



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

#### 48.ª reunión

#### Los Ángeles, California, Estados Unidos de América

del 7 al 11 de noviembre de 2016

#### 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 con su proceso de elaboración de normas.
2. 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.
3. 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 el trabajo actual en *Salmonella* en cerdos y bovinos que se ha armonizado y en el que se ha 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 en la elaboración de normas relativas a la cadena de producción de alimentos

4. 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.
5. 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.
6. 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.

#### Trabajo normativo de la OIE sobre *Salmonella* en cerdos y bovinos

7. La labor de elaboración de normas para los capítulos sobre *Salmonella* en cerdos y bovinos se inició a finales de 2014. Los dos capítulos "Prevención y control de *Salmonella* en los sistemas comerciales de

producción de cerdos” (Capítulo 6.Y) y “Prevención y control de *Salmonella* en los sistemas comerciales de producción de bovinos” (Capítulo 6.X) fueron desarrollados por grupos *ad hoc*, en el que participaron un representante de la FAO y uno de la secretaría del Codex.

8. El objetivo de estos capítulos es contribuir a la reducción de enfermedades transmitidas por los alimentos en el hombre a través del control y, en lo posible, la reducción de la prevalencia de la infección por *Salmonella* en cerdos y bovinos, y se deberán leer junto con las Directrices del Codex para el control de *Salmonella* spp. no tifoidea en carne de bovino y de cerdo (CAC/GL 87-2016), recientemente adoptadas.

9. Ambos proyectos de capítulo circularon para comentario de los Países Miembros en dos ocasiones. En septiembre de 2015, la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Terrestres (Comisión del Código) revisó las observaciones recibidas sobre ambos proyectos, introdujo las enmiendas pertinentes y los circuló nuevamente para comentario en su informe de septiembre de 2016 con miras a una posible propuesta de adopción durante la 85.ª Sesión General en mayo de 2017.

10. Los dos proyectos de capítulo se encuentran en el informe de la Comisión del Código de septiembre de 2016 como anexos 10 y 11 (<http://www.oie.int/es/normas-internacionales/comisiones-especializadas-y-grupos/comision-del-codigo-y-informes/tahsc-reports/>).

11. 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 en materia de prevención y control de *Salmonella* en cerdos y bovinos.

#### **Otras normas en desarrollo en el área de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal**

12. 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

13. El grupo de trabajo sobre seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal revisó y modificó el capítulo 6.1. en su reunión de 2015 que circulase para comentario de los Países Miembros con el informe de febrero de 2016 de la Comisión del Código. El grupo estudiará los comentarios recibidos en su reunión prevista en diciembre de 2016.

14. 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.