



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

47.ª reunión

Boston, Massachusetts, Estados Unidos de América, del 9 - 13 de noviembre de 2015

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

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 con su proceso de elaboración de normas.

La relación entre la OIE y el Codex es particularmente importante debido a que los riesgos para la salud humana y la seguridad de los alimentos pueden originarse en la granja o en cualquier estadio posterior en la cadena de producción de los alimentos. Por lo tanto, la gestión del riesgo deberá adaptarse para detectar y enfrentar los riesgos en las etapas apropiadas. La OIE es responsable de elaborar normas en el campo de la sanidad animal y la salud pública veterinaria, incluyendo la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal y la gestión de los riesgos que surgen en la granja en el procesamiento primario, por su parte, el Codex se encarga de las normas desde el procesamiento primario hasta el consumo. Las actividades normativas de la OIE y de la CCA en el campo de la seguridad alimentaria y el comercio internacional resultan interdependientes y complementarias.

La participación regular de cada organización en los procedimientos de elaboración de normas respectivos, permite que las normas y directrices oficiales hagan un mejor cubrimiento de toda la cadena de producción de alimentos. Esta labor conjunta se refleja en el trabajo de ambas organizaciones sobre *Salmonella* en aves de corral/pollo, *Trichinella* en cerdos y la labor actual en *Salmonella* en cerdos y bovinos que se han armonizado y en las que se han tomado en cuenta todos los riesgos reconocidos para la sanidad animal, la salud humana y la seguridad de los alimentos, de la granja al tenedor, a lo largo de la cadena alimenticia.

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

En 2002, la OIE creó un Grupo de trabajo sobre la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal con el fin de mejorar la coordinación y armonización de las actividades de elaboración de normas entre la OIE y la CCA. El secretario del Codex y su presidente, en calidad de observador, asisten regularmente a la reunión anual del grupo de trabajo. A través de este mecanismo y mediante la participación de cada organización en los procedimientos normativos respectivos, la OIE y la CCA colaboran estrechamente en el desarrollo de normas que abarcan todo el proceso de la producción alimentaria, evitando lagunas, duplicaciones y contradicciones. Los Miembros de la OIE apoyan plenamente este enfoque colaborativo.

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

La OIE invita al presidente o a expertos de grupos de trabajo relevantes del Codex a sus reuniones de grupos *ad hoc* y estima que se trata de una etapa importante para garantizar la armonización del trabajo normativo en curso entre ambas organizaciones.

La OIE está participando en el desarrollo del proyecto de 'Directrices del Codex relativas a la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de parásitos zoonóticos' y agradece la inclusión de referencias cruzadas a textos relevantes de la OIE.

Trabajo normativo de la OIE en el campo de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal

En mayo de 2015, la Asamblea Mundial de Delegados aprobó la inclusión en el Código Sanitario para los Animales Terrestres (Código Terrestre) del nuevo capítulo 15.3. 'Infección por *Taenia solium*' cuyo objetivo

es reducir el riesgo de infección del hombre y de los animales por *T. solium* y minimizar la propagación internacional de *T. solium*. El capítulo brinda recomendaciones para la prevención, control y vigilancia de la infección por *T. solium* en cerdos junto con recomendaciones para la importación de la carne de cerdo.

En la reunión de febrero de 2014 de la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Terrestres (Comisión del Código), acordó que la OIE desarrollase recomendaciones para la gestión y el control de *Salmonella* en cerdos y bovinos antes del sacrificio y complementar así el proyecto del Codex de 'Directrices para el control de *Salmonella* spp. no tifoidea en carne de cerdo y bovino' con el fin de garantizar un enfoque de toda la cadena alimentaria en materia de gestión de riesgo de *Salmonella* en estas especies.

En septiembre de 2014, la OIE convocó un grupo ad hoc de expertos, que contó con la participación de un representante de la FAO y de la secretaria de la CCA, al que encomendó la redacción de un capítulo sobre la 'Prevención y control de *Salmonella* en cerdos' (Capítulo 6.X), que busca contribuir a la reducción en el hombre de las enfermedades transmitidas por los alimentos a través del control y, en la medida de lo posible, reducción de la prevalencia de la infección por *Salmonella* en cerdos. El capítulo deberá leerse junto con las directrices del Codex en preparación. En su reunión de septiembre de 2014, la Comisión del Código revisó este proyecto de capítulo que circuló para comentario de los Países Miembros.

En diciembre de 2014, la OIE convocó un grupo ad hoc de expertos, en el que participaron un representante de la FAO, uno de la secretaria de la CCA, y un copresidente del grupo de trabajo del Codex. El grupo redactó un proyecto de capítulo sobre la 'Prevención y control de *Salmonella* en los sistemas comerciales de producción de bovinos' (Capítulo 6.X), cuyo objetivo es la prevenir y controlar *Salmonella* en bovinos y reducir la carga de la enfermedad en esta especie, el riesgo de contaminación humana a través de los alimentos, al igual que las infecciones en el hombre resultado del contacto directo o indirecto con los bovinos. El capítulo deberá leerse junto con las directrices del Codex en preparación. En su reunión de febrero de 2015, la Comisión del Código revisó este proyecto de capítulo que circuló para comentario de los Países Miembros.

En septiembre de 2015, la Comisión del Código examinó los comentarios de los Países Miembros sobre estos proyectos de capítulo y los remitió al grupo *ad hoc* programado en diciembre de 2015. La Comisión espera revisar el informe del *grupo ad hoc* en su reunión de febrero de 2016 y circulará los capítulos revisados para comentario de los Países Miembros.

A la OIE le complace el alto nivel de colaboración entre la OIE y el Codex en la redacción de estas normas que resultarán en el desarrollo de un acercamiento integrado de la cadena alimenticia. La OIE insta a los Delegados a colaborar con las delegaciones nacionales del Codex con miras a garantizar la armonización de las normas sobre *Salmonella* en curso de elaboración por ambas organizaciones:

Los proyectos de estos capítulo se pueden consultar en:

http://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/Internationa_Standard_Setting/docs/pdf/E_TAHSC_Sept_2014_Parte_B.pdf (Anexo XXIII) y

http://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/Internationa_Standard_Setting/docs/pdf/E_TAHSC_Feb_2015_PartB.pdf (Anexo XXVII), respectivamente.

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

A tenor de los cambios y avances considerables en las actividades y responsabilidades de los veterinarios y de los servicios veterinarios en materia de inocuidad de los alimentos desde la adopción, en 2008, del Capítulo 6.1. 'Papel de los Servicios Veterinarios en materia de seguridad sanitaria de los alimentos' y, en 2006, del 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', la Comisión del Código ha aceptado la actualización y revisión de estos capítulos

La OIE, a través de su grupo de trabajo, reconoce que *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC) constituye una importante área de desarrollo de normas internacionales. Para ello, se requerirá un enfoque coordinado de la OIE y del Codex con miras a garantizar, en su control, un planteamiento integrado de la cadena alimentaria. La OIE iniciará el trabajo sobre las STEC una vez el Codex haya iniciado su labor sobre este patógeno.

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 la CCA y sus comités y con otros organismos internacionales que promueven el comercio internacional seguro de los productos de origen animal.