos problemas específicos identificados en el anteproyecto de directrices. Antes de la siguiente reunión del GT proporcionaremos comentarios más detallados.

##### **ALA**

Página 2, párrafo 2. (Antecedentes).

Se recomienda que en el periodo de sesiones de la sesión 40 del CCFH que se ratifique el interés no solo de los co-presidentes sino de los países en la participación y coordinación con la OIE, en el grupo de trabajo y en el propio seno de la CCFH para la discusión técnica de los temas de producción primaria.

Se recomienda que en el periodo de sesiones de la sesión 40 del CCFH se recomiende la inclusión de especialistas en producción avícola en el grupo de trabajo para tener un documento que establezca directrices de aplicación práctica, objetiva y razonable en lugar de establecer directrices académico-científicas de limitada aplicación.

Página 3 párrafo 3 (variación en el ámbito de aplicación).

Se recomienda que la situación de control de Salmonella y Campylobacter en pollos distintos a los de engorda se mantenga en la posible introducción de un anexo, siempre y cuando exista información científica y validada al respecto, lo cual no ha sido encontrada hasta ahora por lo que podría ser excluido el tema si el GT lo determinara.

Página 3 párrafo 4 (variación en el ámbito de aplicación).

Los procesos industriales que se asocian a sistemas de sacrificio *halal* sufren variaciones en los pasos de insensibilización y sangría que no son significativos para considerarlos riesgos de contaminación de Salmonella y Campylobacter.

Página 3 párrafo 4 (variación en el ámbito de aplicación).

Es conveniente mencionar en este punto que se deben considerar que las directrices son aplicables para el control de microorganismos de importancia en salud pública y limitarlo a *Salmonella enterica* var, *enteritidis* y *Salmonella thiphymurium*. En el caso de Campylobacter sería para *Campylobacter coli* y *Campylobacter jejuni*. De acuerdo con lo manifestado por ALA en la reunión de trabajo de mayo de 2008.

Página 3 párrafo 11 (Proyecto de directrices)

Se recomienda considerar que las directrices expuestas en el Código Sanitario para los Animales Terrestres 2008 y el Manual de Pruebas Diagnosticas y Vacunas de los Animales Terrestres 2008 de la OIE no se limitan a ser un manual de BPH; sino que son consideradas como la base de la legislación para la salud animal y enfermedades de interés en salud pública en producción animal en todos los países de aplicación, por lo que se debe de hacer mención de su aplicación como eje fundamental en la producción primaria ya que todas las directrices fueron realizadas por grupos *Ad hoc*, basados en información científica utilizando informaciones de BPH, control de riesgos y evaluación de riesgos. Las directrices de la OIE son revisadas constantemente para mantener su actualidad. El Código establece directrices para Salmonella y actualmente se tiene el mandato de elaborar las directrices para el control de Campylobacter, que se incluirán en el Código, Sin embargo, el Manual contiene directrices para pruebas diagnosticas de vigilancia para Campylobacter.

Lo anterior evita realizar trabajo doble por el grupo de trabajo al establecer directrices ya establecidas y que podrían en algún momento no ser complementarias causando graves problemas en la producción y comercialización de los productos avícolas.

Página 4 párrafo 1 (Módulos de trabajo futuro)

Tanto el documento en español como en inglés no contiene las preguntas clave que se indican que deben estar en el Anexo 1 y este solo contiene el Título del anexo. Y parece ser importante para el trabajo futuro del GT y de los observadores.

Página 4 párrafo 4 (Recomendaciones)

- Apoyamos el punto tres sobre el regreso del anteproyecto al trámite 2, para continuar su discusión.
- En el punto cuatro sobre la validación en los puntos críticos de control (PsCsC) se recomienda alinearlos a los documentos “Proposed draft Guidelines for the Validation of Food Safety Measures” CAC/GL 69 2008 y “Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods” CAC/GL 21 1997.
- Recomendamos la inclusión de miembros de la OIE en el grupo de trabajo,
- Recomendamos la inclusión de especialistas en producción avícola
- Recomendamos la limitación a microorganismos patógenos de importancia en salud pública no de hallazgos científicos de limitada distribución en tiempo y espacio.
- Recomendamos que las directrices de la OIE sean los elementos básicos para el control en la producción primaria.

## LAS FILIPINAS

Las Filipinas reitera su apoyo a los avances continuos del documento “Anteproyecto de Directrices para el control de *Campylobacter* y *Salmonella* spp., en la carne de pollo”.

## ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMÉRICA

EE.UU. está complacido con el progreso realizado hasta la fecha, y apoya la continuación del desarrollo de estas directrices. Sin embargo, reconoce que para que el GT logre la meta principal de esbozar las directrices a partir de un sólido conocimiento científico, sería necesario que el anteproyecto se regrese al Trámite 2, para que se obtengan los aportes adicionales tanto por parte del GT como de los países Miembros. En especial, EE.UU. apoya dicha propuesta para que, si fuera posible, se reuniera e identificara información cuantitativa adicional respecto a las intervenciones, desde la producción hasta el consumo; así como para dar más tiempo para el desarrollo de una herramienta de decisión basada en una red de gestión de riesgos.

EE.UU. apoya la recomendación de realizar más llamados para obtener información sobre: medidas basadas en el control de peligros, selección y validación de Puntos Críticos de Control (PCC's), medidas basadas en la evaluación de riesgos, así como los sistemas de visión y monitoreo de la Recomendación 4. No obstante, los miembros deberían revisar con gran cuidado la necesidad de obtener información adicional, así como la expansión del ámbito de aplicación para que incluya el desarrollo de anexos distintos a los procesos de producción. Aún cuando EE.UU. considera que se carece de información en lo que respecta a las granjas de pastoreo, producción primaria orgánica y sistemas de sacrificio *halal*, esta consciente de que al momento dicha búsqueda retrasaría innecesariamente el desarrollo de estas directrices.

### 1. Introducción

#### AUSTRALIA

Se sugiere que se incluya texto adicional en la introducción, para elaborar aún más sobre los criterios calificados usados en la identificación de las medidas de control propuestas. Se considera que esto ayudaría a proporcionar una base lógica para la inclusión de medidas de control específicas.

#### ALA

Señala que la carne de pollo es el vehículo alimentario individual más importante para la transmisión de *Salmonella* y *Campylobacter* para los seres humanos. De acuerdo a las informaciones existentes sobre la asociación de casos en humanos con contaminación de carne de pollo y otras fuentes de infección no es posible hacer ese señalamiento y solo se puede decir que la carne de pollo ha sido idéntica como un posible factor de transmisión de estos patógenos cuando no son manejados apropiadamente.

La llamada a pie de página dos debería ser más específica señalando a *Salmonella enteritidis* y *Salmonella thiphimurium* en lugar de los patógenos aviares indicados.

#### Párrafo 4

Al mencionar *Salmonella* se debiera omitir spp ya que solo se limita a las *Salmonellas* de importancia en salud pública y el término spp puede dar lugar a interpretaciones diferentes a las que se pretenden en el documento.

### 3.1. Ámbito de aplicación

#### Párrafo 1

#### ALA

El documento hace mención al control de todas las especies de *Campylobacter* y *Salmonella* que puedan contaminar la carne de pollo (*Gallus gallus*) y provocar enfermedades causadas por alimentos. Recomendamos se sea más específico ya que pueden existir publicaciones de eventos esporádicos con algunas especies de estos patógenos que no causan en realidad problemas de salud pública y solo son hallazgos de vigilancia epidemiológica que carecen de importancia y que si puede convertirse en una exigencia para el comercio.

#### Segundo párrafo

#### AUSTRALIA

Última oración: podría restringir significativamente la aplicabilidad de las medidas de control directamente en la granja y que se realizan en Australia, ya que se estima que sólo el 5% de la expulsión [de patógenos] en aves se ubica en el ambiente controlado. En Australia las aves de corral generalmente están albergadas en gallineros con ventilación natural (apertura a los lados) o con túneles ventilación.

Se sugiere que, en las secciones correspondientes del anteproyecto de directrices, se identifiquen con claridad las medidas de control específicas para los gallineros con ambientes controlados.

#### **ALA**

Debe decir “La sección de producción primaria de estas directrices se debe alinear a las disposiciones establecidas en las directrices correspondientes del Código y del Manual de la OIE.

### **3.2. Uso**

#### **Segundo párrafo**

#### **AUSTRALIA**

Australia sugiere listar las directrices correspondientes de la OIE.

### **4. Definiciones**

#### **ALA**

Se deben apegar a las definiciones establecidas en el Manual de la OIE para evitar confusiones.

#### **Parvada**

#### **KENIA**

Eliminar los corchetes.

#### **ALA**

Página 11 Diagrama Paso 16 (Lavado interno y Externo) y Página 14 Diagrama Paso 16.

Debe ser colocado después del punto 17 de inspección postmortem que es como comúnmente se realiza.

### **8. Medidas de control para los Pasos 1 a 11 (Producción)**

#### **ALA**

Se deben referir a un manual de procedimientos de bioseguridad y no la simple redacción que se esta proponiendo.

#### **8.1.1 Medidas basadas en las BPH**

##### **Primer párrafo**

#### **AUSTRALIA**

Para *Salmonella*

**Primera oración:** Borrar la oración y sustituirla con el texto siguiente: “la parvada de reproductores debería mantenerse libre de infecciones de *Salmonella* para minimizar la diseminación de infecciones a las siguientes etapas de la cadena de producción”.

**Fundamento:** No es claro si esta cláusula existe para prevenir la transmisión vertical real (trans-ovárica) o la diseminación de las especies de *Salmonella* de las parvadas de producción de reproductores/ incubadoras/polluelos a través de otros vectores como la contaminación fecal, etc.

#### **ALA**

El término lejos es muy subjetivo y depende de condiciones geográficas, topográficas, zonas, compartimentos que tenga cada país. Por lo que se debe referir también a un manual de procedimientos de bioseguridad.

Página 16, Punto 8.1.1, (para *Campylobacter*), Párrafo 1

Hasta el momento no hay evidencias claras que indiquen que la transmisión de *Campylobacter* se pueda dar de manera vertical, por lo que se debe considerar en todo caso como un factor incertidumbre en la valoración del riesgo.

Página 16, Punto 8.1.1, Párrafo 4

Debe decir “las camas deben ser sanitizadas antes de su uso”

Página 17, (Para Salmonella), Párrafo 6

La contaminación de huevo se limita mediante manuales apropiados de manejo y de bioseguridad.

Página 17, Punto 8.2.1, y (Para Salmonella ) Párrafo 1 y Página 18, Punto 8.3.1,(para Salmonella) Párrafo 3

El tema de uso de huevos de parvadas positivas para ser incubados es un tema a discutir en la próxima reunión del GT trayendo información científica y validez del impacto en la valoración del riesgo.

### **8.3.1 Medidas basadas en las BPH**

Para Salmonella

#### **AUSTRALIA**

Primera oración: Australia sugiere borrar esta oración.

**Fundamento:** Esto podría ser considerado como inconsistente con el primer párrafo (“*Cuando es inevitable el uso de huevos provenientes de parvadas contaminadas ...*”). Se pueden utilizar otros métodos para minimizar la posible transmisión de *Salmonella* proveniente de parvadas positivas, por ej., manejo adecuado de la paja o camas y las cajas adyacentes, perlas de formaldehído para fumigar el nido, fumigación de los huevos, incremento en la frecuencia de recolección de los huevos (consulte: Procedimientos de higiene y seguridad durante la producción de aves de corral, OIE).

### **8.9.1 Medidas basadas en las BPH**

#### **Primer párrafo**

#### **AUSTRALIA**

Las parvadas de reproductores se manejan bajo estrictas medidas de control de bioseguridad, por ello no todas serán aplicables al manejo de los pollos de engorda. Para evitar cualquier duda, sugerimos que se repitan en esta sección todas las medidas de control pertinentes.

### **8.9.2 Medidas basadas en control de peligros**

#### **ALA**

En las directrices no se puede asegurar niveles de reducción ya que pueden cambiar con el tiempo. Se recomienda eliminar los niveles indicados.

### **8.11.1 Medidas basadas en las BPH**

#### **Primer párrafo y primeras dos viñetas**

#### **KENIA**

Kenia propone la necesidad de que una Autoridad Competente valide esta medida en el ámbito nacional, antes de recomendar su uso.

Para Salmonella

#### **Primera oración**

#### **AUSTRALIA**

Basado en datos restringidos de laboratorio o comerciales. Sugerimos moverlo al Anexo.

#### **KENIA**

Kenia propone la necesidad de que una Autoridad Competente valide esta medida en el ámbito nacional, antes de recomendar su uso.

#### **ALA**

Bullet 6.

No es posible garantizar que las cajas y los módulos se encuentren secos, por múltiples factores, clima, época del año, por lo que garantizar que se encuentren limpios y desinfectados.

Punto 8.4.1, bullet 2

El corte para eliminar la contaminación visible no garantiza la eliminación de los patógenos que pueden persistir en la zona no visible.

Párrafo 3. (Medidas basada en BPH)

Eliminar la palabra eliminadas ya que en la práctica se recuperan mediante un proceso apropiado.

Página 23, Punto 9. 4.1, (Escaldado) bullet 2

Se debe agregar con reemplazo permanente de agua.

Página 23, Punto 9. 4.1, (Escaldado) bullet 3

Utilizar una temperatura y tiempo adecuados que permitan asegurar la calidad del producto y la eliminación de patógenos

Página 23, Punto 9. 4.1, (Escaldado) bullet 4

Debe decir “usar químicos aprobados que faciliten la remoción mecánica superficial o a través de su acción sobre la tolerancia de variación de osmolaridad de los patógenos”

Página 23, Punto 9. 4.2, (Desplumado)

Se debe agregar en bullet “garantizar el ayuno apropiado de las aves antes del sacrificio

Página 23, Punto 9. 4.1.4, (Eviscerado)

Agregar bullet indicando: “se debe asegurar el periodo de ayuno adecuado de las aves antes de su procesamiento

Página 24, Punto 9. 4.1, (Eviscerado) bullet 4

Se debe agregar “en especial de la cuchilla abridora de la cavidad abdominal”

Página 24, Punto 9. 4.2.1 , (Lavado).

Se debe adicionar que se recomienda el lavado de canales con abundante agua potable es suficiente para reducir la contaminación cruzada.

Página 25, Punto 9. 5.1, (Medidas basadas en las BPH).

El lavado se debe hacer con equipo adecuado asegurando que tenga flujo de chorro dirigido directamente a la canal

Página 25, Punto 9. 6.1, (Medidas basadas en las BPH).

Al final del párrafo se debe agregar lo indicado: Las velocidades de la línea de producción deberían ser apropiadas para realizar una inspección efectiva post-mortem de las canales, para detectar contaminación visible, defectos organolépticos y patología general importante de salud animal y salud pública.

Página 25, Punto 9.7.1

Al final del párrafo 1 Se sugiere incluir la frase “entre otros a:”

### **9.7.1.2 Enfriamiento por inmersión**

Para *Salmonella*

#### **AUSTRALIA**

Las reducciones de *Salmonella* prevalente reportadas luego de la inmersión en agua fría con la presencia de agentes antimicrobianos/sanitizantes varían demasiado; y dependen de varios factores como: el tipo y concentración del agente químico, el tiempo de contacto, el pH, carga orgánica y turbidez, tasa de reemplazo del agua, niveles iniciales de la contaminación de la canal, etc.

Sugerimos obtener e incluir más información respecto a esta medida (si estuviera disponible), además de moverla a la sección de “medidas basadas en el control del peligro”.

#### **ALA**

Párrafo de *Campylobacter* además de aire frío se debe incluir además de aire frío y por inmersión, hay trabajos que respaldan el tratamiento.

Página 27, Punto 9. 9.1, (Empaque) Párrafo 2.

El punto es intrascendente y se debe buscar y enfocar en el cuidado del manejo del producto y en la rotulación adecuada de su conservación, la luz UV garantiza una reducción significativa de patógenos.

Página 28, Punto 9. 10.2, (Para Campylobacter) Párrafo 1.

Existe en la literatura científica con parámetros diferentes de temperatura que garantizan la reducción de Campylobacter, por lo que el párrafo debe ser revisado y corregido.

Página 29, Punto 10. 4.2, (Servicio de alimentos).

Se recomienda agregar un párrafo que describa ” La educación es un factor que se debe agregar a las buenas practicas de higiene por lo que establecer programas de capacitación y circulación del personal tanto operadores como dependientes sobre medidas preventivas para evitar contaminación cruzada se debe establecer”

Página 30, Punto 10. 6.1, (Medidas basada en BPH).

Se debe agregar “se debe poner especial atención en la rotulación del producto que indique las condiciones adecuadas de manejo y almacenamiento para su conservación así como informaciones adicionales sobre procedimientos higiénicos a nivel doméstico para evitar la contaminación cruzada”.

Página 31, Punto 12.1, (Vigilancia). Párrafo 3

Las condiciones de muestreo microbiológico están indicadas en el Manual de la OIE y por tanto la vigilancia epidemiológica debe estar basada en estos procedimientos que son los que los ministerios de agricultura de los países han establecido para la homologación de procedimientos y condiciones.

Página 31, Punto 12.1, (Vigilancia). Párrafo 4

La realización de pruebas de laboratorio en productos importados no necesariamente reflejan la evaluación de riesgo de un plantel, de un producto o de un país y si debieran de ser un problema de barrera sanitaria para el producto, mientras no se identifique el origen de la infección o contaminación por lo que no debiera ser alentado el realizar pruebas en frontera.

Página 32, Punto 12. 4.1, (Estado de la parvada). Párrafo 3

Se recomienda eliminar el párrafo ya que hace mención a un manejo en países con determinada prevalencia, de no hacerlo obligaría a establecer párrafos en países con diferentes prevalencias

Página 33, Punto 12. 4.4, (Vigilancia directa).

Consideramos que el tema es muy importante para determinar las fuentes de infección de origen y de alimento teniendo un impacto directo en la evaluación del riesgo.

## COLOMBIA

1. Se recomienda que el documento se continúe solo **en la carne de pollo (polluelo) de engorde (aves jóvenes)** y preparar documentos adicionales para otro tipo de aves (reproductoras, abuelas, postura, pavos, etc).
2. En el proyecto del diagrama de flujo del proceso, los puntos del 1 al 11 se recomienda que para su aplicación se remitan a las disposiciones que se establezcan en la OIE para el tema de Salmonella spp y esperar la propuesta de la OIE con respecto a Campylobacter.
3. Si bien el documento incorpora el enfoque de diagrama de flujo de la “producción al consumo” la definición de cada una de las etapas de la cadena productiva no es precisa, un aspecto a desarrollar en el documento es la definición clara de cada una de ellas
4. En América Latina, en general no se tienen datos completos disponibles sobre la incidencia y prevalencia de Salmonella spp y Campylobacter, por lo que es importante incluir dentro del documento las metodologías a seguir para llevar a cabo los respectivos estudios.
5. 10.1. Medidas de Control basadas en las BPH. Con respecto al tiempo de ayuno, no se recomienda dejar un periodo de 6 a 8 de horas, esto depende de la distancia de la granja a la planta de beneficio, de la edad de las aves y de la raza, el objetivo es disminuir el contenido gástrico e intestinal, de

alimento y heces, evitando que las aves empiecen a picar la cama, por lo tanto se recomienda un tiempo entre 8-12 horas.

“Se prefiere el retiro completo de la cama o retiro de la capa superior y adición de una nueva capa”  
Se recomienda se debe dar un tratamiento apropiado de la cama”.

6. 10.2. Medidas de control basadas en el peligro: General: “Contaminación de la cosecha con *Campylobacter* fue reducido por el tratamiento con ácido láctico (62.3%) comparado con los controles (85.1%). Para *Salmonella* la contaminación de la cosecha fue reducida perceptiblemente por el tratamiento con ácido láctico (3.4%) comparado con los controles (16.6%). El ácido láctico también redujo la incidencia de *Campylobacter* en preenfrié las aclaraciones de la caparazón por 14.7% comparados con los controles. Para *Salmonella* la reducción era (Byrd y otros, 2001) la referencia 52.4% 1026 “Se recomienda: Pruebas de campo que demuestran otras alternativas para reducir la contaminación con *Salmonella* y otros patógenos.
7. “Las jaulas y las unidades modulares lavadas donde estuvieron las aves vivas deberán dejarse secar por 48 horas antes de volverse a usar” Se recomienda tener un Procedimiento documentado del proceso de lavado y desinfección y realizar la inspección visual de ausencia de material orgánico.
8. 15.1 Escaldado: Otras consideraciones de escaldado: “pH alcalino 8-10 el pH disminuye la contanimación de *Salmonella*, pero poco la de *Campylobacter*.
9. 16.3. Medidas de Control basadas en el riesgo: Inspección Post-mortem No hay lesiones específicas para *Salmonella* ni para *Campylobacter*, en inspecciones de calidad.
10. 26. Venta de producto al por menor. 26.1. Se recomienda que se cuente con un documento en donde se especifiquen las instrucciones de manejo y almacenamiento seguro en donde se establezcan las condiciones de tiempos y temperaturas para el producto.
11. En la producción primaria especialmente para el caso de *Salmonella* es de gran importancia el monitoreo del microorganismo en instalaciones, equipos, personal, agua y alimento.
12. El documento contribución de la OIE al 31º periodo de sesiones de la Comisión del Codex hace algunas aclaraciones con referencia a *Salmonella* en la producción primaria, haciendo énfasis en que no deben fragmentarse los eslabones de la cadena productiva, para que las medidas en cada uno de ellos sean coordinadas.
13. El diagrama de flujo propuesto propone rutas alternas que suponen decisiones. Se sugiere utilizar las convenciones internacionales (rombos) para saber que ese paso en el proceso es álgido y requiere atención especial para identificar los criterios de dichas decisiones
14. En la página 13 se habla acerca de la sanitización de los huevos, sin embargo no hay claridad en la forma estandarizada en la que debe hacerse. Considero que este paso es crucial por que incluso esta detectado como un PCC y debe ampliarse.