



Original: inglés
Abril de 2004

INFORME DE LA TERCERA REUNIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO DE LA OIE SOBRE SEGURIDAD SANITARIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL

París, 1-2 de abril de 2004

El Grupo de Trabajo de la OIE sobre Seguridad Sanitaria de los Alimentos Derivados de la Producción Animal celebró su tercera reunión en la sede de la OIE, en París, los días 1 y 2 de abril de 2004.

La lista de los miembros del Grupo de Trabajo y de los demás participantes figura en el [Anexo A](#). El Dr. A. Randell no pudo asistir a la reunión; el Dr. J. Schlundt (Organización Mundial de la Salud [OMS]) tampoco pudo asistir y fue sustituido por el Dr. P. Ben Embarek. El temario aprobado figura en el [Anexo B](#). El informe de la reunión anterior fue aprobado sin ninguna modificación.

Introducción

El Dr. B. Vallat, Director General de la OIE, dio la bienvenida a la sede de la OIE a los miembros del Grupo de Trabajo y a los demás participantes. Recordó a continuación que una de las principales responsabilidades del Grupo de Trabajo era coordinar el trabajo de la OIE y del Codex Alimentarius en materia de seguridad sanitaria de los alimentos. Aseguró que era consciente de los retos que afrontaban ambas organizaciones al realizar esta labor en común, los cuales se debían, en parte, a sus diferencias de costumbres y procedimientos de adopción de normas. Agregó que era también indispensable establecer una colaboración eficaz con la Organización Mundial de la Salud (OMS) y que, por consiguiente, la OIE había decidido ampliar el Grupo de Trabajo y, a tales efectos, había invitado a asistir a la reunión a expertos del Codex Alimentarius y del Departamento de Seguridad Alimentaria de la OMS cuya participación en el Grupo de Trabajo sería sometida a la aprobación del Comité Internacional en mayo de 2004. La OIE también había aumentado los recursos destinados a las actividades relacionadas con la seguridad sanitaria de los alimentos para ayudar al Grupo de Trabajo a llevar a cabo su misión.

El Director General señaló que la rastreabilidad y la resistencia a los antibióticos eran dos aspectos en los que la coordinación constituía un elemento clave para avanzar de forma que permita a los Países Miembros establecer reglamentaciones nacionales y que la existencia de directrices reducirá las diferencias entre las reglamentaciones de los Países Miembros. Tomó nota asimismo de dos proyectos de textos preparados por miembros del Grupo de Trabajo y consideró útil la revisión propuesta del capítulo del *Código Sanitario* de la OIE *para los Animales Terrestres* (denominado en adelante *Código Terrestre*) sobre la tuberculosis bovina.

Cooperación con el Codex y la OMS

El Dr. S. Slorach declaró que su intención era mantener el alto nivel de cooperación establecido en la actualidad entre el Codex y la OIE para que las normas de ambas organizaciones gocen de su contribución recíproca.

El Dr. Slorach y el Dr. Vallat convinieron en que ambas organizaciones debían velar por que el trabajo que realizan juntas sea transparente para sus miembros y por alentar a estos últimos a difundir lo más posible la información en sus países. El Dr. Vallat indicó que la OIE estaba totalmente dispuesta a firmar un acuerdo oficial con el Codex y precisó que acababan de revisarse varios acuerdos con las organizaciones de tutela del Codex que debían ser firmados el mes siguiente. Subrayó asimismo la importancia de las decisiones que tome el Comité del Codex sobre Principios Generales acerca de las directrices para la cooperación con otras organizaciones intergubernamentales. El Grupo de Trabajo reconoció que con la OIE se justificaba la adopción de un enfoque distinto del adoptado con las demás organizaciones internacionales para poner de relieve la relación excepcional entre la OIE y el Codex en el proceso de creación de normas, en virtud del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC.

El Dr. Slorach y el Presidente dieron cuenta de las últimas reuniones de comités del Codex: Comité del Codex sobre Higiene de la Carne, Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, y Comité Ejecutivo del Codex. Indicaron los temas inscritos en el orden del día de las próximas reuniones de comités del Codex que guardan relación con la labor del Grupo de Trabajo, a saber: análisis de riesgos, resistencia a los antibióticos, rastreabilidad y directrices para la cooperación con otras organizaciones intergubernamentales. En las conclusiones de los Comités del Codex sobre Higiene de la Carne y sobre Leche y Productos Lácteos, así como en las del Grupo de Acción Especial del Codex sobre Alimentación Animal, se han tenido en cuenta las aportaciones de la OIE. Los participantes reconocieron unánimemente que el aumento de aportaciones de la OIE a las normas del Codex se debía a un mejor seguimiento de las actividades del Codex por parte de la OIE.

El Dr. Ben Embarek comunicó al Grupo de Trabajo que la OMS estaba creando una base de datos de autoridades nacionales responsables de la seguridad alimentaria (sobre la que se había solicitado la opinión de la OIE y del Codex) y que el “Global Forum for Food Safety Regulators” se celebrará en octubre de 2004.

Revisión de los capítulos del *Código Terrestre* sobre la tuberculosis bovina y la encefalopatía espongiforme bovina

El Presidente describió al Grupo de Trabajo el proceso de revisión del capítulo sobre la tuberculosis bovina. Especificó que se había adoptado un enfoque basado en el riesgo para tratar los aspectos relacionados con la seguridad sanitaria de los alimentos, que se habían procurado diferenciar los objetivos de sanidad animal y de salud pública y que en los artículos que tratan de la certificación se había introducido el concepto de “autoridad competente” para tener en cuenta las situaciones en que las Administraciones Veterinarias de los países exportadores no son responsables de la salud pública. Los participantes debatieron sobre la importancia del enfoque basado en el riesgo en la elaboración de normas, pero convinieron en que las medidas recomendadas debían ser viables y aplicables en los Países Miembros para basar en ellas el comercio internacional.

El Presidente de la Comisión del Código explicó que los comentarios de los Países Miembros acerca del capítulo revisado sobre la tuberculosis bovina serían examinados justo antes de la Sesión General de la OIE y, si no implicaban modificaciones importantes y eran positivos, el capítulo revisado sería sometido a la aprobación del Comité Internacional. Si no, la Comisión del Código conservará el capítulo para seguir revisándolo. Indicó que la Comisión del Código trataba de identificar, en todos los capítulos, los riesgos (tanto para la salud de los animales como de las personas) asociados a las distintas mercancías y de proponer medidas para eliminarlos. En los casos en que los animales y las personas corren los mismos riesgos sanitarios, se indicará que la medida recomendada está destinada a proteger tanto la sanidad animal como la salud pública.

El Grupo de Trabajo recomendó que la OIE extendiera el concepto de “autoridad competente” del *Código Terrestre* a las administraciones veterinarias y a otras autoridades que asumen responsabilidades en el campo de la sanidad animal. También subrayó la necesidad de remitir al lector a los textos del Codex sobre la certificación, para contribuir a la adopción de un enfoque integrado de los riesgos en materia de sanidad animal y de salud pública. Añadió que los comentarios sobre la “autoridad competente” se aplicaban también al capítulo del *Código Terrestre* sobre la encefalopatía espongiforme bovina.

Coordinación de la elaboración de normas por la OIE y el Codex

El Grupo de Trabajo tomó nota de la propuesta del Taller Mixto FAO/OIE/OMS sobre utilización de antimicrobianos para fines ajenos a la medicina humana (Oslo, marzo de 2004) de crear un Grupo de Acción OIE/Codex para elaborar opciones de gestión de riesgos en relación con la resistencia a los antimicrobianos. La propuesta será examinada durante el próximo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, que tendrá lugar a finales de junio de 2004.

El Grupo de Trabajo recomendó que la OIE y el Codex colaboraran estrechamente en la elaboración de sus directrices respectivas sobre la rastreabilidad de los animales (OIE) y los productos de origen animal (Codex).

El Grupo de Trabajo recomendó que la Comisión de Normas Sanitarias de la OIE para los Animales Acuáticos tuviera presentes los aspectos relacionados con la seguridad sanitaria de los alimentos a la hora de elaborar o de revisar sus normas.

En vista de la importancia de la remisión a las normas de sendas organizaciones, el Grupo de Trabajo recomendó que, en sus trabajos futuros, la OIE y el Codex siguieran introduciendo enlaces visibles entre las normas que elaboran, especialmente las relativas a temas horizontales.

El Grupo de Trabajo consideró que la participación de los responsables regionales del Codex y la OIE en el trabajo de la organización recíproca podía ser útil y contribuir a una mayor comprensión, no sólo mutua sino también nacional y regional.

Documento sobre “Papel y funciones de los Servicios Veterinarios en la seguridad sanitaria de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria”

El Presidente precisó que este documento se había redactado esencialmente para tender un puente a los Servicios Veterinarios entre los trabajos de la OIE y del Codex cuando los objetivos de su misión incluían la protección simultánea de la sanidad animal y la salud pública, y para que el Director General de la OIE dispusiera de un documento de referencia. El Grupo de Trabajo debatió sobre una serie de cuestiones relacionadas con la elaboración de documentos conexos, entre ellas la inclusión del análisis de riesgos en la elaboración de normas y la inserción de referencias a otras disciplinas.

El Presidente indicó que tendría en cuenta los comentarios de los Países Miembros cuando ultimara el documento y que lo enviaría luego al Director General de la OIE para que sirva de guía en los trabajos emprendidos sobre la seguridad sanitaria de los alimentos.

Definición de principios de rastreabilidad/rastreo para la elaboración de directrices y normas

El Grupo de Trabajo observó que la identificación de los animales era uno de los puntos del temario de la Sesión General de la OIE y que un proyecto de resolución añadía la rastreabilidad a la lista de prioridades de la OIE. Observó asimismo que el Comité del Codex sobre Principios Generales debía debatir sobre un proyecto de texto. El Grupo de Trabajo reconoció la importancia de este tema e invitó a ambas organizaciones a colaborar estrechamente para garantizar la coherencia de los sistemas que deben permitir el rastreo de explotaciones, animales y alimentos para animales a efectos de salud pública y de sanidad animal. Consideró que los principios y definiciones básicas, al menos, deberían ser los mismos.

El Grupo de Trabajo señaló que la instauración de sistemas de rastreabilidad podía plantear problemas de coste y de realización (independientemente de la necesidad de los mismos) en los países en desarrollo y consideró conveniente que las Comisiones Regionales ayudaran a generalizar su aplicación en la mayor medida posible.

Un enfoque basado en el riesgo determinaría la necesidad y la amplitud de los sistemas de rastreo que necesitan adoptar determinados Países Miembros. Los países deberían ser capaces de adoptar sistemas de rastreo en función de su situación.

Buenas prácticas ganaderas

La Dra. Chmitelin presentó un documento sobre buenas prácticas ganaderas en el que se proporcionan directrices basadas en los riesgos asociados a la producción animal en las explotaciones, para tener en cuenta los riesgos que puede implicar esta actividad para la salud pública. De momento, el texto es de carácter general, pero ofrece la posibilidad de añadir ejemplos concretos más adelante, para tener en cuenta problemas o situaciones particulares en determinados países o determinadas regiones. Añadió que el documento estaba destinado a las administraciones veterinarias y demás autoridades competentes, para que promuevan y apliquen en sus países (si procede) estas buenas prácticas, integrándolas en el sistema general de sanidad animal y, por consiguiente, debía abarcar todas las actividades relacionadas con la explotación de ganado, pero también remitir a los documentos pertinentes de otras organizaciones.

El Grupo de Trabajo reconoció que las “directrices” contenían recomendaciones que se podían considerar idóneas para determinadas situaciones de explotación de ganado, pero que no se aplican necesariamente a todas las situaciones en todos los Países Miembros, en los cuales los riesgos son de distinta naturaleza y los sistemas de explotación del ganado varían.

El Grupo de Trabajo debatió sobre si convenía que el documento fuera objeto de una publicación mixta FAO/OMS/OIE o una publicación OIE con aportaciones de la FAO y la OMS. Decidió que la OIE seguiría completando el documento, pero invitaría a la OMS, la FAO y el Codex a contribuir a la labor, porque consideró que era la fórmula que planteaba menos dificultades y que otras organizaciones serían invitadas más adelante a dar la referencia de este documento, como había hecho el Comité del Codex sobre Higiene de la Carne con otros documentos de la OIE.

El Grupo de Trabajo acordó que la Mesa de la Comisión del Código examinaría una versión revisada del documento en julio y la distribuiría después a los Países Miembros para recabar comentarios. Se enviarían también cartas a la OMS y la FAO para solicitar su contribución. El documento figura en el [Anexo C](#).

Documento de trabajo sobre “Control de peligros con consecuencias importantes para la salud pública y la sanidad animal mediante la inspección *ante mortem* y *post mortem* de las carnes”

El Presidente presentó el documento de trabajo y explicó que en él se trataba una de las prioridades identificadas por el Grupo de Trabajo a partir del documento sobre el papel y las funciones de los Servicios Veterinarios en la seguridad sanitaria de los alimentos. El objeto del documento es ofrecer un marco de trabajo para un importante sector en el que los Servicios Veterinarios tienen la doble misión de proteger la salud de las personas y de los animales, y será necesario desarrollar su contenido.

El Grupo de Trabajo debatió sobre varios aspectos del documento (incluida su posibilidad de constituir por sí solo un documento, previa introducción de algunas modificaciones) y acordó que el Presidente lo revisaría y lo presentaría de nuevo a los miembros del Grupo de Trabajo para obtener su confirmación antes de someterlo, en julio, a la consideración de la Mesa de la Comisión. El Grupo de Trabajo recomendó que la OIE avanzara después en la elaboración de normas específicas con la ayuda de un Grupo *ad hoc*. El documento figura en el [Anexo D](#).

Programa de trabajo para 2004

El Grupo de Trabajo debatió sobre los temas que había identificado en la reunión anterior y que aún debía tratar en alguna etapa de su programa de trabajo. Acordó que las prioridades de 2004 serían las siguientes:

1. Temas horizontales
 - a) rastreabilidad
 - b) pruebas de diagnóstico, inspección y certificación – el Grupo de Trabajo recomendó que la OIE revisara las normas internacionales en colaboración con el Codex (en particular con el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos) y con otras organizaciones internacionales competentes (como la Federación Internacional de Lechería) para armonizarlas lo más posible
2. Textos de la OIE:
 - a) capítulo del *Código Terrestre* sobre la tuberculosis bovina – en proceso de revisión
 - b) capítulo del *Código Terrestre* sobre la brucelosis bovina – el Grupo de Trabajo recomendó que la OIE comenzara a revisar el capítulo desde el punto de vista científico en espera de que el Comité Internacional apruebe el enfoque adoptado en el capítulo sobre la tuberculosis bovina
 - c) salmonelosis – tener en cuenta los trabajos del Codex y de la OMS
3. Aportaciones de la OIE a los textos del Codex
 - a) próximas reuniones del Codex sobre alimentación animal, medicamentos veterinarios y leche y productos lácteos

- b) aumento del nivel actual de contribución de la OIE a la elaboración de los textos del Codex y creación de un método que permita a los Grupos ad hoc de la OIE una utilización óptima de la experiencia del Codex
4. Resistencia a los antimicrobianos
5. Preparación de otros documentos
- a) buenas prácticas de producción animal
 - b) documento de trabajo sobre “Control de peligros con consecuencias importantes para la salud pública y la sanidad animal mediante la inspección *ante mortem* y *post mortem* de las carnes”.

Resoluciones y recomendaciones para la 72ª Sesión General (2004)

Se prepararán resoluciones y recomendaciones a raíz de la presentación de las actividades del Grupo de Trabajo por el Presidente del mismo al Comité Internacional de la OIE.

Próxima reunión

El Grupo de Trabajo decidió que su próxima reunión tendrá lugar en una fecha que permita el envío previo por los Países Miembros de comentarios sobre las conclusiones del presente informe y el examen de los mismos durante la reunión y, en cualquier caso, antes de la reunión de la Comisión del Código de enero de 2005.

.../Anexos

TERCERA REUNIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO DE LA OIE SOBRE SEGURIDAD SANITARIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL

París, 1-2 de abril de 2004

Lista de participantes

MIEMBROS DEL GRUPO DE TRABAJO DE LA OIE

Dr. Andrew McKenzie (Presidente)
Executive Director
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NUEVA ZELANDA
Tel. 64-4 463 2500
Fax 64-4 463 2501
Email andrew.mckenzie@nzfsa.govt.nz

Dra. Isabelle Chmitelin
Directrice générale adjointe
Direction générale de l'alimentation
Ministère de l'agriculture et de la pêche
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15
FRANCIA
Tel: 33-1 4955 8177
Fax: 33-1 4955 5591
E-mail:
isabelle.chmitelin@agriculture.gouv.fr

Dra. Hélène Coulibaly
Directrice de l'Alimentation et de la
Qualité
Ministère de l'agriculture et des
ressources animales
Cité administrative
Tour C 11ème étage
06 BP 1137
CÔTE D'IVOIRE
Tel: 225 2241 3265
E-mail: incoulibaly@hotmail.com

Dr. Pavlos Economides
Aesop 35 Aglantzia
Nicosia 2113
CHIPRE
Tel: 357-22 33 23 66 / 357-99 62 88 42
Fax: 357-22 33 77 52
E-mail:
pavlos_economides@hotmail.com

Sr. Thomas Billy (absent)
Former President, Codex Alimentarius
Commission
FSIS/USDA
Suite 544A, Whitten Building
1400 Independence Av
Washington, D.C. 20250-0112
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
Tel: 1-202 690 1578
Fax: 1-202 690 2119
E-mail: thomas.billy@usda.gov

Dr. Alan Randell (ausente)
Via Alessandro Poerio, 59
00152 Roma
ITALIA
Tel: 39 06 5834 067
Email: alanwill@libero.it

OTROS PARTICIPANTES

Dr. Stuart Slorach
Presidente
Comisión del Codex Alimentarius
Chair of the Management Board
National Food Administration
Box 622
SE-751 26 Uppsala
SUECIA
Tel: 46 18 175594
Fax: 46 18 105848
Email: stsl@slv.se

Dr. Kazuaki Miyagishima
Secretario
Comisión del Codex Alimentarius
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Room C-274
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Roma
ITALIA
Tel : (39) 06 57 05 43 90
Fax: (39) 06 57 05 45 93
Email : Kazuaki.Miyagishima@fao.org

Dr. Jørgen Schlundt (ausente)
Director
Food Safety Department
World Health Organization
Avenue Appia 20
1211 Geneva 27
SUIZA
Tel: 41 22 791 3445
Fax: 41 22 791 48 07
Email: schlundtj@who.int

Dr. Peter Ben Embarek
Scientist,
Food Safety Department,
World Health Organization
Tel: 41 22 791 4204
Fax: 41 22 791 4807
E-mail: benembarekp@who.int

Dr. Alex Thiermann
*Presidente de la Comisión de Normas
Sanitarias de la OIE para los Animales
Terrestres*
12, rue de Prony
Paris 75017
FRANCIA
Tel.:33-1 44 15 18 69
Fax:33-1 42 67 09 87
E-mail: a.thiermann@oie.int

Anexo A (cont.)**OFICINA CENTRAL DE LA OIE**

Dr. Bernard Vallat
Director General
12, rue de Prony
75017 Paris
FRANCIA
Tel: 33-(0)1 44 15 18 88
Fax:33-(0)1 42 67 09 87
E-mail: oe@oe.int

Dr. David Wilson
Jefe
Departamento de Comercio Internacional
OIE
Tel.: 33-1 4415 1880
Fax: 33-1 4267 0987
Email: d.wilson@oe.int

Dr. Francesco Berlingieri
Jefe de Proyecto
Departamento de Comercio Internacional
OIE
Tel: 33 1 4415 1841
Fax: 33-1 4267 0987
Email: f.berlingieri@oe.int

**TERCERA REUNIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO DE LA OIE SOBRE SEGURIDAD
SANITARIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL**

París, 1-2 de abril de 2004

Temario aprobado

1. Presentación de las actividades por el Director General de la OIE y el Presidente del Comité del Codex Alimentarius
2. Informe de la anterior reunión del Grupo de Trabajo
3. Informes de las últimas reuniones de la Comisión del Codex Alimentarius
4. Revisiones de los capítulos sobre la tuberculosis bovina y la encefalopatía espongiforme bovina propuestas por la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Terrestres
5. Debates
 - a) coordinación de la elaboración de normas por la OIE y el Codex
 - b) “Papel y funciones de los Servicios Veterinarios en la seguridad sanitaria de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria”
 - c) Definición de principios de rastreabilidad/rastreo para la elaboración de directrices y normas
 - d) Elaboración y publicación mixta OIE/FAO/OMS de directrices sobre “buenas prácticas ganaderas”
 - e) Documento de trabajo sobre “inspección *ante mortem* y *post mortem* en el proceso de producción de carne para reducir los peligros para la salud pública y la sanidad animal”
6. Programa de trabajo para 2004
7. Resoluciones y recomendaciones para la 72ª Sesión General (2004)
8. Asuntos varios

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS PARA LA SEGURIDAD SANITARIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL (GBPG)

INTRODUCCIÓN

El objetivo de esta guía es ayudar a las autoridades competentes y al conjunto de partes interesadas, especialmente a los agricultores, a asumir plenamente sus responsabilidades desde el principio de la cadena alimentaria para optimizar el control de la inocuidad de los alimentos de origen animal ofrecidos a los consumidores.

Las recomendaciones que contiene complementan las responsabilidades de las autoridades competentes a nivel de la explotación agrícola y, en particular, de los Servicios Veterinarios.

La inocuidad de los alimentos es reconocida ahora universalmente como una prioridad de la salud pública que requiere un planteamiento global desde la producción hasta el consumo, tal como lo ilustran expresiones del tipo “de la granja a la mesa”, “del establo a la mesa” o incluso “del campo al plato”.

En lo que se refiere a los productos animales o de origen animal, ello hace imprescindible el control del estado sanitario de los animales de donde derivan dichos productos alimenticios. Por supuesto, el estado sanitario debe evaluarse con respecto a los agentes infecciosos (bacterias y virus) o parasitarios, y especialmente los agentes zoonóticos, que pueden hospedarse en su organismo en la fase de producción primaria. Sin embargo, también ha de tenerse en cuenta la posibilidad de que los animales hayan podido ingerir o acumular contaminantes químicos (residuos de medicamentos, plaguicidas, metales pesados, etc.) o físicos (elementos radiactivos, cuerpos extraños, etc.) durante su vida.

Todos estos agentes biológicos, químicos y físicos presentes en el organismo del animal vivo pueden contaminar los productos animales (leche, carne, pescado, huevos, etc.) en proporciones consideradas inaceptables en términos de la salud pública. El control de la inocuidad de los alimentos de origen animal en la fase de producción primaria requiere, por tanto, la implementación de un conjunto de medidas en la explotación o en la unidad de producción para evitar que esos contaminantes estén presentes en los productos animales o, si es el caso, para que su nivel de concentración no exceda los umbrales críticos tolerados, principalmente los límites máximos de residuos (LMR) y los criterios biológicos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Las herramientas de control de la inocuidad de los alimentos, a saber, las guías de buenas prácticas de higiene y el método HACCP (Análisis de peligros y de puntos críticos de control), han demostrado su eficacia en las fases de producción secundaria y de la distribución. Parece oportuno intentar usarlas, siempre que sea posible, en la fase de producción primaria de los productos animales, o sea, en la explotación o en la unidad de producción, ya que se puede obtener una mejora sensible del nivel de control de la seguridad sanitaria de los alimentos.

CAMPO DE APLICACIÓN

El presente documento aborda una serie de peligros identificados cuyo control en la explotación puede tener un efecto benéfico, incluso determinante, sobre la inocuidad de los alimentos derivados de los animales (incluidos la leche y productos lácteos, la carne y productos cárnicos, los huevos y ovoproductos, la miel y productos apícolas).

No se abordan las condiciones específicas de transformación de los productos en la explotación, que están sujetas a disposiciones normativas específicas del Codex Alimentarius.

Anexo C (cont.)

Tampoco se abordan los aspectos del bienestar animal en la fase de producción agraria.

Los peligros identificados en la explotación son los siguientes:

1. PELIGROS BIOLÓGICOS:

Los agentes biológicos de las enfermedades más frecuentes y/o peligrosas que se pueden transmitir al hombre por medio de los productos alimenticios de origen animal son: *Salmonella*, *Campylobacter*, *Escherichia coli* verotoxigénico (VTEC), incluido *Escherichia coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes*, *Toxoplasma*, *Leptospira*, *Coxiella Burnetii* (fiebre Q), *Brucella*, *Mycobacterium* (tuberculosis), *Yersinia enterocolitica*, los priones (agente de la EEB, etc.) y los parásitos tales como *Taenia solium*, *Taenia saginata* o *Trichinella spiralis*.

Si estos agentes patógenos suscitan una gran preocupación por parte de los consumidores y de los gobiernos en materia de inocuidad de los alimentos, las enfermedades que provocan son también las más difíciles de prevenir en la explotación ya que pueden ser transmitidas igualmente por animales de sangre caliente, entre ellos las aves, por insectos rampantes o voladores, e incluso por el agua o el suelo.

2. PELIGROS QUÍMICOS Y FÍSICOS:

Estos peligros están representados esencialmente por los residuos de medicamentos (principalmente antibióticos), los residuos de promotores del crecimiento (determinadas hormonas no autorizadas, sustancias de efecto tireostático y anabolizante), los residuos de productos químicos usados en la explotación (plaguicidas, desinfectantes, etc.), los contaminantes ambientales (dioxinas, PCB, HAP, metales pesados, isótopos radiactivos, etc.) así como otros cuerpos extraños (agujas, fragmentos de vidrio, pedazos de plástico o de metal, etc.).

En la mayor parte de casos, las medidas que deben adoptarse en la explotación para reducir o eliminar los riesgos representados por estas contaminaciones químicas y físicas son más fáciles de aplicar, en comparación con las medidas necesarias para controlar los riesgos biológicos.

A continuación, se abordan los diferentes peligros que deberán tenerse en cuenta a nivel de la producción primaria y se identificarán las acciones recomendadas en cada caso para reducir los riesgos que pueden plantear para la salud pública.

Se han tomado en consideración ocho sectores de la producción primaria, a cuyo nivel puede ser útil implementar medidas preventivas:

I - Alojamientos y otras instalaciones: intermediaciones y control medioambiental

II - Condiciones sanitarias de introducción de los animales en la explotación

III - Alimentación de los animales

IV - Abrevamiento de los animales

V - Medicamentos veterinarios

VI - Gestión de la explotación

VII - Preparación de los animales para el sacrificio

VIII - Disposiciones comunes

SECCIÓN I – ALOJAMIENTOS Y OTRAS INSTALACIONES AGRÍCOLAS: INMEDIACIONES Y CONTROL MEDIOAMBIENTAL

Peligros: Los agentes biológicos patógenos (ej.: *leptospirosis*, *salmonellosis*, *legionellosis*, etc.), los agentes químicos (ej.: *dioxinas*, *plaguicidas*, *hidrocarburos*, etc.) y físicos (ej.: radioisótopos) que pueden ser una fuente de contaminación directa (transmisión por el aire o por los alimentos) o indirecta (por medio del agua y los alimentos principalmente) de los animales.

1) procedentes de las inmediaciones de la explotación**Recomendaciones de la GBPA:**

- Evitar el conducir actividades de crianza a proximidad de actividades industriales consideradas contaminantes (ej.: planta de incineración de desechos domésticos que libera dioxinas, planta de tratamiento de superficie que libera solventes o metales pesados, etc.) o en un medio susceptible a la contaminación del aire (ej.: vía de gran tráfico de vehículos – emisiones de plomo y de hidrocarburos), del suelo (antiguo sitio de actividad industrial o lugar de vertido no autorizado de sustancias tóxicas) o a la proliferación de plagas (ej.: vertido de desechos domésticos a cielo abierto),
- Implantar los alojamientos u otras instalaciones de la explotación (p. ej. en el caso de cría extensiva) de manera que sean independientes de la parte privada (locales para uso de habitación), a distancia suficiente de las zonas de almacenamiento de desechos, y de manera tal que se pueda controlar correctamente el acceso de los visitantes (prever eventualmente paneles de señalización o de prohibición de acceso).
- Implantar los alojamientos u otras instalaciones de la explotación lejos de los edificios en las explotaciones vecinas utilizados para fines que pudieran incrementar el riesgo de transmisión de enfermedades.
- Solicitar consejo en caso necesario a las autoridades competentes (Servicios Veterinarios, Servicios medioambientales, etc.).

2) debidos a la falta de control medioambiental de los alojamientos**Recomendaciones de la GBPA:**

Diseñar los alojamientos de la explotación y otras instalaciones de cría:

- con un tamaño adecuado y una ventilación correcta,
- que dispongan de una ordenación racional de los locales (separación de sectores limpios y sucios, ausencia de intersección de cadenas de producción, separación de las áreas de trabajo o de almacenamiento de las zonas de producción animal),
- que permitan trabajar con grupos de animales (aves de corral, cerdos) y un aislamiento satisfactorio de los animales recién llegados (cuarentena) o enfermos (corrales de observación),
- que permitan una limpieza y desinfección fáciles, completas y eficaces,
- correctamente aislados de las plagas y animales salvajes o errantes, y de otros animales domésticos según se considere apropiado,
- que permitan una evacuación fácil, racional y eficaz de las deyecciones de los animales,
- equipados con dispositivos adecuados para la recogida de efluentes de la explotación y de las aguas residuales,
- cuyas inmediaciones estén despejadas, exentas de zonas de agua estancada y de refugios potenciales para las plagas, y acondicionados de manera tal que permitan una desinfección fácil de las zonas recorridas por los visitantes profesionales (veterinario, transportistas de animales, repartidores de piensos, recolectores de leche o huevos, matarifes, etc.),
- de acceso difícil para las personas y vehículos no autorizados (barreras, cercas, paneles),

Anexo C (cont.)

- que integren en su diseño los riesgos de catástrofes naturales (inundaciones, deslizamientos de terreno, fuerte calor, helada prolongada, sismo, etc.),
- que utilicen materiales y revestimientos inertes, que no puedan ser una fuente de contaminación (ej.: prohibir las pinturas con plomo),
- solicitar consejo en caso necesario al veterinario, personal paraveterinario o un oficial con autoridad competente .

SECCIÓN II – CONDICIONES SANITARIAS DE INTRODUCCIÓN DE LOS ANIMALES EN LA EXPLOTACIÓN

Peligros: La contaminación biológica (bacterias patógenas, virus, parásitos) de los rebaños o parvadas puede deberse a la introducción en la explotación de animales que no presenten todas las garantías sanitarias exigidas.

Recomendaciones de la GBPA:

- Introducir en la explotación únicamente animales provenientes de explotaciones en las cuales se aplica la presente GBPA,
- Introducir únicamente animales cuyo estado sanitario se conozca (principalmente en lo que respecta a la tuberculosis, la brucelosis, la leptospirosis, la vibriosis, la salmonelosis y la criptosporidiosis), conforme a las disposiciones dictadas por la autoridad competente (Servicios Veterinarios),
- Cerciorarse de que todos los animales introducidos estén correctamente identificados (marcados) y que su identificación corresponda a los documentos sanitarios que los acompañan,
- Exigirle al vendedor todas las informaciones útiles sobre el trayecto seguido por los animales introducidos, desde la incubadora, el colmenar, el rebaño o la parvada de origen hasta su destino,
- Controlar las condiciones sanitarias de transporte de los animales introducidos: cerciorarse de que el repartidor dispone de un vehículo adecuado y que aplica un programa eficaz de limpieza y desinfección del vehículo, a fin de reducir los riesgos de transmisión de patógenos entre las unidades de producción o explotaciones,
- Exigirle al vendedor una declaración sobre los eventuales residuos químicos que pudieran subsistir tras un tratamiento reciente del animal introducido,
- Rechazar la introducción de animales que presenten signos clínicos sospechosos en el momento de la entrega, y prevenir si es necesario a la autoridad competente (Servicios Veterinarios) en caso de sospecha de enfermedad contagiosa,
- Registrar todos los detalles relativos a los animales adquiridos, principalmente: descripción, identificación, sexo, edad, estado sanitario, fecha de introducción, nombre completo y dirección del vendedor y del veterinario tratante, etc.,
- Aislar el animal o los animales recién introducidos en la explotación por un período adecuado de vigilancia y de aclimatación,
- Encargar a un veterinario o a un paraveterinario la realización de las eventuales pruebas biológicas cuando se introducen animales y, mientras no se conozcan los resultados de estas pruebas y sean satisfactorios, no poner estos animales en contacto con otros animales de la explotación .

SECCIÓN III - ALIMENTACIÓN DE LOS ANIMALES

Peligros: Están representados por los agentes biológicos (bacterias, virus, priones, parásitos, antibióticos, factores de crecimiento, toxinas vegetales o producidas por moho), agentes químicos (insumos químicos agrícolas (plaguicidas), dioxinas, metales pesados, contaminantes atmosféricos...) o agentes físicos (cuerpos extraños...) que puedan encontrarse en los piensos, y en consecuencia, en los productos de origen animal (leche, carne, pescado, ovoproductos, etc.). También pueden resultar de una dosificación excesiva de determinados componentes, sobre todo medicamentosos, en los piensos.

Recomendaciones de la GBPA:

El uso de medicamentos veterinarios como suplementos en la alimentación animal debe efectuarse conforme a la sección V.

Pastos y praderas

- Hacer una evaluación del riesgo en el momento de la salida del rebaño al pasto fuera de la explotación: cerciorarse principalmente de que los pastos no estén expuestos a fuentes potenciales de contaminación crónica (ej.: carretera principal con mucho tráfico, incinerador de desechos domésticos), que no estén contaminados por residuos químicos (p. ej.: plaguicidas, dioxinas, metales pesados) a un nivel inaceptable o que no alberguen agentes patógenos para los animales (bacterias, p. ej.: *Bacillus anthracis*; parásitos, p. ej.: *fasciola*),
- Cerciorarse de que los campos que rodean los pastizales no estén sometidos a tratamiento por pulverización con sustancias cuya inocuidad no quede establecida, y que en el perímetro del pastizal, los animales no puedan acceder a elementos potencialmente contaminantes (p. ej.: vertido no autorizado, stock de herbicidas, estacas recubiertas de pintura con minio),
- Respetar escrupulosamente las recomendaciones del fabricante indicadas en la etiqueta antes de esparcir cualquier producto químico en los cultivos, los pastizales o los silos de cereales,
- Después del tratamiento del prado o de las parcelas vecinas con productos químicos, respetar los plazos de espera recomendados para apacentar los animales,
- Respetar las indicaciones de uso de los subproductos animales utilizados en la puesta en cultivo o la aplicación sobre el terreno,
- Impedir el acceso del rebaño a los pastizales que contengan plantas tóxicas,
- En caso de adquisición de pastizales o tierras, exigir un certificado de las parcelas con respecto al uso de insumos agrícolas o una eventual contaminación química (que resulte, por ejemplo, de un vertido no autorizado de desechos industriales). Mandar realizar, si es necesario, un estudio edafológico de estas tierras para detectar la presencia de químicos tóxicos.

Uso de piensos comerciales

- Exigir que todos los piensos adquiridos estén libres de residuos de productos químicos y que respeten las exigencias reglamentarias (si dichas menciones no figuran en la etiqueta, exigir un certificado que garantice su conformidad reglamentaria),
- Verificar que los piensos entregados estén etiquetados correctamente (razón social del fabricante, composición, fecha de fabricación, fecha límite de uso, instrucciones de uso y precauciones que se deben tomar, número de lote, etc.) y que su acondicionamiento esté intacto y no presente defectos que puedan alterar el contenido,

Anexo C (cont.)

- Controlar la calidad aparente (examen visual) de los piensos entregados y conservar una huella escrita de este control,
- Rechazar, tratar de manera apropiada o destruir los piensos que presenten indicios de contaminación por moho,
- Cerciorarse de que los piensos para rumiantes estén libres de cualquier indicio de subproductos animales prohibidos por la reglamentación y descartar cualquier riesgo de contaminación cruzada accidental,
- Conservar muestras de los piensos adquiridos para cualquier control analítico ulterior en caso de que se identifique un problema de residuos en la fase de producción primaria,
- Almacenar los piensos en un sector limpio, al abrigo de la humedad y de las plagas (insectos y roedores),
- Si las condiciones de almacenamiento no son óptimas, preferir entregas más frecuentes de cantidades más pequeñas,
- Llevar un registro actualizado de los piensos entregados y utilizados (números de lote, fechas de uso y destino),
- Solicitar consejo en cuanto surja la menor duda sobre la calidad de los piensos distribuidos a los animales,
- En caso de que se identifique un problema, advertir inmediatamente al proveedor y, de ser necesario, a las autoridades competentes.

Fabricación de piensos en la explotación

- Controlar la calidad aparente (examen visual para descartar cualquier riesgo de contaminación macroscópica) de las materias primas entregadas y conservar un registro del control,
- Cerciorarse de que todas las materias primas de origen vegetal usadas en la composición del pienso han sido cultivadas, almacenadas y tratadas según procedimientos válidos,
- Llevar un registro actualizado de las materias primas entregadas y utilizadas (números de lote, fechas de uso, números de los lotes de pienso en los que se han usado),
- Almacenar las materias primas en un sector limpio, al abrigo de la humedad y de las plagas (insectos y roedores),
- Eliminar las materias primas que presenten indicios de contaminación por moho,
- Cerciorarse de la potabilidad del agua utilizada,
- Respetar las recomendaciones para el almacenamiento (en un lugar seguro) y el uso de aditivos y de suplementos alimentarios (respetar siempre las recomendaciones que figuran en la etiqueta en lo que respecta a la dosificación y los plazos de espera),
- Cerciorarse de la mezcla uniforme de los distintos componentes,
- Descartar cualquier riesgo de contaminación cruzada en todas las etapas (producción, almacenamiento y distribución),

Anexo C (cont.)

- Contar con procedimientos claramente definidos por escrito para la fabricación de los piensos, que establezcan precisamente la formulación, las etapas de fabricación, y que prevean principalmente una depuración de los mezcladores entre la producción de dos tipos de piensos de composición diferente,
- Controlar y calibrar con regularidad los aparatos de pesaje,
- Prever las medidas correctoras que se han de aplicar en caso de error de formulación y el destino de los lotes no conformes que puedan constituir un peligro,
- Llevar registros de fabricación actualizados que especifiquen para cada una de las materias primas empleadas, su dosificación y el número o los números de lote utilizados, y conservar los registros el tiempo necesario,
- Conservar muestras de los alimentos fabricados para cualquier control analítico ulterior en caso de que se identifique un problema de residuos en la fase de producción animal,
- Fijar, para cada lote de pienso fabricado, una fecha límite de uso, que tenga en cuenta las fechas límites de caducidad de los diferentes ingredientes, así como las condiciones de acondicionamiento y almacenamiento,
- Etiquetar correctamente los costales o tolvas que contengan el pienso fabricado (fecha de fabricación, tipo de pienso, número de lote, fecha límite de uso),
- Almacenar los piensos fabricados en un sector limpio, al abrigo de la humedad y de las plagas (insectos y roedores),
- Para los piensos a granel, no mezclar dos lotes en un mismo contenedor (tolvas separadas),
- Hacer realizar al menos una vez por año un control de la composición del pienso fabricado (con respecto a las dosificaciones de los distintos ingredientes y la presencia eventual de contaminantes),
- Llevar un registro actualizado de los piensos entregados y utilizados (números de lote y fechas de uso),
- Solicitar consejo a la menor duda sobre la calidad de los piensos fabricados,
- En caso de que se identifique un problema que pueda tener incidencia sobre la inocuidad de los productos animales, advertir de inmediato a las autoridades competentes.

Recomendaciones generales sobre la alimentación animal:

- Evitar el llenar demasiado los comederos de los animales (de preferencia, hacer dos distribuciones y adaptar la cantidad de los piensos a las necesidades específicas de los animales),
- Retirar los restos de los comederos antes de llenarlos de nuevo con piensos,
- Limpiar regularmente los comederos y los distribuidores de piensos,
- Cerciorarse de que los animales sean alimentados con piensos apropiados para cada especie.

Anexo C (cont.)**SECCIÓN IV – ABREVAMIENTO DE LOS ANIMALES**

Peligros: Son esencialmente de dos tipos: microbiológicos y químicos.

Peligros microbiológicos

Los constituye la presencia de:

- bacterias patógenas, entre las que cabe destacar las cepas tóxicas de *Escherichia coli* (p. ej.: *E. coli* O157 :H7), *Salmonella* spp., *Vibrio cholerae* y *Shigella* spp,
- virus, entre los que se destacan los “Small Round Structured Virus” (SRSV, o virus pequeños de estructura redonda, también denominados virus Norwalk) y el virus de la hepatitis A,
- parásitos, entre los que figuran los protozoarios patógenos como *Cryptosporidium parvum*, *Giardia lamblia* y *Cyclospora cayetanesis*, y los huevos y larvas de nematodos, cestodos y trematodos.

Los peligros microbiológicos provienen con frecuencia de desechos humanos y de deyecciones animales que pueden contaminar las reservas de agua utilizadas para abrevar a los animales.

Peligros químicos

Los constituye la presencia de sustancias químicas agrícolas (ej.: plaguicidas, nitratos/nitritos), de contaminantes industriales (p. ej.: dioxinas, HAP, metales pesados) o la propia red de abastecimiento de agua (p. ej.: tuberías de plomo).

Estos agentes biológicos y residuos químicos pueden estar presentes en los productos de origen animal (leche, carne, ovoproductos, productos de la acuicultura, productos de la apicultura, etc.) tras el consumo por los animales de agua contaminada por su presencia.

Recomendaciones de la GBPG:

- El uso de medicamentos veterinarios como suplemento de abrevamiento debe atenerse a las disposiciones de la sección V,
- Impedir, por medio de barreras o cercas, que los animales domésticos o salvajes se acerquen a las reservas o fuentes de agua salubre y las contaminen,
- Impedir, por medio de barreras o cercas, que los animales de la explotación se acerquen a las reservas o fuentes de agua insalubre y se contaminen,
- Proteger las reservas de agua de cualquier contaminación por sustancias indeseables y, concretamente:
 - ✓ Utilizar las sustancias químicas y orgánicas con sumo cuidado (respeto de las dosis y distancias mínimas reglamentarias), principalmente cerca de las fuentes de abastecimiento de agua, los arroyos y las pozas,
 - ✓ Respetar siempre las instrucciones del fabricante (ver la etiqueta) al fumigar o pulverizar cualquier producto químico (procedimientos de aplicación, dosificación y plazo de espera),
 - ✓ Evitar el uso de plaguicidas y herbicidas cuando exista posibilidad de contaminación de la capa freática o de las fuentes de abastecimiento de agua situadas a proximidad,
 - ✓ Evitar la limpieza de los materiales de pulverización o de los contenedores de productos químicos en lugares donde las sustancias residuales y las aguas de lavado puedan ir a parar a la red de abastecimiento de agua,

Anexo C (cont.)

- ✓ Evitar el esparcimiento de purín, de estiércol o de efluentes de lechería cuando exista la posibilidad de que contaminen la capa freática o las fuentes de abastecimiento de agua situadas a proximidad,
- ✓ Evitar que los efluentes humanos y animales sean una fuente de contaminación.
- Verificar la conformidad, mantener en buen estado y limpiar regularmente los sistemas de distribución de agua. Utilizar sistemas de circuito cerrado siempre que sea posible, para reducir el acceso al agua de otros animales,
- Hacer controlar la calidad bacteriológica y físico-química del agua cuando proceda (p. ej. pozos), y solicitar la comunicación de los resultados de los análisis del agua de la red de abastecimiento local,
- Solicitar consejo y controlar los recursos hídricos en cuanto surja la menor duda sobre la inocuidad del agua utilizada para el abrevamiento de los animales.

SECCIÓN V - MEDICAMENTOS VETERINARIOS

Peligros: los constituye la utilización inadecuada, tanto de los medicamentos veterinarios, que pueden inducir la presencia de residuos en los productos alimenticios, como de los antibióticos, que pueden inducir la creación de cepas bacterianas multirresistentes y constituir una amenaza importante para la salud pública.

Recomendaciones de la GBPG:

- No iniciar nunca un tratamiento terapéutico que no esté basado en un diagnóstico preciso y seguro, inspirado en el doble principio de la eficacia máxima y del riesgo mínimo,
- Utilizar únicamente medicamentos autorizados para el tratamiento de la especie considerada y, si se trata de antimicrobianos, únicamente aquellos prescritos por el veterinario y según sus indicaciones,
- Utilizar los medicamentos según la especie, los usos y las dosis indicados en la etiqueta, conforme a las instrucciones que figuren en la etiqueta o según los consejos de un veterinario que conozca bien a los animales y el lugar de producción,
- Utilizar únicamente los medicamentos de eficacia reconocida para el uso al que están destinados y siguiendo estrictamente las recomendaciones que figuren en la etiqueta o en la prescripción del veterinario,
- No utilizar medicamentos veterinarios una vez pasada su fecha de caducidad,
- Utilizar balanzas, cintas de pesaje o cualquier otro instrumento de medición adaptado para evaluar el peso de los animales y ajustar al mismo la dosis que se les va a administrar (no exceder la dosis en ningún caso),
- Cada vez que sea posible, aislar los animales enfermos de los animales sanos para evitar la transferencia de bacterias resistentes, y tratarlos individualmente,
- Observar estrictamente los plazos de espera recomendados para que los niveles de residuos en los alimentos de origen animal no entrañen ningún riesgo para el consumidor, teniendo en cuenta que todo medicamento que puede dejar residuos tiene que ser prescrito por un veterinario,
- Utilizar las técnicas y el material apropiados para la administración de los medicamentos, y evitar cualquier contaminación accidental del producto mediante una limpieza rigurosa del material, como por ejemplo, los baldes. Cambiar de jeringa para cada nuevo medicamento y, si es posible, cambiar de aguja para cada animal.

Anexo C (cont.)

- En caso de que la aguja de la inyección se quiebre en el tejido muscular del animal, marcar de manera indeleble el punto de la inyección, anotar el número de identificación del animal y consignar el problema en un documento escrito que acompañará al animal al matadero,
- Llevar registros por escrito de todos los tratamientos dispensados a los animales y conservar todos los informes de laboratorio que incluyan pruebas bacteriológicas y pruebas de sensibilidad,
- Mantener registros actualizados sobre el uso de medicamentos veterinarios en la explotación, en los que se consignará principalmente la información siguiente:
 - ✓ el nombre del producto o de la sustancia activa, al igual que el número de lote,
 - ✓ el nombre del proveedor,
 - ✓ las fechas de administración y la fecha de fin del tratamiento,
 - ✓ la identificación del animal (o del grupo de animales) al que se ha administrado el medicamento,
 - ✓ el diagnóstico o los signos clínicos tratados,
 - ✓ la cantidad de medicamento administrada y la vía de administración elegida (si es transcutánea, precisar el punto de la inyección),
 - ✓ los períodos de espera (fechas a partir de las cuales es posible proponer de nuevo para el consumo humano la leche, la carne o cualquier otro producto de origen animal),
 - ✓ el resultado de las pruebas de laboratorio,
 - ✓ la eficacia de la terapia,
 y mantenerlos a la disposición de la autoridad competente (Servicios Veterinarios),
- Elaborar procedimientos de gestión racional de las existencias de medicamentos, en particular de las vacunas y premezclas medicamentosas (llevar un registro actualizado de las entradas y salidas de medicamentos),
- Cerciorarse de que las condiciones de almacenamiento de los antimicrobianos y de los demás medicamentos veterinarios en la explotación son conformes a lo indicado en la etiqueta y la hoja de instrucciones (prever, en particular, un lugar de almacenamiento seguro, como un armario en un local cerrado, en el que los medicamentos se mantengan a la temperatura recomendada y al abrigo de la luz),
- Eliminar en debidas condiciones de seguridad todos los medicamentos veterinarios caducados, los instrumentos y los contenedores vacíos, de manera que no perjudique al medio ambiente.

SECCIÓN VI – GESTIÓN DE LA EXPLOTACIÓN

Peligros: los agentes biológicos patógenos que pueden ser introducidos y proliferar en la explotación como consecuencia de la inobservancia de determinadas reglas básicas de gestión, así como los contaminantes químicos. Ambos pueden inducir la contaminación ulterior de los animales y de sus productos.

Recomendaciones de la GBPG:**Formación, comportamiento y estado de salud del personal**

- Ofrecer una formación adecuada al personal encargado de manipular los insumos químicos agrícolas, de fabricar los alimentos para los animales en la explotación, de efectuar las operaciones de limpieza y desinfección de los locales y del material, y de cuidar los animales, para que conozca bien los peligros presentes en la explotación y los métodos de gestión de riesgos y pueda garantizar la inocuidad de los productos alimenticios de origen animal,

Anexo C (cont.)

- Inculcar al personal los principios y reglas elementales de bioseguridad para reducir la probabilidad de introducción o de propagación de agentes patógenos,
- Exigir que el personal lleve una indumentaria de trabajo adecuada (vestimenta y botas) y limpia, o que se cambie con la frecuencia necesaria, y que respete las medidas sanitarias (ej.: cambiarse de ropa, lavarse las manos o ducharse) antes de entrar en las zonas controladas,
- Someter el personal a un seguimiento médico regular para detectar portadores sanos de agentes bacterianos o parasitarios que pueden transmitirse a los animales.

Mantenimiento, limpieza y desinfección del material, los equipos y las inmediaciones

- Elaborar y aplicar procedimientos adecuados de mantenimiento, limpieza y desinfección del material, los locales y las inmediaciones de la explotación, respetando las instrucciones de los fabricantes para el uso de detergentes y desinfectantes (preparación de las superficies, dilución, tiempo de contacto),
- Cerciorarse de la eficacia de los procedimientos establecidos (autocontroles visuales, con análisis bacteriológico si es necesario) y aplicar las medidas correctoras apropiadas,
- Emplear instrumentos limpios para evitar la propagación de enfermedades.

Control de plagas, animales vagabundos y personas ajenas a la explotación

- Elaborar y poner en marcha un plan general de lucha contra las plagas (roedores, insectos, arañas) dentro de la explotación, utilizando los productos homologados de manera adecuada,
- Cerciorarse de la eficacia del plan precitado (autocontrol visual) y tomar las medidas correctoras que se requieran,
- Impedir el vagabundo de animales domésticos (gatos y perros) dentro y alrededor de los locales de la explotación,
- Establecer todas las medidas apropiadas de prevención y control, respetando las reglamentaciones en vigor en materia de protección de la biodiversidad, a fin de reducir al mínimo el contacto de los animales de la explotación con la fauna salvaje,
- Cerciorarse de que ninguna persona sin autorización pueda acceder a los locales de la explotación.

Gestión de las existencias (alimentos y medicamentos)

- Velar por una rotación satisfactoria de las existencias, respetando la regla FIFO (“first in, first out”) y eliminando todos los productos caducados ,
- Cerciorarse de que todos los contenedores (sacos o bidones) están cerrados herméticamente,
- Velar por que las condiciones de almacenamiento sean apropiadas y, sobre todo, por respetar las temperaturas recomendadas.

Gestión de los desechos, de los productos caducados y de los efluentes

- Evacuar periódicamente los desechos (deyecciones, residuos de alimentos, etc.) generados por la explotación, de manera que ni el transporte hasta el lugar de almacenamiento ni las condiciones de almacenamiento sean fuentes de contaminación medioambiental de la explotación o de sus inmediaciones, y tampoco faciliten la proliferación de plagas (roedores, insectos),

Anexo C (cont.)

- Eliminar los productos caducados (insumos químicos agrícolas, medicamentos veterinarios) y sus embalajes, y someter a tratamiento los efluentes (aguas residuales, aguas de lavado), de manera que no constituyan una fuente de contaminación medioambiental e, indirectamente, de contaminación para los animales.

Almacenamiento de los productos químicos

- Almacenar los productos químicos y los aparatos que puedan contenerlos en lugares que no estén al alcance de los animales.

Seguimiento continuo de la producción animal

- Cerciorarse de que los animales o los lotes de animales presentes en la explotación están identificados permanentemente y mantener al día los registros de la explotación,
- Mezclar lo menos posible animales de especies distintas,
- Vigilar cotidianamente a los animales para detectar cualquier anomalía o síntoma sospechoso,
- Establecer un dispositivo de seguimiento continuo de la producción animal e indicadores que permitan la detección temprana de cualquier anomalía.

Seguimiento sanitario de los animales y programas de prevención de enfermedades

- Elaborar con el veterinario encargado de los animales un plan de sanidad y bienestar de los animales que establezca las medidas sanitarias preventivas que se han de aplicar (p. ej.: programa en caso de mastitis, programas de vacunación y de vermifugación, etc.),
- Poner en marcha el plan de sanidad, siguiendo las directrices de la autoridad competente en materia de control de enfermedades de los animales (Servicios Veterinarios), con el asesoramiento de un veterinario o paraprofesional de veterinaria,
- Tratar regularmente los animales contra los parásitos gastrointestinales,
- Pedir consejo a profesionales en caso de aparición de signos clínicos inusuales que sugieran la presencia de una enfermedad en el rebaño o parvada, o cuando el rendimiento o la calidad de los productos animales sufran alteraciones inesperadas.
- Establecer por escrito procedimientos operativos normalizados para la detección y la gestión de las enfermedades animales y para el uso de los productos veterinarios,
- Informar al veterinario encargado del seguimiento sanitario de los animales sobre cualquier problema de recidiva o de recaída,
- Aprovechar toda la información obtenida en el matadero durante las inspecciones *ante mortem* de los animales y *post mortem* de las carnes y vísceras efectuadas por los veterinarios oficiales, que esté relacionada con patologías particulares contra las cuales pueden tomarse medidas en la explotación (parasitismo, degeneración muscular, melanosis, presencia de cuerpos extraños, p. ej.: espinas de cactus, etc.),
- Determinar si los animales inválidos y muertos necesitan ser sometidos a pruebas en el marco de un programa oficial de vigilancia.

Movimientos de animales

- Cerciorarse de que ningún movimiento puntual o estacional de animales fuera de la explotación (trashumancia, pastoreo en la montaña, etc.) los expone a un riesgo excesivo de contaminación química o microbiológica, por vía aérea, por vía digestiva o por contacto directo o indirecto con animales salvajes.

Aislamiento de los animales enfermos y de sus productos

- Separar los animales enfermos o posiblemente enfermos de los animales sanos, a fin de evitar la transmisión de agentes patógenos y de bacterias resistentes,
- Respetar las normas de higiene en los contactos entre las personas (veterinarios, ganaderos, propietarios, niños) y los animales sometidos a tratamiento,
- Cerciorarse de que los productos de animales enfermos no se utilizan para el consumo humano ni para la alimentación animal.

Almacenamiento y eliminación de los cadáveres

- Aislar los cadáveres de animales antes de su recogida o destrucción, y almacenarlos en un lugar apropiado (de acceso y desinfección fáciles) de manera que se evite todo contacto con los animales de la explotación o su medio ambiente,
- Eliminar rápidamente los cadáveres de animales muertos en la explotación y cerciorarse de que su remoción por una empresa de aprovechamiento de reses muertas no introduce agentes patógenos en la explotación.

SECCIÓN VII – PREPARACIÓN DE LOS ANIMALES PARA EL SACRIFICIO

Peligros: numerosos agentes potencialmente peligrosos para las personas, presentes en el tubo digestivo, las deyecciones, los cueros y pieles de bovinos y ovinos o en el plumaje de aves en buen estado de salud. Entre dichos agentes figuran *E. coli*, *Salmonella* y *Campylobacter*, responsables de intoxicaciones alimentarias de las personas.

El estrés vinculado a la agrupación de los animales y a su carga y transporte hasta el matadero puede favorecer el paso de estas bacterias patógenas del intestino al tejido muscular.

Además, cuanto más sucios están los cueros, pieles y plumas de materia fecal, mayor riesgo hay de que las bacterias patógenas que pueden contener contaminen las carnes durante el faenado o el desplume de los animales en el matadero.

Recomendaciones de la GBPG:**Disposiciones generales**

- Cerciorarse de que los animales son aptos para el sacrificio,
- Impedir que los animales se ensucien, manteniendo limpios los cercados, los pasillos y las áreas de carga y descarga, evitando la sobrepoblación, aumentándoles la cama y resolviendo los problemas de evacuación de efluentes,
- Ofrecer a los animales criados en los locales de la explotación libre acceso a paja, heno y ensilaje con alto contenido de materia seca durante las 48 horas previas al sacrificio,
- Evitar los cambios bruscos de régimen alimenticio al final del ciclo de producción,

Anexo C (cont.)

- Dar a los animales libre acceso a los abrevaderos hasta el momento de su partida para el matadero, y privarlos de alimentos durante las 24 horas previas al sacrificio,
- Manipular los animales con humanidad y no someterlos inútilmente a estrés, ya que los animales estresados tienen más probabilidades de liberar bacterias patógenas, en particular *E. coli* O157:H7, en sus deyecciones,
- Verificar el estado de las marcas y bandas de identificación del ganado varios días antes de su expedición a fin de no tener que marcarlos justo antes de su transporte al matadero,
- Cerciorarse de que las condiciones de transporte hasta el matadero no son una fuente de estrés para los animales y no propician el ensuciamiento de su cuero, piel o plumaje.

Cría extensiva en pastos

Las condiciones climáticas antes de la salida (ej.: fuertes lluvias) y la falta de acondicionamientos especiales para evitar que los abrevaderos se transformen en cenagales contribuyen mucho a la suciedad de rumiantes (bovinos, ovinos, caprinos) y omnívoros (cerdos) a la hora de su salida para el matadero. La agrupación de los animales para su transporte constituye también una etapa estresante, principalmente para los animales que viven todo el año en libertad en el campo y no están acostumbrados a la presencia de las personas.

Por tanto, es importante :

- al final del engorde, desplazar los animales a los pastos que menos afecten las inclemencias del tiempo y que dispongan de abrevaderos en número suficiente y acondicionados de manera que no se conviertan en cenagales,
- agrupar los animales con suficiente tiempo antes de su partida para el matadero en un recinto, preferiblemente cubierto, o en una zona adecuada, a fin de reducir lo más posible el riesgo de que se ensucien el cuero, la piel, la lana o las plumas.

Cría sobre suelo enrejillado

La tasa de población adecuada de los recintos y cercados (densidad por metro cuadrado) durante el período de engorde es un factor que debe tomarse en consideración, ya que tanto la sobrepoblación como la subpoblación impiden la evacuación satisfactoria de las deyecciones entre los listones.

Por tanto, es importante:

- mantener la tasa de población adecuada de los recintos y cercados el mayor tiempo posible durante el período de engorde (esta tasa depende del tamaño y de la índole de los compartimentos, así como de la edad de los animales),
- mantener el suelo enrejillado limpio y el local correctamente ventilado,
- efectuar con sumo cuidado las operaciones de limpieza previas a la partida de los animales para el matadero s,
- instalar a los bovinos, si es posible, en cama de paja entre 1 y 20 días antes del sacrificio.

Cría sobre cama

La densidad de animales en la cama incide considerablemente en el estado de limpieza de los cueros. Añadir cama no contrarrestará los efectos adversos de una densidad excesiva. La cantidad de cama necesaria depende de factores como la densidad de animales, su peso y el diseño del local.

Por tanto, es importante:

- evitar la sobrepoblación,
- suministrar suficiente cantidad de cama limpia con la frecuencia necesaria,
- cerciorarse de que los locales están suficientemente ventilados y correctamente acondicionados para la evacuación de los efluentes y aguas de lavado.

Disposiciones sanitarias

- Aislar los animales enfermos en locales adaptados, tratarlos y esperar a que se restablezcan totalmente antes de enviarlos al matadero,
- Verificar los registros de tratamiento de todos los animales antes de su expedición a fin de comprobar que se han respetado los plazos de espera o los períodos de confinamiento previos al sacrificio.
- Retirar de la expedición al matadero todo animal en estado sanitario dudoso o que se encuentre en situación de espera tras la administración de sustancias medicamentosas.

SECCIÓN VIII – DISPOSICIONES COMUNES

Un sistema de identificación y de rastreabilidad de los animales, de su alimentación y de los productos que salen de la explotación puede ayudar:

- a identificar el origen concreto de un problema de contaminación de productos de origen animal,
- y a adoptar medidas para eliminar, o al menos limitar, sus consecuencias dañinas (como la retirada específica de los productos en cuestión).

Un dispositivo completo y fidedigno de registro de los procedimientos, intervenciones y controles realizados en la explotación puede ayudar a controlar de manera concreta y eficaz los riesgos que la producción primaria representa para la seguridad sanitaria de los alimentos. También puede ayudar a los propietarios de los animales a demostrar que han asumido plenamente sus responsabilidades en materia de salud pública.

Recomendaciones de la GBPG:

Rastreabilidad de los animales, de los alimentos para animales y de los productos animales:

- Exigir y conservar todos los documentos comerciales y sanitarios que permitan conocer el itinerario preciso de cada animal o grupo de animales, desde la explotación o el establecimiento de origen hasta su destino final (otra explotación o matadero),
- Establecer un sistema de registro de datos que permita saber con precisión con qué lotes de alimentos comerciales se han alimentado los animales de la explotación y qué materias primas se han utilizado para los alimentos producidos en la explotación y distribuidos a los animales. Conservar muestras de todos los alimentos utilizados,

Anexo C (cont.)

- Establecer un sistema de registro de datos que permita conocer con precisión el origen (lote de animales) y el destino de los productos animales producidos en la explotación,
- Conservar y poner a disposición de la autoridad competente (Servicios Veterinarios) todos estos documentos y registros.

Conservación de los registros:

- Conservar un registro de todas las personas que entran en la explotación: visitantes, personal de servicio y profesionales del sector agropecuario (veterinario, inspector del registro lechero, inseminador, repartidor dealimentos, matarife, etc.),
- Conservar los certificados médicos de las personas que trabajan en contacto con los animales y todo documento que acredite que poseen las cualificaciones y formación necesarias,
- Conservar todos los documentos relativos a los tratamientos e intervenciones veterinarias a que ha sido sometidos cada animal o grupo de animales (castración, parto, cesárea, descorne, corte del pico, administración de medicamentos, etc.),
- Conservar todos los informes de laboratorio que incluyan pruebas bacteriológicas y pruebas de sensibilidad (datos que deben ponerse a disposición del veterinario responsable del tratamiento de los animales),
- Conservar todos los documentos que acrediten que la calidad bacteriológica y físico-química del agua suministrada a los animales es objeto de controles periódicos,
- Conservar todos los registros de los procedimientos de fabricación de los alimentos y los registros de fabricación de cada lote de alimentos,
- Conservar registros detallados de toda aplicación de productos químicos en los campos, los pastos y los silos de cereales, así como de las fechas de salida de los animales al pasto y de las parcelas,
- Conservar todos los registros relativos a los procedimientos de limpieza y desinfección utilizados en la explotación (incluidas las hojas técnicas de cada detergente o desinfectante utilizado), así como todos los comprobantes de la aplicación efectiva de dichos procedimientos (hojas de trabajo, fichas de autocontroles de la eficacia de las operaciones),
- Conservar los documentos relativos al plan de lucha contra las plagas (incluidas las hojas técnicas de cada raticida e insecticida utilizado), así como todos los comprobantes de la aplicación efectiva del plan de lucha (plan de localización de los cebos y difusores de insecticidas, hojas de autocontroles de la eficacia del plan),
- Conservar todos los documentos relativos a los autocontroles (por elganadero) y a los controles (por las autoridades y otros organismos oficiales) que den fe de la correcta gestión de la explotación y de la calidad sanitaria e higiénica de los productos animales que despacha,
- Conservar todos los documentos transmitidos por los servicios de inspección oficiales y los servicios de control de calidad de las empresas agroalimentarias o de los distribuidores, relativos a las anomalías detectadas en el matadero, en la lechería, en la planta de transformación o en la fase de la distribución de los productos (carne, leche, huevos, pescado, etc.) derivados de los animales de la explotación,

- Conservar todos estos documentos durante un período suficiente, de manera que se puedan efectuar investigaciones ulteriores para determinar si una contaminación de productos alimenticios observada en las fases de la producción secundaria o de la distribución es o no el resultado de una disfunción a nivel de la producción primaria,
- Durante las inspecciones de la explotación por la autoridad competente (Servicios Veterinarios), poner a su disposición todos estos documentos y registros.

ANEXO: NORMAS Y REFERENCIAS INTERNACIONALES

Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE (año 2003), especialmente los títulos siguientes:

- 1.1 que trata de las DEFINICIONES GENERALES Y NOTIFICACIÓN DE LAS ENFERMEDADES ANIMALES

en particular, las definiciones de los términos y expresiones siguientes: Administración Veterinaria, Autoridad Veterinaria, control veterinario oficial, desinfección, desinsectación, explotación, infección, laboratorio, enfermedad, programa oficial de control y Servicios Veterinarios.

- 1.3. que trata del ANÁLISIS DEL RIESGO ASOCIADO A LAS IMPORTACIONES

Capítulo 1.3.1 Evaluación de los Servicios Veterinarios

Capítulo 1.3.4 Directrices para la evaluación de los Servicios Veterinarios

- 3.4. que trata del CONTROL SANITARIO E HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES

ANEXO 3.4.1. Medidas de higiene y seguridad sanitaria en las explotaciones avícolas y en los establecimientos de incubación

ANEXO 3.4.2. Medidas de higiene y seguridad sanitaria en los colmenares

ANEXO 3.4.3. Medidas de higiene, identificación, tomas de sangre y vacunación

- 3.6. que trata de la INACTIVACIÓN DE LOS AGENTES PATÓGENOS Y DE LOS VECTORES

ANEXO 3.6.1. Recomendaciones generales relativas a la desinfección y desinsectación

- 3.7. que trata del TRANSPORTE DE LOS ANIMALES

ANEXO 3.7.1. Principios aplicables a todos los medios de transporte

ANEXO 3.7.2. Principios aplicables a determinados medios de transporte

- 3.9. que trata de la RESISTENCIA A LOS ANTIMICROBIANOS

ANEXO 3.9.1. Directrices para la armonización de los programas de vigilancia y seguimiento de la resistencia a los antimicrobianos

ANEXO 3.9.2. Directrices para el seguimiento de las cantidades de antimicrobianos utilizados en producción animal

ANEXO 3.9.3. Directrices para el uso responsable y prudente de productos antimicrobianos en medicina veterinaria

Anexo C (cont.)**Códigos y normas del *Codex Alimentarius*, en particular:**

- *Principios generales de higiene de los alimentos, incluido el anexo sobre el sistema HACCP y las directrices para su aplicación;*
- *Código de prácticas de higiene para la carne (en curso de adopción);*
- *Código de prácticas recomendado de higiene para los productos alimenticios de origen animal (carne fresca, leche y productos lácteos, aves de corral, productos de huevo);*
- *Normas individuales para los productos alimentarios de origen animal*
 - *los productos lácteos,*
 - *los productos cárnicos,*
 - *los productos del mar;*
- *Código de prácticas recomendado para una buena alimentación animal (en curso de revisión);*
- *Código para el control y la utilización de los medicamentos veterinarios;*
- *Normas general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos (en curso de revisión);*
- *Límites máximos para residuos (LMR) de medicamentos veterinarios en los alimentos y para residuos de plaguicidas;*
- *Código de prácticas para reducir la aflatoxina B1 en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche;*
- *Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos por productos químicos;*
- *Proyecto de Código de prácticas acuícolas.*

Guía sobre las buenas prácticas de producción primaria

- *Guide to good dairy farming practices (Grupo de acción sobre buenas prácticas de producción lechera) de la Federación Internacional de Lechería (International Dairy Federation).*

Manual de aplicación del método HACCP

- *Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC) de la FAO.*

CONTROL DE PELIGROS DE IMPORTANCIA PARA LA SALUD PÚBLICA Y LA SALUD ANIMAL MEDIANTE LA INSPECCIÓN ANTE MORTEM Y POST MORTEM DE LA CARNE

Andrew McKenzie y Steve Hathaway
(New Zealand Food Safety Authority)

Introducción

Se admite en general que las enfermedades transmitidas por los alimentos constituyen un problema importante para la salud pública y una de las principales causas de disminución de la productividad económica tanto en los países desarrollados como en los menos desarrollados. Asimismo, la transmisión por medio de la cadena alimentaria de peligros importantes para la salud animal puede ocasionar una pérdida económica muy significativa en las poblaciones animales. La inspección de los animales para sacrificio aportaría una contribución valiosa a la vigilancia de enfermedades específicas importantes para la salud animal, en particular, las enfermedades exóticas. Por tanto, el control de peligros de importancia para la salud pública y la salud animal mediante la inspección *ante mortem* y *post mortem* de la carne es una responsabilidad primordial de los servicios veterinarios gubernamentales.

Los cambios recientes en la política gubernamental de muchos países reflejan una demanda de mayores recursos para proteger la salud pública contra las enfermedades de origen animal transmitidas por los alimentos. Además, el rápido incremento del comercio de alimentos tanto a escala nacional como internacional llama la atención sobre el potencial de transmisión por la cadena alimentaria de enfermedades de importancia para la salud animal. En un entorno regulatorio mundial que tiende cada vez más a considerar la industria como la principal responsable de garantizar la inocuidad de los alimentos y la bioseguridad en relación con la sanidad animal, los servicios veterinarios gubernamentales deben ejercer estas responsabilidades de modo rentable, transparente e interdisciplinario.

Ámbito del presente documento

La colaboración creciente entre la Oficina Internacional de Epizootias (OIE) y la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) con respecto a las normas alimentarias (v. a continuación) ha llevado a la OIE a constituir un Grupo de Trabajo sobre Seguridad Sanitaria de los Alimentos Derivados de la Producción Animal. La OIE espera que la labor de este Grupo de Trabajo conduzca a la formulación de recomendaciones sobre varios aspectos relativos a la participación veterinaria en materia de inocuidad de los alimentos. El presente texto sobre la inspección *ante* y *post mortem* de la carne constituye un documento de debate que servirá como base para la futura redacción de las recomendaciones por el Grupo de Trabajo. Completa el documento de debate titulado "Role and functionality of veterinary services in meat hygiene throughout the food chain" que ha circulado entre los Países Miembros de la OIE antes de su discusión en la Sesión General de la OIE de mayo de 2004.

Normas internacionales

Entre las organizaciones internacionales que participan en la salud pública y animal figuran la Organización Mundial del Comercio (OMC), la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). A nivel del sector, las organizaciones internacionales que elaboran "normas" (normas, directrices y textos afines) son la CAC y la OIE.

Anexo D (cont.)**CAC**

La CAC establece normas alimentarias internacionales, directrices y textos afines (a continuación designados en conjunto como "normas"). Las normas relativas a la inocuidad de los alimentos deberán implementarse dentro de un marco genérico de gestión de riesgos transmitidos por los alimentos y deberá "reconocerse también la necesidad de flexibilidad [en su establecimiento] de conformidad con la protección de la salud del consumidor"¹.

Las actividades de los Grupos de Acción que trabajan fuera del sistema del Comité incluyen también enfoques de la seguridad alimentaria basados en el riesgo, p. ej. el Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentación Animal tiene como objetivo garantizar las prácticas de alimentación animal basadas en el riesgo a nivel de la producción primaria². Las autoridades nacionales competentes están adoptando cada vez más este enfoque.

Aunque la responsabilidad de establecer los sistemas nacionales de reglamentación alimentaria recae en los gobiernos, la CAC tiene un gran interés en suministrar una pauta sobre sólidos marcos legislativos e infraestructura. El reconocimiento oficial de la equivalencia de medidas alternativas en escenarios distintos es un principio clave de gestión del riesgo de la inocuidad alimentaria.

La CAC intenta crear alianzas estratégicas más amplias con otras organizaciones internacionales en la tarea de mejorar el control de los alimentos sobre una base mundial. En este sentido, el marco estratégico de la CAC para 2003-2007 se ha fijado como objetivo "promover vinculaciones entre el Codex y otros instrumentos y convenios multilaterales de reglamentación".

OIE

La OIE establece "normas" internacionales en materia de sanidad animal y zoonosis, destinadas en principio a prevenir la introducción en el país importador de agentes infecciosos y enfermedades patógenas para los animales y humanos durante los intercambios comerciales.

En los últimos años, las actividades de la OIE en el campo de la seguridad sanitaria de los alimentos han aumentado de modo considerable. Históricamente, la OIE se ocupaba principalmente de las zoonosis que ocasionan enfermedades a los animales, pero ahora ha aceptado la necesidad de ser más activa en el área de la salud pública y de la protección del consumidor, y ha tomado nota de que ello debe incluir las "zoonosis y enfermedades transmisibles a los humanos por los alimentos, ya sea que los animales sean o no afectados por tales enfermedades". La OIE se propone establecer nuevas normas que cubran todos los patógenos y contaminantes que sean peligrosos para los humanos a fin de incluirlos en el *Código Sanitario para los Animales Terrestres* y el *Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals (Manual de Pruebas de Diagnóstico y Vacunas para los Animales Terrestres)*.

Las cuestiones de salud pública veterinaria tratadas hasta ahora por la OIE incluyen: los regímenes de inspección de los productos de origen animal; la certificación de la carne; el control de peligros transmitidos por los alimentos durante la producción primaria, p. ej. el agente de la EEB, *Salmonella* spp., *Trichinella spiralis*, la cisticercosis y los residuos de medicamentos veterinarios; y las buenas prácticas veterinarias en la granja. Todas estas actividades contribuyen a la higiene de la carne.

Mientras que la OIE establece normas para las zoonosis, la falta de disponibilidad de información sobre la evaluación de riesgos para la totalidad de la cadena alimentaria no permite incluir los conceptos de "nivel de protección apropiado de la salud" (NPA). Por otra parte, el *Código Sanitario para los Animales Terrestres* no distingue en general entre las medidas encaminadas a proteger la salud animal y las medidas para proteger la salud humana.

¹ Informe de la 23ª Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius. ALINORM 99/37. FAO 1999

² Anteproyecto de Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal. CL 2001/36-AF. FAO 2001

La colaboración creciente entre la OIE y la CAC respecto de las zoonosis transmitidas por los alimentos, en particular, la labor del Grupo de Trabajo sobre Seguridad Sanitaria de los Alimentos Derivados de la Producción Animal, tendrán como resultado las normas y textos que tenderán el puente entre los intereses de la salud pública y la salud animal en el continuo "de la producción al consumo". La OIE espera que el trabajo conjunto permita hacer referencias al Codex en el *Código Sanitario para los Animales Terrestres* y formular recomendaciones sobre varios aspectos de la participación veterinaria en la seguridad alimentaria. De modo análoga, se espera que la OIE aporte importantes contribuciones a los códigos de prácticas y otros textos del Codex que incorporan un enfoque "de la producción al consumo" basado en el riesgo.

Código sobre Prácticas de Higiene para la Carne del Codex

El Comité del Codex sobre Higiene de la Carne (CCMH) trabaja actualmente en la elaboración de un nuevo Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne³, que se encuentra en el trámite 6 del procedimiento del Codex y que se finalizará en 2005. El Código es la principal norma internacional para la higiene de la carne e incorpora un enfoque basado en el riesgo para la aplicación de las medidas sanitarias a lo largo de la cadena alimentaria. La inspección *ante mortem* se describe como un componente esencial de la higiene de la carne en la actividad previa al sacrificio, y la inspección *post mortem*, como un componente esencial del control del proceso en la higiene de la carne después del sacrificio.

Dado que el proyecto de código debe servir de norma internacional, no proporciona normas de inspección para peligros específicos o anomalías detectadas por procedimientos organolépticos. Los riesgos para la salud pública (y animal) asociados a las poblaciones de animales para sacrificio son muy distintos en las diferentes regiones geográficas y sistemas pecuarios, por lo que la inspección *ante* y *post mortem* debe adaptarse a la situación de cada país y a sus objetivos de salud pública y animal. Esta es una obligación que recae siempre en las autoridades nacionales competentes.

Otras aportaciones a los programas de inspección *ante* y *post mortem* para la carne provienen de otros trabajos del Codex. En particular, el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) establece normas generales sobre higiene de los alimentos; el Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) establece directrices generales para el análisis del riesgo, y el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) establece normas "horizontales" que orientan la implementación a nivel nacional de los programas de inspección y de la certificación.

La inspección *ante* y *post mortem* incluye "todo procedimiento o análisis efectuado por una persona competente... con el propósito de dictaminar la inocuidad, aptitud y disposición"⁴. Así que también puede incluirse en estas actividades de inspección las pruebas de conformidad con las normas establecidas por la CAC para los residuos químicos, plaguicidas y contaminantes. Asimismo, la nueva labor de evaluación del riesgo microbiológico de las Reuniones conjuntas FAO/OMS sobre evaluación de riesgos microbiológicos (JEMRA) ofrecerá un asesoramiento específico del CCFH para la gestión del riesgo en los análisis para detectar peligros microbiológicos, p. ej. *Salmonella* spp. en los pollos de engorde, *Escherichia coli* enterohemorrágico en la carne picada, *Listeria* spp. en las carnes elaboradas/manufacturadas.

El Proyecto del Código de Prácticas de Higiene para la Carne reconoce específicamente la dualidad de objetivos de las actividades de inspección en el matadero en términos de salud pública y de salud animal.

³ Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne. ALINORM 04/27/16. FAO 2004

⁴ Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne. ALINORM 04/27/16. FAO 2004

Anexo D (cont.)**Servicios Veterinarios**

Las ediciones especiales de la Revista Científica y Técnica de la OIE han ilustrado una amplia diversidad de enfoques de las autoridades nacionales competentes con respecto a la organización de los servicios de salud pública veterinaria, de sanidad animal y de salud pública⁵. Se preconiza la integración de todos los sistemas nacionales de inspección de los alimentos bajo una sola autoridad competente en la medida en que ello representa numerosas ventajas, entre otros, reducir la transposición de funciones y mejorar la prestación de servicios⁶. Aunque la estructura organizativa varíe de un país a otro, es esencial que la cobertura, recursos y capacidades técnicas ofrezcan un alto nivel de eficacia constante. Más aún, el aseguramiento fiable de la salud pública y animal es esencial para el acceso de los productos de origen animal a los mercados internacionales.

Con respecto a la inspección *ante* y *post mortem* como componente de la higiene de la carne, las responsabilidades de las autoridades nacionales competentes, que suelen ser los Servicios Veterinarios⁷, incluyen:

- La evaluación de riesgos
- El establecimiento de políticas y normas
- El diseño y gestión de programas de inspección para alcanzar los objetivos de salud pública y animal
- El aseguramiento y certificación del desempeño adecuado de las actividades de inspección y de cumplimiento
- La divulgación de la información a lo largo de la cadena alimentaria
- La conformidad con las obligaciones impuestas por la OMC
- La negociación de reconocimiento mutuo y de los acuerdos de equivalencia con los interlocutores comerciales.

Programas de inspección *ante mortem* y *post mortem* para la carne

Los programas de inspección *ante* y *post mortem* para la carne son la responsabilidad primaria de los Servicios Veterinarios nacionales⁸. Siempre que sea posible, los procedimientos de inspección deberán diseñarse según un enfoque basado en el riesgo y los sistemas de gestión deberán reflejar las normas internacionales.

⁵ Revista científica y técnica de la OIE, volúmenes 10 (4) 1991; 11 (1) 1992; 22 (2) 2003

⁶ Evans, B.R., Doering, R.L., Clarke, R.C. y Ranger, C. (2003): "La organización de los Servicios Veterinarios federales en Canadá: la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos", *Revista científica y técnica de la OIE*, vol. 22 (2), pp. 409-421.

⁷ A los efectos del presente documento de debate, por "Servicios Veterinarios" se entienden las actividades veterinarias en materia de salud pública y animal independientemente de las disposiciones organizativas de las Autoridades competentes a nivel nacional.

⁸ Grupo de Trabajo de la OIE sobre Seguridad Sanitaria de los Alimentos Derivados de la Producción Animal: "Role and functionality of veterinary services in meat hygiene throughout the food chain", 71ª Sesión General de la OIE. 2003

Evaluación de riesgos

En el entorno actual de salud pública veterinaria y de sanidad animal, los Servicios Veterinarios deberán aplicar la evaluación de riesgos en la mayor medida posible para el establecimiento de normas. Las autoridades nacionales competentes hacen frente a una exigencia cada vez mayor de conocimientos técnicos para establecer las normas nacionales sobre esta base, al mismo tiempo que intentan satisfacer las obligaciones del análisis del riesgo conforme a los acuerdos comerciales internacionales.

Evaluación de riesgos en higiene de la carne

Los programas de inspección *ante* y *post mortem* contribuyen a calificar la carne como "inocua y apta". No obstante, en general se trata solamente de una medida *cualitativa* que indica que está exenta de peligros para la salud humana. La inspección *post mortem* de la carne no puede garantizar que esté exenta de anomalías fáciles de detectar, y los programas de muestreo para determinar los peligros químicos tienen una capacidad limitada para detectar los niveles no conformes de residuos y contaminantes que se producen aleatoriamente. Más importante aún, es inevitable que parte de la contaminación microbiológica se transmita de los cueros o vellones a la canal en el ambiente del matadero.

Solo hay pruebas científicas limitadas que vinculen la inspección *ante* y *post mortem* con resultados mensurables en términos de la salud humana. Además, no se ha avanzado mucho en la adaptación de los procedimientos de inspección al espectro y prevalencia de las enfermedades/defectos presentes en una determinada clase de ganado sacrificado procedente de una región geográfica específica. El enfoque de evaluación del riesgo puede usarse para solventar estos problemas y facilitar la asignación proporcional de recursos de higiene de la carne en función del nivel del riesgo⁹.

Los enfoques de los peligros para la salud humana transmitidos por la carne basados en el riesgo están demostrando asimismo que la fuente de peligros más importante es la contaminación microbiológica que pasa desapercibida en vez de anomalías muy obvias que se detectan durante la inspección *ante* y *post mortem*. Esta situación ha motivado una demanda creciente de enfoques más sistemáticos para combatir estos peligros, p. ej. los sistemas HACCP.

Evaluación de riesgos en sanidad animal

El *Código Sanitario para los Animales Terrestres* de la OIE contiene disposiciones detalladas sobre el análisis del riesgo en las importaciones. La regionalización y seguimiento zoonosario continuo en el país exportador brinda datos importantes para el proceso de evaluación de riesgos. A diferencia de lo que ocurre con la inocuidad de los alimentos, la evaluación de riesgos para la salud animal con el fin de controlar las enfermedades endémicas de importancia para la sanidad animal en un ambiente regional no es una práctica corriente. Las normas de la OIE para las zoonosis no están basadas en las evaluaciones de riesgos para la salud humana en sí.

La OIE define la evaluación de riesgos como "evaluación de la probabilidad y de las consecuencias biológicas y económicas de la entrada, radicación o propagación de un agente patógeno en el territorio de un país importador". Para varias normas, ha quedado establecido que "existe un amplio consenso sobre los riesgos posibles"; sin embargo, estos no están vinculados a las decisiones específicas sobre un nivel de protección apropiado (NPA). El proceso de análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos formulado recientemente por la OIE introduce un marco de gestión muy similar al utilizado en la inocuidad de los alimentos¹⁰ (v. a continuación).

⁹ Hathaway, S. C. (1993): "El análisis de riesgos aplicado a la higiene de la carne", *Revista científica y técnica de la OIE*, vol. 12 (4), pp. 1265-1290.

¹⁰ Vose, D., Acar, J., Anthony, F., Franklin, A., Gupta, R., †Nicholls, T., Tamura, Y., Thompson, S., Threlfall, E.J., Van Vuuren, M., White, D.G., Wegener, H.C. y Costarrica, M.L. (2001): "Resistencia a los antimicrobianos: metodología de análisis de riesgos para determinar la eventual incidencia en la salud pública de bacterias de origen animal resistentes a los antimicrobianos", *Revista científica y técnica de la OIE*, vol. 20, pp. 811-827.

Anexo D (cont.)Marco genérico de gestión de riesgos para la salud pública y la salud animal

Aunque los sectores de la salud pública y la salud animal han diferido en el planteamiento del análisis del riesgo, hay varios aspectos comunes a ambos¹¹. La aplicación de un marco genérico ofrece un proceso sistemático y coherente para la gestión de los riesgos de bioseguridad a la vez que se adapta a las diferentes metodologías de evaluación de riesgos si procede. Este marco consta por lo general de 4 componentes:

- Actividades preliminares de gestión de riesgos
- Evaluación de las opciones de gestión de riesgos
- Implementación
- Seguimiento continuo y revisión.

Participación veterinaria en las evaluaciones de riesgos

Sea cual sea la cuestión de bioseguridad, deberá existir un contexto estratégico organizativo y operativo para los aspectos veterinarios del análisis de riesgos. Se necesitarán las consultas adecuadas para orientar el proceso, que se llevará a cabo de manera transparente y coherente.

Es esencial la participación veterinaria en las evaluaciones de riesgos junto con el establecimiento de normas de inspección *ante y post mortem*. En este sentido, la preferencia por enfoques institucionales que tiendan un puente entre los sectores o disciplinas de la salud animal y pública concernidos es cada vez más obvia a escala nacional, y el foco tradicional en la regulación de los sistemas de producción individual está cambiando por un enfoque que refuerza la confianza en los marcos reglamentarios generales a todos los niveles. Además, el establecimiento de un enfoque más unificado ayudará a un entendimiento general de la evaluación de riesgos y al aprovechamiento óptimo de los escasos recursos técnicos en los países en desarrollo.

Establecimiento de políticas y normasInocuidad y aptitud de la carne

La higiene de la carne está definida por "todas las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y aptitud de la carne en todas las etapas de la cadena alimentaria"¹². En el contexto de higiene de la carne, la inocuidad se define en términos de aplicación apropiada de medidas para proteger la salud pública, y satisfacción de los criterios de resultados cuantitativos requeridos para el control de peligros. La aptitud se define en términos de producción de la carne en condiciones higiénicas y cumplimiento de las posibles normas cuantitativas que no se refieran a la inocuidad.

Estos objetivos preconizan el establecimiento de políticas y normas para la inspección *ante y post mortem*. La justificación técnica, viabilidad y eficacia de las normas está basada en los datos de la salud pública veterinaria, al igual que la determinación de las competencias del personal de inspección y de los requisitos de formación¹³. Las autoridades nacionales competentes deben ofrecer también un ambiente institucional apropiado para que los Servicios Veterinarios puedan establecer tales políticas y normas.

¹¹ Hathaway S.C. (2002): "Risk analysis in biosecurity for food and agriculture", Informe de la Consulta de Expertos sobre la Bioseguridad en la Alimentación y la Agricultura. FAO, Roma. Septiembre de 2002

¹² Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne. ALINORM 04/27/16. FAO, 2004

¹³ A falta de un enfoque basado en el riesgo, las normas de inspección se prescriben conforme a las prácticas de larga data: v. el anexo I.

Anexo D (cont.)

Las normas para la inspección *ante y post mortem* de la carne incluyen los dictámenes de disposición tras la detección de anomalías. Los dictámenes serán emitidos por personal que posea la competencia adecuada a fin de que las disposiciones cumplan con los objetivos de "inocuidad y aptitud" antes descritos. No obstante, en muchas situaciones una alternativa práctica es proceder a la categorización y retirar todos los tejidos anormales de la cadena alimentaria sin recurrir a un examen o dictamen ulterior sobre la inocuidad o aptitud. De hecho, el enfoque precautorio inherente a cualquier proceso de evaluación de riesgos refleja una política conservadora con respecto a la disposición de canales y/o vísceras con anomalías¹⁴.

Vigilancia y seguimiento epidemiológico continuo de la sanidad animal

La vigilancia zoonosaria consiste en "realizar investigaciones continuas sobre una población determinada con vistas a detectar la aparición de una enfermedad a efectos de control sanitario", y el seguimiento epidemiológico se lleva a cabo mediante "programas permanentes destinados a detectar cambios de prevalencia de una enfermedad en una población determinada"¹⁵. En este contexto, la inspección organoléptica de los animales para el sacrificio puede cumplir una importante función de centinela exclusivamente para las zoonosis y enfermedades de importancia para la salud animal. En el caso de animales sospechosos, se pueden practicar otras pruebas de diagnóstico.

La vigilancia y el seguimiento continuo de la sanidad animal permiten a los Servicios Veterinarios identificar y controlar enfermedades endémicas o exóticas importantes en su territorio, y establecer informes sobre la situación zoonosaria en su país. Ambas funciones suministran datos esenciales para el análisis del riesgo en las importaciones.

En cuanto a la higiene de la carne, las políticas y normas aplicadas en la inspección *ante y post mortem* a efectos de la vigilancia y seguimiento epidemiológico continuo de la salud animal deberán basarse en el riesgo y ser viables y practicables en el ambiente del matadero.

Un buen ejemplo del seguimiento epidemiológico de zoonosis basado en el riesgo es la norma de la OIE aplicable a la encefalopatía espongiforme bovina (EEB)¹⁶. Según esta norma, la estrategia de vigilancia "debe determinarse en función del resultado de la evaluación del riesgo [...] y guardar proporción con el mismo", y tiene dos objetivos: determinar si la EEB está presente en un país y, una vez que la enfermedad ha sido detectada, observar la evolución de la epizootia, adoptar las medidas de control y controlar su eficacia.

Control zoonosario

En algunas situaciones, puede ser necesario identificar y retirar los animales, o sus tejidos, que tengan el potencial de infectar otros animales con enfermedades no zoonóticas por medio de la cadena alimentaria. Puede ser debido a la exposición accidental a carnes que han sido designadas aptas para el consumo humano, p. ej. la transmisión de enfermedades exóticas por el uso de despojos de carnicería en la alimentación de animales, o por medio de carne no destinada al consumo humano, p. ej. alimentos sin cocinar para los animales domésticos.

¹⁴ Cuando la información científica no está confirmada o está incompleta, el Acuerdo MSF de la OMC contempla la aplicación de medidas precautorias de inocuidad de los alimentos. El rechazo de rutina de los tejidos con anomalías en la inspección *post mortem* sin recurso ulterior a la inspección organoléptica detallada o a análisis pone de manifiesto un enfoque de precaución.

¹⁵ Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE

¹⁶ Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE. Capítulo 2.3.13.1. 2002

Anexo D (cont.)Otras actividades

Los veterinarios se dedican cada vez más a desarrollar competencias multidisciplinarias que amplíen sus actividades más allá de la granja y el procesamiento inicial de la carne. Las actividades veterinarias asociadas a los sistemas de producción de la carne se extienden también más allá de la esfera de la salud pública y animal. Dos ejemplos de tales actividades son la garantía de un bienestar adecuado de los animales y la prevención del deterioro del medio ambiente por contaminación con desechos animales y productos de origen animal.

Integración de las actividades veterinarias

Está claro que las aportaciones veterinarias a la inspección *ante y post mortem* cumplen un doble objetivo de sanidad pública y animal. Independientemente de la jurisdicción de las autoridades competentes concernidas, es obvio que los Servicios Veterinarios deberán integrar sus actividades en la mayor medida posible a fin de evitar una duplicación de esfuerzos y costes innecesarios.

Además de compartir las actividades de inspección de rutina para alcanzar los objetivos de salud pública y de salud animal, surgen otras oportunidades tales como: la recolección e integración de los datos de vigilancia epidemiológica continua, el uso compartido de las instalaciones y metodologías de diagnóstico, la verificación y aplicación de los requisitos de inspección de una manera integrada, y la puesta en común de los conocimientos técnicos. También es posible especificar mejor el papel primario de la industria para garantizar la inocuidad de los alimentos, lo que permite efectuar ajustes estructurales rentables en los Servicios Veterinarios.

Gestión de programas de inspección de salud pública y animalAutoridad competente

En la consecución de los objetivos de salud pública veterinaria y salud animal previstos por la legislación nacional o exigidos por los países importadores, los Servicios Veterinarios contribuyen de modo diverso "desde la realización directa de las tareas veterinarias necesarias a la evaluación de las actividades veterinarias por los operadores de la cadena agroindustrial". Obsérvese que los "Servicios Veterinarios" ya no son los gestores exclusivos de la protección de la salud animal y del control de enfermedades, sino más bien los garantes de que todas las partes en la producción alimentaria cumplan sus obligaciones respectivas de garantizar alimentos inocuos para el consumidor¹⁷. En este sentido, desempeñan el papel de "Autoridad competente" y brindan seguridad a nivel nacional y a los interlocutores comerciales al garantizar el cumplimiento de las normas sobre inocuidad y aptitud.

El CCMH reconoce que como la responsabilidad con respecto a la higiene de la carne siempre queda a cargo de los Servicios Veterinarios bajo la Autoridad nacional competente, "se debía permitir cierta flexibilidad en cuanto a la forma de proporcionar el servicio, por ejemplo, ya sea por la Autoridad competente o por un organismo competente oficialmente reconocido que trabaje bajo la supervisión y control de la Autoridad competente"¹⁸.

El *Código Sanitario para los Animales Terrestres* de la OIE señala que la calidad de los Servicios Veterinarios puede determinarse mediante una evaluación que garantice la observación de los principios sobre juicio profesional, independencia, imparcialidad, integridad, objetividad, organización general, política en materia de calidad, procedimientos y normas, comunicación y autoevaluación. Sea cual sea la actividad, los Servicios Veterinarios deben estar en condiciones de demostrar que no hay ningún conflicto de interés entre los objetivos de salud pública y/o animal y el apoyo económico para la industria de la producción y ulterior procesamiento de la carne.

¹⁷ Marabelli, R.(2003): "El papel de los Servicios Veterinarios frente a los nuevos retos sociales: sanidad y protección de los animales, inocuidad de los alimentos y salubridad del medio ambiente", *Revista científica y técnica de la OIE*, vol. 22 (2), pp. 363-371.

¹⁸ Informe de la 10ª Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de la Carne. ALINORM 04/27/16. FAO, Roma

También podrán cooperar en las actividades de inspección *ante y post mortem* los veterinarios empleados por la industria, p. ej. los programas de seguro de calidad a nivel de la producción primaria conducidos por la industria. pueden requerir la supervisión veterinaria y la comunicación de informaciones del matadero. La certificación sanitaria individual de los grupos de animales para sacrificio es una práctica común en una serie de países, p. ej. para zoonosis, residuos de medicamentos veterinarios y regímenes de vacunación. La inspección veterinaria *ante mortem* puede realizarse igualmente a nivel de la producción ganadera¹⁹.

Sistemas de calidad

Quienes se benefician de la inspección suministrada por los Servicios Veterinarios, p. ej. los agricultores y empresas de procesamiento de la carne, son cada vez más numerosos en asumir el compromiso de los sistemas de calidad debido a la demanda de sus clientes²⁰. En consecuencia, estas partes interesadas exigen una inspección cada vez más coherente y de alta calidad por las autoridades competentes.

En algunos países, se están implantando procedimientos formales de seguro de calidad para garantizar la competencia y fiabilidad de los Servicios Veterinarios sobre una base continua²¹. La creación de un sistema de calidad es un modo sencillo de implementar los objetivos contenidos en las políticas de calidad elaboradas por los gestores veterinarios. Herramientas tales como la acreditación de la calidad son componentes necesarios de los "sistemas modernos de gestión económica"²².

En el caso de la inspección *ante y post mortem*, los sistemas de seguro de calidad pueden extenderse a los sistemas de "corregulación" que integran las actividades de la industria y de los Servicios Veterinarios²³. En Australia, por ejemplo, estos sistemas están basados en los principios HACCP, su aplicación es uniforme en todo el país y se extiende "de la producción al consumo". Mediante un acuerdo de corregulación de la colaboración, el Servicio Veterinario oficial es responsable del diseño general del sistema de inspección y sus auditorías y sanciones, mientras que la industria es responsable del desarrollo ulterior, implementación y mantenimiento del sistema. El veterinario responsable de un matadero determinado debe cerciorarse de que el programa de seguro de calidad de inocuidad de la carne implementado por la industria satisfaga los requisitos reglamentarios constantemente.

Empleo de personal de inspección no veterinario

El empleo de personal particular o público no veterinario para realizar las actividades de inspección *ante y post mortem* está bien establecido en varios programas nacionales. No obstante, todos los dispositivos de inspección *ante y post mortem* deben satisfacer los principios de independencia, competencia de los inspectores e imparcialidad, y deben estar bajo la supervisión general y responsabilidad de los Servicios Veterinarios oficiales. La Autoridad competente deberá especificar los requisitos de competencias exigidas para todas las personas que participan en la inspección y verificar su actuación²⁴.

¹⁹ McKenzie, A. I. y Hathaway S. C. (2002): "El papel de los veterinarios en la prevención y gestión de las enfermedades transmitidas por los alimentos, en particular en el nivel de producción ganadera", 70ª Sesión General de la OIE, 2002

²⁰ Gary F. (2003): "Acreditación de los sistemas de inspección veterinaria", *Revista científica y técnica de la OIE*, vol. 22 (2), pp. 761-768.

²¹ Gerster, F., Guerson, N., Moreau, V., Mulnet, O., Provot, S. y Salabert, C. (2003): "La aplicación del aseguramiento de calidad: ejemplo de los Servicios Veterinarios franceses", *Revista científica y técnica de la OIE*, vol. 22 (2), pp. 597-628.

²² Marabelli, R. (2003): "El papel de los Servicios Veterinarios frente a los nuevos retos sociales: sanidad y protección de los animales, inocuidad de los alimentos y salubridad del medio ambiente", *Revista científica y técnica de la OIE*, vol. 22 (2), pp. 363-371.

²³ Butler R.J., Murray J.G. y Tidswell S. (2003): "Aseguramiento de calidad e inspección de carnes en Australia", *Revista científica y técnica de la OIE*, vol. 22 (2), pp. 629-659.

²⁴ Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne. ALINORM 04/27/16. FAO, 2004

Anexo D (cont.)

Un cuestionario de la OIE enviado a los Países Miembros identificó que en la inspección *ante mortem* de aves de corral y de animales de carne roja trabaja personal no veterinario en el 37% y el 31% de países respectivamente. En la inspección *post mortem* el porcentaje es del 60% y 59% respectivamente²⁵.

Seguro y certificación

El seguro y certificación del suministro adecuado de actividades de inspección y cumplimiento²⁶ es una función vital de los Servicios Veterinarios. Los certificados sanitarios internacionales que ofrecen la garantía oficial para el comercio de carnes deben suscitar la plena confianza del país importador.

Redes de información

El Acuerdo MSF y las normas establecidas por la CAC y la OIE mencionan la necesidad de un proceso sistemático para recabar, evaluar y documentar la información científica u otra sobre la base de las medidas sanitarias. Los Servicios Veterinarios han reconocido esta necesidad desde hace mucho tiempo en el marco nacional.

La organización y difusión de la información a lo largo de la cadena alimentaria implica esfuerzos multidisciplinarios. La implementación eficaz de los procedimientos de inspección *ante* y *post mortem* basados en el riesgo depende del seguimiento continuo y del intercambio de información. La identificación de los animales, sea individualmente o en grupo, es necesaria en la mayoría de situaciones y debería ser posible rastrear los animales sacrificados hasta su lugar de origen si es necesario.

Los datos veterinarios desde la producción primaria y los mataderos son especialmente importantes para las redes de información en la inspección *ante* y *post mortem*. A título de ejemplo, es probable que la contaminación cruzada extrínseca resultante del sacrificio, faenado y procesamiento ulterior de la carne sea con mucho la principal fuente de peligros de importancia para la salud pública. Las cargas biológicas de patógenos conocidos transmitidos por los alimentos durante estas fases suelen ser el reflejo de las condiciones de cría del animal antes del sacrificio, el estatus sanitario de la población para sacrificio y el manejo previo a la matanza.

Conformidad con las obligaciones de la OMC

El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC) representa los mejores esfuerzos de la comunidad mundial para establecer principios y directrices que rigen el establecimiento e implementación de medidas para proteger la salud pública y animal.

Los Servicios Veterinarios deberán cerciorarse de que la inspección *ante* y *post mortem* en el matadero esté basada en una evaluación general, adecuada a las circunstancias, "de los riesgos para la vida o salud del hombre, animal o vegetal, teniendo en cuenta las técnicas de evaluación de riesgos desarrolladas por las organizaciones internacionales pertinentes". Más aún, los procedimientos de inspección utilizados en los programas de importación y exportación deben ser comparables a aquellos usados en los programas nacionales.

En la implementación de las disposiciones del Acuerdo MSF y del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) de la OMC, los Servicios Veterinarios desempeñan un papel más importante en el desarrollo de acuerdos de reconocimiento mutuo y de equivalencia con los interlocutores comerciales. Un enfoque de los programas de inspección *ante* y *post mortem* basado en el riesgo permite evaluar el rendimiento y la equivalencia de diferentes sistemas de inspección de la carne en términos de la consecución de objetivos de salud animal y pública, y de este modo reducir los obstáculos técnicos al comercio.

²⁵ McKenzie, A. I. y Hathaway, S. C. (2002): "El papel de los veterinarios en la prevención y gestión de las enfermedades transmitidas por los alimentos, en particular en el nivel de producción ganadera", 70ª Sesión General de la OIE. 2002

²⁶ Principios para la Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos. CAC/GL 20 - 1995. FAO, Roma.

Recomendaciones

Se recomienda al Grupo de Trabajo de la OIE sobre Seguridad Sanitaria de los Alimentos Derivados de la Producción Animal que utilice este documento de debate como base para:

1. Convenir en un programa de trabajo para formular los principios y directrices aplicables al papel de los Servicios Veterinarios en el diseño y aplicación de sistemas de inspección *ante* y *post mortem* de los animales para sacrificio, para el establecimiento de una directriz de la OIE.
 2. Decidir sobre la utilidad de añadir ejemplos de programas de inspección de rutina *ante* y *post mortem* que podrán aplicarse en situaciones en que la información sobre la evaluación de riesgos no sea adecuada o no esté disponible.
 3. Cerciorarse de que este trabajo esté armonizado con los textos de las directrices elaboradas por otros organismos internacionales, p. ej. el Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne del Codex, el Manual de Inspección de la Carne de la FAO.
 4. Incorporar referencias a otros textos de la OIE y del Codex que describen los aspectos detallados de la posible información veterinaria, p. ej. Principios para la Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 20 - 1995).
-

Anexo 1

Procedimientos de inspección *post mortem*

Los procedimientos y análisis de inspección *post mortem* deberán ser establecidos por la Autoridad competente de acuerdo con un enfoque basado en la ciencia y en el riesgo. A falta de un sistema basado en el riesgo, los procedimientos tendrán que basarse en el conocimiento científico y práctica actuales.

Los procedimientos de inspección *post mortem* basados en el conocimiento y práctica actuales varían considerablemente según los distintos países. En los cuadros siguientes se presentan procedimientos con la única finalidad de ofrecer una pauta para cumplir con los objetivos de salud pública y animal, y la Autoridad competente deberá adaptarlos según convenga. En particular:

1. Los procedimientos de rutina pueden complementarse mediante procedimientos adicionales para ayudar en el dictamen.
 2. Los animales jóvenes necesitarán probablemente una inspección menos intensiva que los animales mayores, aunque algunas enfermedades afectan solo a los animales jóvenes, p. ej. la onfaloflebitis.
 3. En el caso de animales de caza de cría y de aves silvestres de caza de cría, los procedimientos de inspección *post mortem* establecidos para animales domésticos similares pueden servir como base para su inspección *post mortem*, con las modificaciones que sean necesarias.
 4. En el caso de animales silvestres de caza o aves silvestres de caza sacrificados, los procedimientos de inspección *post mortem* deberán reflejar las circunstancias particulares de la matanza y el transporte al matadero.
 5. Puede ser necesario aplicar procedimientos especiales de inspección *post mortem* con los animales que han tenido una reacción positiva a las pruebas de detección, p. ej., los animales positivos a una prueba de tuberculina deberán ser sacrificados bajo condiciones especiales de higiene y sujeto a procedimientos de inspección más estrictos que los animales que no reaccionan.
 6. Puede ser necesario aplicar dictámenes *post mortem* especiales para animales que reaccionan positivamente a las pruebas de detección, p. ej., independientemente de la detección de lesiones que sugieran una infección, se dictaminarán inaptos para el consumo humano la ubre, los conductos genitales y la sangre de los animales positivos a la prueba de brucelosis.
-

Cuadro 1: Ejemplos de procedimientos para la inspección *post mortem* de rutina de la cabeza de animales destinados al consumo humano

	Bovinos	Porcinos	Ovinos/ caprinos	Équidos	Cérvidos	Aves de corral
Superficies externas/cavidad oral	V	V	V ^a	V	V	—
Ganglios linfáticos submaxilares	V, I ^b	V, I	—	V, P	V, I	—
Ganglios linfáticos parotídeos	V, I	—	—	V, P	V, I	—
Ganglios linfáticos retrofaríngeos	V, I	—	—	V, P	V, I	—
Lengua	V, P ^c	V	—	V, P	V, P	—
Músculos de la masticación	V, P, I ^d	V, P, I	—	—	—	—
Otros	—	—	—	— ^e		

V = inspección visual, P = palpación, I = incisión.

^a Aunque el objetivo de la inspección *post mortem* es la sanidad animal, se puede descartar la cabeza si el cerebro y la lengua no se recogen para el consumo humano.

^b La incisión en los ganglios linfáticos de la cabeza no es necesaria en los terneros.

^c La palpación de la lengua no es necesaria en los terneros.

^d En los músculos de la masticación se practicará la incisión según el potencial de infestación con quistes de *Taenia* spp.

^e El tabique nasal deberá extraerse y examinarse si el muermo está presente en la población para sacrificio.

Anexo D (cont.)

Cuadro 2: Ejemplos de procedimientos de rutina para la inspección *post mortem* de la canal de animales destinados al consumo humano

	Bovinos	Porcinos	Ovinos/ caprinos	Equinos	Cérvidos	Aves de corral
Superficies externas	V	V ^a	V	V	V	V
Ganglios linfáticos preescapulares	V	—	V	—	V	—
Cavidad torácica/pleura	V	V	V	V	V	V
Cavidad abdominal/peritoneo	V	V	V	V	V	V
Ganglios linfáticos inguinales superficiales	V, P	—	V, P	V, P	V, P	—
Ganglios linfáticos iliacos internos y externos	V, P	—	V, P	V, P	V	—
Ganglios linfáticos supramamarios	V, P ^b	V	V	V	—	—
Ganglios linfáticos prepectoriales	V, P	—	V, P	V, P	V, P	—
Ganglios linfáticos poplíteos	—	—	P	—	—	—
Ganglios linfáticos renales	V, P	V, P	—	V, P	V	—
Diafragma	V	V ^c	V	V	V	—
Otros	— ^d	—	—	— ^e	—	—

V = inspección visual, P = palpación, I = incisión.

Nota: Se procederá al examen visual y palpación del ombligo y las articulaciones de las extremidades en los animales muy jóvenes.

Nota: Deberá existir un sistema de seguro de calidad para garantizar la extracción total del tejido tiroideo de la garganta.

^a Se procederá a la palpación del lugar de la castración.

^b Se practicará una incisión en los ganglios linfáticos supramamarios en los animales lactantes.

^c Se practicará la incisión en los músculos del diafragma según el potencial de infestación con quistes de *Taenia* spp.

^d Se practicará una incisión en la ubre si está destinada al consumo humano.

^e Se examinarán los músculos y ganglios linfáticos debajo de uno de los dos cartílagos escapulares para detectar la melanosis en todos los caballos tordos y blancos.

Cuadro 3: Ejemplos de procedimientos de rutina para la inspección de las vísceras de animales destinados al consumo humano

	Bovinos	Porcinos	Ovinos/ caprinos	Equinos	Cérvidos	Aves de corral
Pulmones	V, P ^a	V, P	V, P	V, P	V, P	V
Esófago	V	V	V	V	V	—
Tráquea	V	V	—	V	—	—
Ganglios linfáticos bronquiales	V, I ^b	V, P	V, P	V, P	V, I	—
Ganglios linfáticos mediastínicos	V, I	V, P	V, P	V, P	V, I	—
Corazón	V, P, I ^c	V, P, I ^c	V, P	V, P, I	V, P	V
Pericardio	V	V	V	V	V	V
Hígado	V, P	V, P	V, P	V, P	V, P	V
Ganglios linfáticos portales	V, P	V, P	V	V, P	V, P	—
Vesícula biliar	V, I ^d	—	V, P	—	V, P	—
Riñones	V	P	V	V ^e	V	V
Ganglios linfáticos renales	V	—	—	—	V	—
Bazo	V	V	V	V	V	—
Tubo gastroentérico	V	V	V	V	V	V
Ganglios linfáticos mesentéricos	V, P	V, P	V	V, P	V, P	—
Órganos genitales ^f	V	V	—	V	V	V

V = inspección visual, P = palpación, I = incisión

^a Para examinar los bronquios, se podrá practicar una incisión en el lóbulo diafragmático si los pulmones están destinados al consumo humano.

^b La incisión en los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos no es necesaria en los terneros.

^c El número y localización de incisiones en el músculo cardíaco será función del potencial de infestación con quistes de *Taenia* spp.

^d Para la eliminación de la distomatosis, una alternativa a la incisión en los canales biliares es la incisión a través de la superficie gástrica del hígado. La inspección para detectar la distomatosis no es necesaria en los terneros.

^e Se procederá a la palpación de los riñones si están destinados al consumo humano; en los riñones de los caballos tordos o blancos se practicará la incisión.

^f Se procederá a la palpación e incisión dado el caso si los tejidos están destinados al consumo humano, p. ej. el útero de las vaquillas.