



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

49.ª reunión

Chicago, Illinois, Estados Unidos de América, 13 - 17 de noviembre de 2017

INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE)

1. La Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) agradece a la Comisión del Codex Alimentarius (CCA) y al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos por la oportunidad que le brindan de contribuir en su proceso de elaboración de normas.

2. La OIE y la Comisión del Codex Alimentarius son dos de las tres organizaciones internacionales responsables de la elaboración de normas reconocidas por el Acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias (Acuerdo MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC). Según los términos de dicho acuerdo, la OIE es responsable de la elaboración de normas de sanidad animal (incluyendo las zoonosis) y el Codex en el área de la inocuidad de los alimentos. Para los productos alimentarios de origen animal, los peligros para la salud humana pueden surgir en la granja o en cualquier etapa posterior a lo largo del proceso de producción de alimentos. Por consiguiente, un enfoque de colaboración entre la OIE y el Codex en la elaboración de normas sobre ciertos temas claves es importante para garantizar la armonización de las normas y recomendaciones, cuando resulte pertinente, evitando lagunas, duplicaciones y contradicciones en las normas.

Armonización de los enfoques de la OIE y del Codex de elaboración de normas relativas a la cadena de producción de alimentos

3. El Grupo de trabajo permanente sobre la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal, establecido en 2002, se reunió por décimo sexta ocasión en diciembre de 2016. Desde su creación, el grupo ha contribuido a una sólida relación de trabajo con el Codex y al desarrollo de normas que, al implementarse, garantizan la producción de alimentos seguros de origen animal. La labor en el ámbito de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal favorece la cooperación entre la OIE, la FAO y la OMS, a través del asesoramiento de expertos en materia de seguridad alimentaria, enfermedades zoonóticas transmitidas por los alimentos y asuntos relacionados.

4. En 2016, la OIE emprendió una revisión de sus grupos de trabajo permanentes en la que se estimó que la labor de la OIE en el ámbito de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal estaba bien integrada en el trabajo de la Organización y, por consiguiente, en su sesión de mayo de 2017, la Asamblea Mundial de Delegados propuso que no se renovara el mandato de este grupo de trabajo. No obstante, con el ánimo de proseguir la colaboración en curso, se ha acordado que existe la necesidad de una estrecha cooperación y colaboración con representantes de la FAO, la OMS, la OIE y la secretaría del Codex en el marco del acuerdo tripartita FAO/OMS/OIE. La finalidad de esta colaboración es mantener una coordinación permanente a escala internacional entre estos organismos en el desarrollo de normas internacionales en el campo de la inocuidad alimentaria.

5. A través de la coordinación en curso y mediante la participación de cada organización en sus procedimientos respectivos de elaboración de normas, la OIE y el Codex seguirán colaborando de cerca en el desarrollo de normas que abarcan todo el proceso de la producción alimentaria, evitando lagunas, duplicaciones y contradicciones en las normas MSF de estas dos organizaciones de referencia de la OMC. Los Miembros de la OIE respaldan firmemente esta colaboración.

Colaboración a nivel nacional

6. La colaboración entre la OIE y el Codex no sólo deberá efectuarse a nivel internacional. La OIE alienta activamente a sus Delegados nacionales a colaborar con las delegaciones del Codex para garantizar, a nivel nacional, un enfoque armonizado respecto a las normas en desarrollo por la OIE y el Codex.

7. Dentro de su labor de elaboración de normas, para la OIE constituye una prioridad ocuparse de cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos y seguirá trabajando de cerca con el Codex y sus comités y con otros organismos internacionales en la promoción del comercio internacional seguro de animales y de productos de origen animal.

Labor de la OIE para la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal

Salmonella en los sistemas de producción de cerdos y bovinos

8. La OIE desarrolló recomendaciones para la gestión y el control de Salmonella en la producción de cerdos y bovinos y complementar así las “Directrices para el control de Salmonella spp. no tifoidea en carne de bovino y cerdo” (CAC/GL 87-2016) con miras a garantizar un acercamiento de toda la cadena alimentaria de la gestión de los riesgos de Salmonella en estas especies.

9. Tras haber circulado para varias rondas de comentario de los Países Miembros, los nuevos capítulos sobre “Prevención y control de Salmonella en los sistemas comerciales de producción de cerdos” (Capítulo 6.12) y “Prevención y control de Salmonella en los sistemas comerciales de producción de bovinos” (Capítulo 6.13) fueron adoptados por unanimidad durante la Sesión General de mayo de 2017. Estos capítulos buscan prevenir y controlar la Salmonella en cerdos y bovinos y, en consecuencia, reducir la carga de la enfermedad en estas especies, el riesgo de enfermedad humana a través de una contaminación causada por alimentos, al igual que las infecciones resultado del contacto directo o indirecto con animales infectados.

10. Los capítulos se publicaron en la edición 2017 del Código Terrestre y están disponibles en www.oie.int.

11. La OIE reconoce la gran colaboración demostrada entre la OIE y el Codex durante el desarrollo de las normas sobre Salmonella de cada organización, lo que permitirá un enfoque integrado de la cadena alimentaria en el control de este patógeno en los cerdos y bovinos y en su carne.

Infección por el complejo Mycobacterium tuberculosis

12. La Asamblea de la OIE adoptó el nuevo proyecto de capítulo “Infección por el complejo Mycobacterium tuberculosis” (proyecto de Capítulo 8.11.) que ofrece medidas de gestión del riesgo para todas las especies de bóvidos, cérvidos y caprinos afectadas por el complejo. La inclusión de *M. bovis*, *M. caprae* y *M. tuberculosis* en el capítulo busca gestionar los riesgos para la salud humana y la sanidad animal asociados con este agente patógeno. El capítulo reemplazó los capítulos sobre tuberculosis bovina y tuberculosis bovina en cérvidos de cría.

13. El capítulo se publicó en la edición 2017 del Código Terrestre y está disponible en www.oie.int.

Papel de los Servicios Veterinarios en materia de seguridad sanitaria de los alimentos (Capítulo 6.1.)

14. El grupo de trabajo acordó que desde la adopción en 2008 del Capítulo 6.1. del Código Terrestre “Papel de los Servicios Veterinarios en materia de seguridad sanitaria de los alimentos”, las funciones y responsabilidades de los veterinarios y de los servicios veterinarios en el campo de la inocuidad de los alimentos habían evolucionado considerablemente. Por consiguiente, emprendió la revisión del capítulo con el fin de incorporar todas las áreas de intervención de los veterinarios en la inocuidad de los alimentos e integrar un acercamiento del sistema «de la granja al tenedor» para garantizar alimentos sanos y seguros. El proyecto de capítulo revisado ha circulado en diversas oportunidades para comentario de los Países Miembros y será revisado por la Comisión del Código en septiembre de 2017.

15. El informe de septiembre de 2017 de la Comisión del Código estará disponible en octubre de 2017 en el sitio web de la OIE.

Control de riesgos biológicos que amenazan la salud de las personas y la sanidad de los animales mediante la inspección ante mortem y post mortem de las carnes” Capítulo 6.2.

16. La Comisión del Código también acordó revisar el Capítulo 6.2. “Control de riesgos biológicos que amenazan la salud de las personas y la sanidad de los animales mediante la inspección ante mortem y post mortem de las carnes” que no se ha revisado desde su adopción en 2006. Propuso iniciar esta tarea de 2017/2018.

Normas futuras en el ámbito de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal

E. coli productora de toxina Shiga

17. La Comisión del Código convino añadir a su programa de trabajo el control de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC) destacando que se trataba de un importante patógeno en los bovinos y en otras especies potenciales tanto por razones de salud pública como de comercio. Señaló que haría el seguimiento del trabajo adelantado por el Codex y la consulta de expertos FAO/OMS e iniciaría labores en el tema cuando el Codex empiece su nuevo trabajo en torno a este patógeno.

18. Dentro de su proceso de elaboración de normas, para la OIE constituye una prioridad ocuparse de cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos y seguirá trabajando de cerca con la CCA y sus comités y con otros organismos internacionales que promueven el comercio internacional seguro de los animales y productos de origen animal.