



Organisation
Mondiale
de la Santé
Animale

World
Organisation
for Animal
Health

Organización
Mundial
de Sanidad
Animal

Original: inglés

Diciembre de 2016

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

París, 13-15 de diciembre de 2016

El Grupo de trabajo sobre seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal (en lo sucesivo, grupo de trabajo) celebró su decimosexta reunión en la sede de la OIE, del 13 al 15 de diciembre de 2016.

Los miembros del grupo de trabajo y demás participantes figuran en el [Anexo 1](#), y el orden del día aprobado en el [Anexo 2](#).

La Dra. Monique Eloit, directora general de la OIE, dio la bienvenida al grupo de trabajo y le agradeció su apoyo y compromiso para lograr los objetivos de la OIE en el campo de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal.

A continuación, presentó al Dr. Matthew Stone, quien vinculó recientemente a la OIE como nuevo director general adjunto 'Normas internacionales y ciencia' y a la Sra. Ann Backhouse, la nueva jefa del Departamento de normas. Este departamento se dedicará al refuerzo de la colaboración y la coordinación entre las cuatro comisiones especializadas y a la consolidación de la función de la secretaría de la sede para ofrecer un mejor respaldo a la labor de las comisiones.

La Dra. Eloit reiteró el compromiso de la OIE en la implementación de los objetivos clave del 6.º Plan estratégico, en particular, el desarrollo de un proceso mejorado de selección de expertos de la OIE, incluyendo los integrantes de las comisiones especializadas. La Dra. Eloit añadió que, en su próxima reunión, el Consejo estudiaría un documento sobre el procedimiento propuesto para la selección de expertos.

Además, explicó que el Consejo había revisado el mandato de los tres grupos de trabajo permanentes, como parte de su trabajo de garantizar que la hoja de ruta de la Organización se acordara con el 6.º Plan estratégico. Informó al grupo que el Consejo había hecho hincapié en que, desde su creación en 2002, este grupo había aportado asesoramiento significativo al director general de la OIE y a sus comisiones especializadas, en particular, a través de la elaboración y actualización de capítulos pertinentes del *Código Terrestre*. Reconoció que el establecimiento del grupo y el compromiso de sus miembros habían contribuido a afianzar una estrecha relación de trabajo con el Codex y al desarrollo de las normas de ambas organizaciones que, al implementarse, aseguran la producción de alimentos seguros derivados de la producción animal. La Dra. Eloit indicó que el Consejo había estimado que la labor en el campo de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal estaba bien integrada en las actividades de la OIE y que había propuesto que no se renovase su mandato. Afirmó que esta decisión no indicaba un menor compromiso de la OIE en esta importante área, sino que la labor se llevaría a cabo en otros foros, por ejemplo, como parte de la reunión anual de la Tripartita en la que la OMS, la FAO y la OIE pueden examinar temas estratégicos pertinentes para la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal; a través de grupos *ad hoc*; por medio de puntos de contacto FAO, OMS, Codex y OIE que se pueden reunir periódicamente con miras a intercambiar información pertinente y garantizar la coordinación del nuevo trabajo que la OIE y el Codex efectúan en paralelo, en materia de desarrollo de normas. Finalizó, señalando que el Consejo debatiría este asunto en su encuentro de febrero de 2017 y en la Sesión General de mayo de 2017.

1. Actualización de las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius / OMS / FAO

1.1. Comisión del Codex Alimentarius (CCA)

La Dra. Annamaria Bruno, en representación de la secretaría del Codex, brindó una actualización sobre el trabajo de la CCA. La información detallada se encuentra en el [Anexo 5](#).

1.2. Organización Mundial de la Salud (OMS)

El Dr. Kazuaki Miyagishima, en representación de la OMS, brindó una actualización de la labor de su organización. La información detallada se encuentra en el [Anexo 6](#).

1.3. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)

La Dra. Sarah Cahill, en representación de la FAO, brindó una actualización del trabajo de su organización. La información detallada se encuentra en el [Anexo 7](#).

El Grupo de trabajo se declaró muy satisfecho por la excelente colaboración instaurada entre la OIE y el Codex, la FAO y la OMS en materia de seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal. Igualmente, reconoció los beneficios que conllevan las sólidas relaciones forjadas con el Codex y las unidades correspondientes de la FAO y la OMS, que garantizan una coordinación constante de la labor de las tres organizaciones. Las normas recientes desarrolladas por la OIE y el Codex dan cuenta del alto nivel de integración y complementariedad de las normas pertinentes en el campo de la seguridad alimentaria.

1.4. Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE)

La Dra. Gillian Mylrea, jefa adjunta del Departamento de normas, señaló que, en su reunión de septiembre de 2016, la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Terrestres (Comisión del Código) había revisado los comentarios de los Países Miembros sobre dos nuevos capítulos: "Prevención y control de *Salmonella* en los sistemas comerciales de producción de bovinos (Capítulo 6.X.)" y "Prevención y control de *Salmonella* en los sistemas comerciales de producción de cerdos (Capítulo 6.Y.)" e introducido enmiendas pertinentes. Los dos proyectos de capítulo revisados se anexaron al informe de la Comisión (anexos 10 y 11 respectivamente) para comentario de los Países Miembros y se propondrán a adopción en la 85.^a Sesión General de mayo de 2017.

La Dra. Mylrea también indicó que la Comisión del Código había aceptado la sugerencia hecha por el grupo de trabajo de desarrollar un capítulo introductorio en el Título 6 "Salud pública veterinaria" que ofrezca un panorama general del tema y evoque posibles capítulos futuros para este título, e incluido esta recomendación en su programa de trabajo.

El grupo encomió el desarrollo paralelo de directrices de la OIE y del Codex sobre el control de *Salmonella* en cerdos y bovinos y en la carne de bovino y de cerdo, respectivamente.

2. Capítulos del Código Sanitario para los Animales Terrestres

2.1. Capítulo 6.1. Papel de los servicios veterinarios en materia de seguridad sanitaria de los alimentos

En su reunión de septiembre de 2016, la Comisión del Código examinó los comentarios recibidos de los Países Miembros sobre el proyecto de Capítulo 6.1. "Papel de los servicios veterinarios en materia de seguridad sanitaria de los alimentos" que circulase para comentario con su informe de febrero de 2016.

Dado el gran número de comentarios recibidos de los Países Miembros, la Comisión del Código solicitó que todas las observaciones se transmitieran a consideración de este grupo de trabajo durante la presente reunión. La comisión estudiará el capítulo revisado en su reunión de febrero de 2017.

El grupo de trabajo revisó los comentarios recibidos de Estados Unidos de América, Japón, Malasia, Nueva Zelanda, Noruega, Suiza, los Estados Miembros de la Unión Europea (UE), y los Países Miembros de África, a través de la Unión Africana-Oficina Interafricana de Recursos Pecuarios (AU-IBAR).

En el estudio de los comentarios, el grupo introdujo varios cambios en los artículos con el fin de facilitar la lectura y centrar el texto en el papel de los servicios veterinarios y no en las funciones de un sistema de seguridad alimentaria, y para una mejor distinción entre el papel de la autoridad competente y los servicios veterinarios. De esta manera, busca responder a la preocupación de que en algunos países el papel y las responsabilidades de los servicios veterinarios a lo largo de la cadena alimentaria varían dependiendo del papel de la autoridad competente.

El grupo de trabajo acordó emplear “cadena alimentaria” en todo el documento por coherencia y porque es un término que se entiende bien.

Título: Papel de los servicios veterinarios en los sistemas de inocuidad de los alimentos

El grupo de trabajo se mostró de acuerdo con suprimir en el título de la versión inglesa la partícula ‘the’ que resultaba inapropiada y revisó su uso en todo el capítulo

Artículo 6.1.1. Introducción

Dado que el capítulo fue adoptado hace varios años y con el fin de tener en cuenta las observaciones de los Países Miembros, el grupo de trabajo introdujo varias enmiendas en el párrafo de introducción para hacerlo más claro y conciso y hacer énfasis en el papel y responsabilidades cada vez más importantes de los servicios veterinarios y en la necesidad de una mayor colaboración con otras autoridades competentes dentro del enfoque “Una sola salud”. El grupo borró la referencia a los “requisitos de seguridad no relacionados con la inocuidad de los alimentos” al mostrarse de acuerdo con el comentario de un País Miembro que destacaba que la frase no resultaba clara en el contexto del capítulo que trata específicamente de la sanidad animal y la inocuidad de los alimentos.

Igualmente, suprimió la referencia a los sistemas de inocuidad de los alimentos basados en los riesgos ya que estimó que este aspecto se cubría adecuadamente en el Artículo 6.1.3. y no necesitaba figurar en la introducción.

La sección sobre el “Papel de los servicios veterinarios en materia de sanidad animal y salud pública” (antes apartado 5 del Artículo 6.13.) se desplazó a la introducción y se modificó el texto para destacar la necesidad de una estrecha colaboración y en reconocimiento del papel que cumplen los servicios veterinarios en el campo de la inocuidad de los alimentos.

Artículo 6.1.2. Finalidad y ámbito de aplicación

El grupo de trabajo actualizó la lista de textos del Codex para incluir la referencia a los “Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos” (CAC/GL 82-2013) recientemente adoptados, destacó que aunque la lista fuese larga no era exhaustiva, y que era esencial citar los documentos del Codex más pertinentes. Se borró la primera frase por considerarla innecesaria.

Artículo 6.1.3. Características de un sistema de inocuidad de los alimentos

1. Enfoque de la cadena alimentaria

El grupo de trabajo examinó el uso de las expresiones “de la granja al plato”, “de la granja al tenedor”, “en toda la cadena alimentaria” y optó por el subtítulo “Enfoque de la cadena alimentaria” por ser más coherente con la terminología empleada en el párrafo y de fácil comprensión por parte de los Países Miembros. Igualmente, enmendó el texto para hacerlo más claro y conciso.

2. Sistemas de inocuidad de los alimentos basados en los riesgos

Atendiendo los comentarios de los Países Miembros, el grupo de trabajo incluyó una referencia a los operadores de las empresas de alimentos, resaltando que también podían ser una fuente útil de información técnica y científica para apoyar el enfoque basado en los riesgos.

En respuesta a los comentarios de los Países Miembros acerca de la referencia a un enfoque basado en los riesgos que contribuya a la determinación de la equivalencia entre socios comerciales (en el último párrafo), el grupo de trabajo estimó que la determinación de la equivalencia se incluía debidamente en el Capítulo 5.3. y que no había por lo tanto necesidad de hacer referencia en este capítulo.

3. Responsabilidades de los operadores de las empresas de alimentos en materia de inocuidad de los alimentos

No hubo cambios.

4. Responsabilidades de las autoridades competentes pertinentes

El grupo de trabajo suprimió la primera frase ya que consideró que la referencia a las políticas de sanidad animal no encajaba en el documento, que trata del papel de los servicios veterinarios en los sistemas de inocuidad de los alimentos. Añadió el adjetivo “pertinente” al título para aclarar que puede haber diferentes autoridades competentes que participan en la inocuidad de los alimentos a nivel nacional.

A tenor del comentario de un País Miembro de borrar la referencia a la legislación y a las políticas nacionales, el grupo de trabajo suprimió la referencia a “nacional” e incluyó “reglamentos” para coherencia con otros capítulos.

En el segundo párrafo, reemplazó “deberá verificarse” por “puede lograrse” y enmendó la segunda frase para ofrecer ejemplos sobre cómo se puede alcanzar la verificación como ejemplos para los países en desarrollo.

5. Papel de los servicios veterinarios en materia de sanidad animal y salud pública

El texto se reprodujo en la introducción con algunas modificaciones.

Artículo 6.1.4. Papeles y responsabilidades de los servicios veterinarios en un sistema de inocuidad de los alimentos

El subtítulo se modificó para incluir “responsabilidades” en aras de claridad.

1. Papeles y responsabilidades de los servicios veterinarios

Se modificó el subtítulo para incluir los “papeles” de los servicios veterinarios ya que la sección se refiere tanto a los papeles como a las responsabilidades.

El grupo de trabajo se mostró de acuerdo con los comentarios de los Países Miembros de modificar el texto de este apartado y aclarar aquellas responsabilidades en el procesamiento primario que pueden formar parte de las atribuciones delegadas de los servicios veterinarios, que se encomiendan a terceros pero para las cuales los servicios veterinarios conservan la entera responsabilidad.

Igualmente, modificó el texto con el ánimo de aclarar que se deberán definir los roles y responsabilidades que van más allá del ámbito de los servicios veterinarios entre los que figuran la participación en investigaciones y la respuesta ante brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

El grupo de trabajo denegó el comentario de un País Miembro de incluir una referencia específica a la formación en buenas prácticas de agricultura y al Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) destacando que este aspecto ya se había incluido en otra sección anterior en la que se menciona la formación y que, en cualquier caso, es implícito que la formación de los servicios veterinarios ha de abarcar este tipo de temas.

2. Actividades de los servicios veterinarios a lo largo de la cadena alimentaria

Se enmendó el subtítulo para incorporar una referencia a los servicios veterinarios

- a) Producción primaria

El grupo de trabajo introdujo enmiendas con miras a reforzar el asesoramiento en relación con la función que los servicios veterinarios pueden cumplir en materia de orientaciones a los ganaderos para minimizar los peligros químicos y físicos a nivel de la granja en la cadena alimentaria. Se borraron y reemplazaron las referencias al uso de “productos biológicos” y “medicamentos veterinarios” por “productos médicos veterinarios” término definido en el glosario del *Código Terrestre* y que cubre los dos primeros conceptos. Asimismo, se agregó la palabra “sanitarias” para garantizar que los animales se deben mantener tanto en buenas condiciones sanitarias como de higiene.

El grupo de trabajo también incorporó las referencias apropiadas al Capítulo 6.2. ‘Control de riesgos biológicos que amenazan la salud de las personas y la sanidad de los animales mediante la inspección *ante mortem* y *post mortem* de las carnes’ y a los Capítulos 4.1. y 4.2. con respecto a la trazabilidad.

b) Sacrificio, procesamiento y distribución

El grupo de trabajo modificó el subtítulo para incluir la palabra “sacrificio” y reflejar el contenido de esta sección

Se introdujeron enmiendas al texto que aclaran que las actividades de procesamiento destinadas a minimizar los riesgos para la salud pública transmitidos por los alimentos se asocian específicamente a las actividades en el matadero incluyendo la inspección de la carne. El grupo de trabajo borró el texto relativo a los sistemas de inocuidad de los alimentos basados en el riesgo ya que consideró que este aspecto se cubría adecuadamente en el Artículo 6.13.

c) Esquemas de garantía y certificación de los productos alimentos de origen animal para el comercio internacional

El grupo de trabajo modificó el texto con miras a hacer hincapié en los alimentos de origen animal más que en los productos animales (que pueden incluir ítems no comestibles como cueros y pieles) y en las situaciones en que las autoridades competentes pueden participar en la garantía y certificación de los alimentos de origen animal

En opinión del grupo, el punto relativo a la certificación animal no era claro y por consiguiente hizo algunos cambios para aclarar el papel de los servicios veterinarios en la emisión de certificados veterinarios internacionales de alimentos de origen animal que cumplen con las normas de sanidad animal y de seguridad alimentaria.

3. Brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos

El grupo de trabajo destacó la importancia de los servicios veterinarios en la investigación, respuesta e implementación de medidas de control de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y suprimió la referencia a las herramientas epidemiológicas y de diagnóstico por considerar que el texto era innecesario.

4. Papel de los servicios veterinarios en materia de sanidad animal y salud pública

El grupo de trabajo estimó que la primera frase ya se hallaba cubierta en otras secciones y desplazó el apartado sobre los programas de vigilancia y control relacionados con los patógenos transmitidos por los alimentos al Artículo 6.1.4. al apartado 1 “Papeles y responsabilidades de los servicios veterinarios”.

El proyecto de capítulo 6.1. revisado se presenta en el Anexo 3A (texto limpio) y en el Anexo 3B (con modificaciones).

Recomendaciones

1. El grupo de trabajo observó que la palabra inglesa ‘food-borne’ utilizada con guion en todo el *Código Terrestre*, debía remplazarse por “foodborne”, por cuestiones de coherencia con la terminología internacional debería optarse por esta opción. En el proyecto de capítulo, el grupo de trabajo utilizó el término sin guion.
2. El grupo de trabajo recomendó que la Comisión del Código considere revisar las definiciones de autoridad competente y de servicios veterinarios que figuran en el glosario del *Código Terrestre* para reflejar más adecuadamente el papel que cumplen estos organismos en la inocuidad de los alimentos.

El grupo de trabajo observó que pese a que la actual definición de “servicios veterinarios” no excluía un rol en el área de la seguridad alimentaria, solicitó a la Comisión del Código examinara si se debería incluir una referencia específica.

El grupo de trabajo propuso la siguiente enmienda a la definición de autoridad competente:

designa la *autoridad veterinaria* o cualquier otra autoridad de un País Miembro que tiene la responsabilidad y la capacidad de aplicar o de supervisar la aplicación de las medidas de protección de la sanidad y el *bienestar* de los *animales*, las medidas de inocuidad de los alimentos, los procedimientos internacionales de certificación veterinaria y las demás normas y recomendaciones del *Código Terrestre* y del *Código Sanitario para los Animales Acuáticos* de la OIE en todo el territorio del país.

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

El grupo de trabajo tomó nota de que la Comisión del Código, en su reunión de febrero de 2016, había solicitado que el grupo de trabajo revisara el Capítulo 6.2. Control de riesgos biológicos que amenazan la salud de las personas y la sanidad de los animales mediante la inspección *ante mortem* y *post mortem* de las carnes. En él se incluyen recomendaciones sobre la participación veterinaria en las inspecciones *ante mortem* y *post mortem* de las carnes y no se ha revisado desde su adopción en 2006.

El grupo de trabajo concordó en la necesidad de analizar y actualizar el capítulo, resaltando que todos los aspectos de inocuidad alimentaria dentro de un sistema de inspección de las carnes deberían funcionar como un sistema integrado y basado en el riesgo. También se deberá considerar la implementación de aspectos de integridad alimentaria en una forma rentable y eficiente.

El grupo de trabajo desarrolló el mandato para la revisión del Capítulo 6.2.

3. Documento de discusión sobre los enfoques adoptados alrededor del mundo para mejorar los programas de higiene de la carne

En su reunión de 2014, el grupo de trabajo acordó elaborar un documento de discusión sobre el enfoque adoptado para mejorar los programas de higiene de la carne alrededor del mundo que se centra en el “por qué/qué/cómo/dónde” de las actividades de higiene de la carne, pero no en el “quién”, es decir, en las competencias de las personas implicadas.

El grupo de trabajo hasta a punto de finalizar el documento que se publicará en el sitio web de la OIE en las páginas consagradas a la seguridad sanitaria de los alimentos, en la *Revista Científica y Técnica*, además de incluir un resumen en el *Boletín* de la OIE.

4. Posibles normas en el área de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal

4.1. Control de *E. coli* productora de toxina Shiga en animales destinados a la alimentación

El grupo de trabajo señaló que, a solicitud del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, la FAO y la OMS habían establecido un grupo de expertos, que se reunió en julio de 2016, con el fin de desarrollar un informe sobre las enfermedades transmitidas por las STEC, que incluya su identificación y caracterización, al igual que los programas en vigor de seguimiento y control. El informe de este grupo se encuentra en el siguiente enlace: <http://www.fao.org/3/a-bq529e.pdf> Se planea una segunda reunión del grupo de expertos FAO/OMS en septiembre de 2017 (ver Anexos 5 y 6).

El grupo reiteró que las STEC eran un patógeno importante en los bovinos y en otras especies tanto por razones de salud pública como de comercio y recomendó que la OIE mantuviera este ítem en su programa de trabajo, hiciera el seguimiento de los resultados del grupo de expertos FAO/OMS e iniciara labores en el área al mismo tiempo que el Codex.

5. Trabajo de la OIE en el campo de la resistencia a los agentes antimicrobianos

Se informó al grupo de las actividades de la OIE relacionadas con la resistencia a los agentes antimicrobianos y de la adopción de la Resolución No. 36 durante la Sesión General de la OIE, en mayo de 2016, “Combatir la resistencia antimicrobiana a través del enfoque “Una salud”: acciones y estrategias de la OIE” (disponible en http://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/About_us/docs/pdf/Session/E_RESO_2015_public.pdf).

Se le informó también de la Estrategia de la OIE sobre la resistencia a los agentes antimicrobianos y su uso prudente publicada en noviembre de 2016 que busca combatir la resistencia a los agentes antimicrobianos. http://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/Media_Center/docs/pdf/PortalAMR/ES_OIE-AMRstrategy.pdf

El grupo de trabajo agradeció esta actualización y alentó a la OIE a proseguir esta importante labor en colaboración con la FAO y la OMS en un planteamiento holístico en que participen todas las partes interesadas.

6. Programa de trabajo para 2017

El grupo revisó su programa de trabajo. La sede de la OIE observó que si la Asamblea Mundial no renueva su mandato durante la 85.^a Sesión General, el trabajo será supervisado por la Comisión del Código.

El programa de trabajo para 2017 figura en el Anexo 4.

...Anexos

GRUPO DE TRABAJO DE LA OIE
SOBRE SEGURIDAD SANITARIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL
París, 13-15 de diciembre de 2016

Lista de participantes

MIEMBROS DEL GRUPO DE TRABAJO

Dr. Stuart Slorach (Presidente)

Stubbängsvägen 9A
SE-12553
ÄLVSJÖ
SUECIA
Tel.: (46) 8646.9597
stuart.slorach@gmail.com

Dr. Carlos A. Correa Messuti

Delegado de Uruguay ante la OIE
Ministerio de Ganadería
Agricultura y Pesca
Constituyente 1476
Montevideo
URUGUAY
Tel.: (598-2) 412 63 58
Fax: (598-2) 413 63 31
ccorream@multi.com.uy
corream@ng.com.uy

Dra. Jessey A. Kamwi

Deputy CVO
Veterinary Public Health
Ministry of Agriculture Water
and Forestry
P/Bag 12022, Ausspanplatz
Windhoek
NAMIBIA
Tel.: +264 61 208 7509/13
kamwij@mawf.gov.na
Jessey.kamwi@gmail.com

Dr. Koen Van Dyck

(invitado pero no pudo asistir)
Jefe de unidad –
Comisión Europea
Dirección General de Sanidad y Consumidores
Directorado G – Veterinaria y asuntos internacionales
E4 - Alimentación, sistemas de alerta y formación
Oficina B 232 - 03/100
B - 1049 Bruselas
BÉLGICA
Tel.: +(32) 2 29 84 334
koen.van-dyck@ec.europa.eu

Dr Tom Heilandt (representado por la Dra. Annamaria Bruno)

Secretario del Programa conjunto
FAO/OMS sobre
normas alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma
ITALIA
Tel.: (39) 06570 56254
tom.heilandt@fao.org

Dra. Martine Dubuc

Delegada de Canadá ante la OIE
Chief Food Safety Officer
Vice-President, Science Branch
Canadian Food Inspection Agency
Ministry of Agriculture and Agri-Food
Floor 3, Room 349
1400 Merivale Road, Tower 2
Ottawa, Ontario K1A 0Y9
CANADÁ
martine.dubuc@inspection.gc.ca

Dr Kazuaki Miyagishima

(asistió el 1er día y fue representado por la Dra. Rei Nakagawa)
Organización Mundial de la Salud
Departamento de inocuidad de los
alimentos y zoonosis
20, Avenue Appia
1211 Ginebra 27
SUIZA
Tel.: +41 22 791 36 40
Fax: +41 22 791 48 07
miyagishimak@who.int

Dra. Sarah Cahill

Representante de la FAO
Unidad de inocuidad y calidad de los
alimentos
Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura
Viale delle Terme di Caracalla, 00153
Roma
ITALIA
Sarah.Cahill@fao.org

Prof .Steve Hathaway

(participó vía electrónica)
Director
Biosecurity Science
Food Science and Risk Assessment
Regulation and Assurance Branch
Ministry of Primary Industries
Pastoral House 25 The Terrace
PO Box 2526 - Wellington
NUEVA ZELANDA
Steve.Hathaway@mpi.govt.nz

Dr. Alexander Panin

Moscow State Academy of Veterinary
Medicine and Biotechnology
RUSIA
Tel.: + 791 5421 8823
alexanderpanin1983@gmail.com

Anexo 1 (cont.)

SEDE DE LA OIE

Sra. Ann Backhouse
Jefa
Departamento de normas
a.backhouse@oie.int

Dra. Gillian Mylrea
Jefa adjunta
Departamento de normas
g.mylrea@oie.int

**GRUPO DE TRABAJO DE LA OIE SOBRE
SEGURIDAD SANITARIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL
París, 13-15 de diciembre de 2016**

Orden del día

Bienvenida de la directora general

1. Actualización de las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius / OMS / FAO
 - 1.1. Comisión del Codex Alimentarius (CAC)
 - 1.2. Organización Mundial de la Salud (OMS)
 - 1.3. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)
 - 1.4. Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE)
2. Capítulos del *Código Sanitario para los Animales Terrestres*
 - 2.1. Capítulo 6.1. Papel de los servicios veterinarios en materia de seguridad sanitaria de los alimentos
 - 2.2. Capítulo 6.2. Control de riesgos biológicos que amenazan la salud de las personas y la sanidad de los animales mediante la inspección *ante mortem* y *post mortem* de las carnes
3. Documento de discusión sobre los enfoques adoptados alrededor del mundo para mejorar los programas de higiene de la carne
4. Posibles normas en el área de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal
 - 4.1. Control de *E. coli* productora de toxina Shiga en animales destinados a la alimentación
5. Trabajo de la OIE en el campo de la resistencia a los agentes antimicrobianos
6. Programa de trabajo para 2017

[Texto limpio]

CAPÍTULO 6.1.

PAPEL DE LOS SERVICIOS VETERINARIOS EN LOS SISTEMAS DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Artículo 6.1.1.

Introducción

Los *veterinarios* reciben formación tanto en el campo de la sanidad animal (*zoonosis* incluidas) como en los aspectos relativos a la seguridad sanitaria de los alimentos, lo que los hace particularmente competentes para cumplir un papel determinante en garantizar la inocuidad de los alimentos, en particular los de origen animal. Una estrecha cooperación y una comunicación eficaz entre diferentes actores, entre ellos *veterinarios*, otros profesionales competentes y partes interesadas, resulta crítica para el buen funcionamiento del sistema de inocuidad de los alimentos.

Las implicaciones mundiales, regionales, nacionales y locales de los sistemas de inocuidad de los alimentos en razón de la globalización del suministro de alimentos, exige un alto nivel de compromiso y colaboración entre las autoridades competentes responsables de la sanidad animal, la inocuidad de los alimentos y la salud pública de conformidad con el enfoque «Una sola salud». Situación que confiere un papel mayor y nuevas responsabilidades a los *servicios veterinarios*.

Las actividades de los *servicios veterinarios* en el área de la inocuidad de los alimentos deberán integrarse en la medida de lo posible con las actividades de otros organismos pertinentes a lo largo de la cadena alimentaria.

Artículo 6.1.2.

Finalidad y ámbito de aplicación

La finalidad de este capítulo es brindar orientaciones a los Países Miembros sobre la función y las responsabilidades de los *servicios veterinarios* en los sistemas de inocuidad de los alimentos.

Este capítulo se deberá leer junto con los capítulos 4.1., 4.2., al igual que con los capítulos pertinentes de los títulos 6 y 7.

Este capítulo también deberá leerse junto con los Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (CAC/GL 82-2013), los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código de prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58-2005), el Código de prácticas sobre la buena alimentación animal (CAC/RCP 54-2004), las Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos (CAC/GL 71-2009) y otros textos pertinentes del Codex.

Artículo 6.1.3.

Características de un sistema de inocuidad de los alimentos

1. Enfoque de la cadena alimentaria

La mejor manera de garantizar la inocuidad de los alimentos consiste en adoptar un enfoque integrado y multidisciplinario que abarque toda la cadena alimentaria. Un sistema moderno de inocuidad de los alimentos deberá tener en cuenta la complejidad de la producción de alimentos y la globalización creciente del suministro de alimentos, y basarse en los *riesgos*. Asimismo, considerará los riesgos potenciales asociados con cada etapa de la cadena alimentaria: producción primaria, transporte, procesamiento y distribución, e integrará las respuestas de gestión del riesgo a las etapas más apropiadas a lo largo de la cadena alimentaria. La aplicación de sistemas de trazabilidad y de intercambio de información acerca de la cadena alimentaria refuerza la eficacia de un sistema de inocuidad de los alimentos. Cada uno de los participantes de la cadena alimentaria, incluyendo a los operadores de las empresas de alimentarios, los *servicios veterinarios* y los consumidores, tienen la responsabilidad de garantizar la inocuidad de los alimentos.

Anexo 3 (cont.)

2. Sistemas de inocuidad de los alimentos basados en los riesgos

Los sistemas de inocuidad de los alimentos basados en los riesgos incluyen medidas centradas en las buenas prácticas (como buenas prácticas en agricultura y buenas prácticas de higiene), en el análisis de los peligros y puntos críticos de control (APPCC) y en los principios de la evaluación del riesgo. El diseño y la aplicación de un sistema de inocuidad de los alimentos basado en el riesgo dependerán de la disponibilidad de información científica adecuada y de una correcta utilización de los recursos técnicos a disposición de los operadores de las empresas de alimentos y de las *autoridades competentes*. El seguimiento de los resultados de la inocuidad de los alimentos y la revisión de las medidas de control son esenciales para garantizar la implementación eficaz de un sistema de inocuidad de los alimentos basado en el riesgo.

3. Responsabilidades de los operadores de las empresas de alimentos en materia de inocuidad de los alimentos

Los operadores de las empresas de alimentos, que incluyen productores de piensos, agricultores y ganaderos, procesadores, mayoristas, distribuidores, importadores, exportadores y minoristas, tienen la responsabilidad principal de garantizar la inocuidad de sus productos y demostrar que cumplen con los requisitos estipulados por la reglamentación relativa a la seguridad sanitaria de los alimentos. Igualmente, tienen la responsabilidad de informar a la *autoridad competente* de su país de cualquier incumplimiento asociado con su producto y tomar las precauciones necesarias para mitigar el riesgo, por ejemplo, retirada del producto.

4. Responsabilidades de las autoridades competentes pertinentes

Incumbe a las *autoridades competentes* desarrollar las políticas, la legislación y los reglamentos pertinentes en el campo de la inocuidad de los alimentos. Asimismo, deberán tomar disposiciones para divulgar dichas políticas tanto dentro del país como con los socios comerciales.

Las *autoridades competentes* deberán colaborar con otros organismos responsables para asegurar que las funciones y responsabilidades dentro de los sistemas de inocuidad de los alimentos, entre ellas las que competen las respuestas ante brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, se manejen de manera coordinada.

Las *autoridades competentes* pertinentes deberán verificar que los sistemas de control utilizados por los operadores del sector alimentario son apropiados, han sido validados, se consideran eficaces y funcionan de conformidad con los requisitos reglamentarios en vigencia. Dicho cumplimiento puede lograrse por medio de actividades como inspecciones y auditorías. En caso de incumplimiento, deberán aplicarse acciones correctivas y sanciones apropiadas.

Artículo 6.1.4.

Papeles y responsabilidades de los servicios veterinarios en un sistema de inocuidad de los alimentos

1. Papeles y responsabilidades de los servicios veterinarios

Las *autoridades veterinarias* u otras *autoridades competentes* deberán establecer un entorno institucional apropiado para que los *servicios veterinarios* implementen las políticas y normas necesarias, y se les asignen recursos suficientes para que lleven a cabo sus tareas de modo sostenible. Los *servicios veterinarios* definirán con claridad la cadena de mando, las funciones y responsabilidades las cuales se documentarán debidamente.

Los *servicios veterinarios* deberán participar plenamente en el diseño e implementación de un sistema de inocuidad de los alimentos basado en los riesgos acorde con su mandato y estructura organizacional a nivel nacional. En la implementación de los sistemas de inocuidad de los alimentos de origen animal, los *servicios veterinarios* deberán mantener la responsabilidad de la verificación y la auditoría y facilitar un enfoque flexible de las actividades operativas.

Los *servicios veterinarios* deberán conservar la responsabilidad de la ejecución y de los resultados de toda actividad delegada a terceros.

Cuando resulte pertinente, los *servicios veterinarios* deberán participar en otras actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos, tales como investigaciones sobre los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, protección de la cadena alimentaria, gestión de desastres e identificación de riesgos emergentes. Además, los *servicios veterinarios* deberán contribuir en la elaboración y gestión de programas coordinados de *vigilancia* y control relacionados con los patógenos transmitidos por los alimentos de importancia para la salud pública, tales como *Salmonella* y *Trichinella*.

Para que la contribución de los *servicios veterinarios* a la inocuidad de los alimentos sea la mejor posible, la educación y formación de los *veterinarios* y de los *paraprofesionales de veterinaria* deberá incorporar capacitación acerca de los sistemas de inocuidad de los alimentos y formación profesional continua.

2. Actividades de los servicios veterinarios a lo largo de la cadena alimentaria

Dependiendo de las atribuciones de la *autoridad competente*, las responsabilidades de los *servicios veterinarios* pueden limitarse a la primera parte de la cadena alimentaria (de la granja al *matadero* y a las instalaciones de procesamiento posterior) mientras que en otros casos los *servicios veterinarios* pueden ser responsables de la totalidad de la cadena alimentaria.

a) Producción primaria

A través de su presencia en las explotaciones ganaderas y su colaboración con los productores, los *servicios veterinarios* son fundamentales a la hora de garantizar que los animales se mantienen en buenas condiciones sanitarias y de higiene, así como de vigilar, detectar de manera temprana y tratar rápidamente las *enfermedades animales*, incluidas las condiciones relevantes para la salud pública.

En el campo de la seguridad alimentaria, los *servicios veterinarios* brindan orientaciones a los productores sobre las prácticas que minimizan los peligros físicos y químicos (por ejemplo, micotoxinas, contaminantes ambientales, residuos de pesticidas) en la producción primaria, incluyendo a través de los *piensos*.

Los *servicios veterinarios* desempeñan un papel fundamental en garantizar que en la cría de animales se haga un uso responsable y prudente de los *productos médicos veterinarios*, incluidos los *agentes antimicrobianos* (de conformidad con el Capítulo 6.9.). De ese modo, contribuyen a reducir el riesgo de niveles no conformes de residuos de *productos médicos veterinarios* en los alimentos de origen animal y el desarrollo de la resistencia a los *agentes antimicrobianos*.

Los *servicios veterinarios* también cumplen una tarea importante en asegurar la trazabilidad en la cadena alimentaria mediante la verificación de la *identificación de los animales* (de conformidad con los Capítulos 4.1. y 4.2.)

b) Sacrificio, procesamiento y distribución

Las actividades en el *matadero* deberán planearse e implementarse siguiendo un acercamiento integrado, basado en el riesgo (ver Capítulo 6.2). Los *servicios veterinarios* tienen una función esencial para garantizar que estas actividades, incluyendo la inspección de las *carnes*, minimicen los riesgos transmitidos por los alimentos para la salud pública. Esta tarea puede realizarse a través de la supervisión y verificación de procesos de control y la participación directa en las actividades operativas como la inspección *ante y post mortem*. La inspección de los *animales vivos (ante mortem)* y de sus canales (*post mortem*) en los *mataderos* reviste una importancia capital para la red de *vigilancia de las enfermedades animales* y las *zoonosis* y para garantizar la inocuidad de la *carne* y de sus productos derivados, así como su aptitud para los usos a los que se les destina. El control o la reducción de los peligros biológicos que amenazan la salud pública y la sanidad de los animales mediante la inspección *ante mortem* y *post mortem* de las carnes es una de las principales responsabilidades de los *servicios veterinarios*.

Los *servicios veterinarios* pueden estar a cargo de supervisar las medidas de control durante el procesamiento y distribución de los alimentos de origen animal. Igualmente, desempeñan un papel importante en la divulgación de las medidas requeridas para garantizar la inocuidad de los alimentos entre los productores, procesadores y distribuidores de alimentos.

c) Esquemas de garantía y certificación de los alimentos de origen animal para el comercio internacional

Los *servicios veterinarios* tienen una función destacada en la supervisión de los esquemas de garantía y en la emisión de *certificados veterinarios internacionales* que den constancia de que los alimentos de origen animal cumplen con las normas de sanidad animal y de seguridad alimentaria.

Otras *autoridades competentes* también pueden participar en la garantía y certificación de los alimentos de origen animal (por ejemplo, pasteurización de los *productos lácteos*) con fines de *comercio internacional*.

3. Brotos de enfermedades transmitidas por los alimentos

Los *servicios veterinarios* desempeñan un papel primordial en la investigación y respuesta de *brotos* de enfermedades transmitidas por los alimentos. Esta labor deberá efectuarse en estrecha colaboración con profesionales de la salud pública, analistas, epidemiólogos, productores, procesadores, comerciantes de alimentos y otras partes implicadas.

Anexo 3 (cont.)

Ante la globalización del comercio de alimentos, los *servicios veterinarios* deberán trabajar con otros organismos nacionales en notificar los *brotos* a las redes internacionales de notificación de enfermedades transmitidas por los alimentos como la Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), y en la utilización de tal información para la preparación en casos de emergencias.

[Texto con control de cambios]

CAPÍTULO 6.1.

PAPEL DE LOS SERVICIOS VETERINARIOS EN LOS SISTEMAS DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Artículo 6.1.1.

Introducción

Los veterinarios reciben formación tanto en el campo de la sanidad animal (zoonosis incluidas) como en los aspectos relativos a la seguridad sanitaria de los alimentos, lo que los hace particularmente competentes para cumplir un papel determinante en garantizar la inocuidad de los alimentos, en particular los de origen animal. Una estrecha cooperación y una comunicación eficaz entre diferentes actores, entre ellos veterinarios, otros profesionales competentes y partes interesadas, resulta crítica para el buen funcionamiento del sistema de inocuidad de los alimentos.

~~Los sistemas de inocuidad de los alimentos han evolucionado considerablemente con el transcurso de los años confiriendo nuevas responsabilidades a los servicios veterinarios. Hoy por hoy, estos sistemas tienen un alcance Las implicaciones mundiales, regionales, nacionales y locales de los sistemas de inocuidad de los alimentos en razón de la globalización del suministro de alimentos, que exige un mayor alto nivel de compromiso y colaboración entre las autoridades competentes responsables de la sanidad animal, la inocuidad de los alimentos y la salud pública de conformidad con el enfoque «Una sola salud». Situación que confiere un papel mayor y nuevas responsabilidades a los servicios veterinarios. Se hace un énfasis particular en la gestión de los sistemas de inocuidad de los alimentos basados en los riesgos cuando su implementación es una responsabilidad compartida entre diversos actores que deben garantizar el cumplimiento de requisitos de seguridad no relacionados con la inocuidad de los alimentos, los cuales revisten una importancia particular para los consumidores.~~

Las actividades de los servicios veterinarios en el área de la inocuidad de los alimentos deberán integrarse en la medida de lo posible con las actividades de otros organismos pertinentes a lo largo de la cadena alimentaria.

~~Los veterinarios, gracias a su formación y práctica tanto en el campo de la sanidad animal (zoonosis incluidas) como en los aspectos relativos a la seguridad sanitaria de los alimentos, son particularmente competentes para cumplir un papel determinante en garantizar la inocuidad de los alimentos, en particular los de origen animal. Además de los veterinarios, otros profesionales están también involucrados para asegurar un sistema de inocuidad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria.~~

Artículo 6.1.2.

Finalidad y ámbito de aplicación

La finalidad de este capítulo es brindar orientaciones a los Países Miembros sobre la función y las responsabilidades de los servicios veterinarios en los sistemas de inocuidad de los alimentos.

Este capítulo se deberá leer junto con los capítulos 4.1., 4.2., al igual que con los capítulos pertinentes de los títulos 6 y 7.

~~La OIE y la Comisión del Codex Alimentarius, a través del desarrollo y la implementación de normas y directrices, contribuyen a la mejora de la inocuidad de los alimentos y de la salud humana reduciendo los riesgos que pueden surgir en las granjas y en las siguientes etapas de la cadena de producción alimentaria. Por lo tanto, e Este capítulo también deberá leerse junto con los Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (CAC/GL 82-2013), los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código de prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58-2005), el Código de prácticas sobre la buena alimentación animal (CAC/RCP 54-2004), las Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos (CAC/GL 71-2009) y otros textos pertinentes del Codex relativos a las prácticas de higiene, los sistemas de certificación de importaciones y exportaciones de alimentos y la resistencia a los antimicrobianos.~~

Artículo 6.1.3.

Características de un sistema de inocuidad de los alimentos

1. Enfoque de la cadena alimentaria granja al plato

La mejor manera de garantizar la inocuidad de los alimentos consiste en adoptar un enfoque integrado y multidisciplinario que abarque toda la cadena alimentaria. ~~Cada uno de los participantes de la cadena alimentaria, como los operadores de las empresas alimentarias, los servicios veterinarios y los consumidores, tienen la responsabilidad de garantizar que los alimentos son seguros.~~ Un sistema moderno de inocuidad de los alimentos deberá tener en cuenta la complejidad de la producción de alimentos y la globalización creciente del suministro de alimentos, y basarse en los riesgos. ~~La aplicación de sistemas de trazabilidad y el intercambio de información en la cadena alimentaria incrementará la eficacia de un sistema de inocuidad de los alimentos. Este sistema d~~Deberá Asimismo, considerará los riesgos potenciales asociados con cada componente etapa de la cadena alimentaria: producción primaria, transporte, procesamiento y distribución, e integrará las respuestas de gestión del riesgo a las etapas más apropiadas a lo largo de la cadena alimentaria cada una de estas etapas. La prevención, detección y control de los peligros transmitidos por los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria suelen ser más eficaces para reducir o eliminar el riesgo de cualquier efecto sanitario indeseado que el simple hecho de confiar en los controles sobre el producto final. La aplicación de sistemas de trazabilidad y de intercambio de información acerca de la cadena alimentaria refuerza la eficacia de un sistema de inocuidad de los alimentos. Cada uno de los participantes de la cadena alimentaria, incluyendo a los operadores de las empresas de alimentarios, los servicios veterinarios y los consumidores, tienen la responsabilidad de garantizar la inocuidad de los alimentos.

2. Sistemas de inocuidad de los alimentos basados en los riesgos

Los sistemas de inocuidad de los alimentos basados en los riesgos incluyen medidas centradas en las buenas prácticas (como buenas prácticas en agricultura y buenas prácticas de higiene), en el análisis de los peligros y puntos críticos de control (APPCC) y en los principios de la evaluación del riesgo. El diseño y la aplicación de un sistema de inocuidad de los alimentos este enfoque basado en el riesgo dependerán de la disponibilidad de información científica adecuada y de una correcta utilización de los recursos técnicos a disposición de los operadores de las empresas de alimentos y de las autoridades competentes. Para evaluar el rendimiento de este tipo de sistema es esencial desarrollar mecanismos de seguimiento y revisión. El seguimiento de los resultados de la inocuidad de los alimentos y la revisión de las medidas de control son esenciales para garantizar la implementación eficaz de un sistema de inocuidad de los alimentos basado en el riesgo.

~~A fines del comercio internacional, un enfoque basado en los riesgos para los sistemas de inocuidad de los alimentos contribuye a la determinación de la equivalencia entre los socios comerciales.~~

3. Principales responsabilidades de los operadores de las empresas de alimentos en materia de inocuidad de los alimentos

Los operadores de las empresas de alimentos, que incluyen productores de piensos, agricultores y ganaderos, procesadores, mayoristas, distribuidores, importadores, exportadores y minoristas, tienen la responsabilidad principal de garantizar la inocuidad de sus productos y demostrar que cumplen con los requisitos estipulados por la reglamentación relativa a la seguridad sanitaria de los alimentos. Igualmente, tienen la responsabilidad de informar a la autoridad competente de su país de cualquier incumplimiento asociado con su producto y tomar las precauciones necesarias para mitigar el riesgo, por ejemplo, retirada del producto.

4. Responsabilidades de las autoridades competentes pertinentes

~~Cada país deberá establecer sus propios objetivos de protección de la salud, tanto pública como animal, en consulta con las partes interesadas (en particular, ganaderos, procesadores y consumidores) en función de su contexto social, económico, cultural, religioso y político. A partir de estos objetivos y del análisis de la información científica, la Incumbe a las autoridades competentes tiene la responsabilidad de desarrollar las políticas, la legislación y los reglamentos nacional y políticas pertinentes en el campo de la inocuidad de los alimentos. Asimismo, deberán tomar disposiciones para divulgar dichas políticas tanto dentro del país como con los socios comerciales.~~

Las autoridades competentes deberán colaborar con otros organismos responsables para asegurar que las funciones y responsabilidades dentro de los sistemas de inocuidad de los alimentos, entre ellas las que competen las respuestas ante brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, se manejen de manera coordinada.

Las autoridades competentes pertinentes deberán verificar garantizar que los sistemas de control utilizados por los operadores del sector alimentario son apropiados, han sido validados, se consideran eficaces y funcionan de conformidad con las normas los requisitos reglamentarios en vigencia. Dicho cumplimiento deberá verificarse puede lograrse por medio de actividades como inspecciones y auditorías. En caso de incumplimiento, deberán aplicarse acciones correctivas y sanciones apropiadas.

5. Papel de los servicios veterinarios en materia de sanidad animal y salud pública

A nivel nacional, las actividades de la autoridad competente están al servicio de los objetivos de sanidad animal y de salud pública. En el caso de la inocuidad de los alimentos, esta dualidad de roles brinda a los servicios veterinarios la oportunidad de realizar actividades complementarias a lo largo de la cadena alimentaria en coordinación con otros organismos pertinentes. Es importante que se reconozca esta dualidad de funciones y que se integren las actividades correspondientes a la sanidad *animal* y la salud pública.

Artículo 6.1.4.

Papeles y responsabilidades de los servicios veterinarios en un sistema de inocuidad de los alimentos

1. R Papeles y responsabilidades de los servicios veterinarios

Las autoridades veterinarias u otras autoridades competentes deberán establecer un entorno institucional apropiado para que los servicios veterinarios implementen las políticas y normas necesarias, y se les asignen recursos suficientes para que lleven a cabo sus tareas de modo sostenible. ~~Dentro de los~~ Los servicios veterinarios se definirán con claridad la cadena de mando, las funciones y se documentarán correctamente las responsabilidades las cuales se documentarán debidamente. y la cadena de mando. En el desarrollo y aplicación de políticas y normas nacionales de inocuidad de los alimentos, la autoridad veterinaria u otra autoridad competente deberán colaborar con otros organismos responsables para asegurar que los riesgos en el área de inocuidad de los alimentos se manejen de manera coordinada.

Con el fin de que los servicios veterinarios hagan la mejor contribución posible a la inocuidad de los alimentos, es importante que la formación y la práctica de los veterinarios y paraprofesionales de veterinaria cumplan con niveles adecuados de competencia y que existan programas nacionales de formación profesional.

Los servicios veterinarios deberán ~~ser responsables o~~ participar plenamente en el diseño e implementación de los programas nacionales de control del un sistema de inocuidad de los alimentos basado en los riesgos acorde con su mandato y estructura organizacional a nivel nacional. La implementación incluye verificación, auditoría, esquemas de garantía y certificación. En la implementación de los sistemas de inocuidad de los alimentos de origen animal, los servicios veterinarios deberán mantener la responsabilidad de la verificación y la auditoría y facilitar un enfoque flexible de las actividades operativas.

Cuando las actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos se delegan a autoridades externas a los Los servicios veterinarios, los mismos son responsables de deberán conservar la responsabilidad de la ejecución y de los resultados de las normas de competencia y rendimiento de las toda actividades delegadas a terceros.

Junto a los veterinarios, otros grupos profesionales también están involucrados en el proceso para garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, incluyendo entre ellos analistas, epidemiólogos, técnicos de alimentos, profesionales de la salud humana y el medio ambiente, microbiólogos y toxicólogos. Independientemente de las funciones que el sistema administrativo de cada país atribuya a los distintos grupos profesionales o partes interesadas, es imperativo que todas las partes colaboren estrechamente y se comuniquen entre sí con facilidad para que, al aunar recursos, se obtengan los mejores resultados posibles.

A la luz de sus competencias dentro de los Cuando resulte pertinente, los servicios veterinarios, deberán participar en otras actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos, tales como investigaciones sobre los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, protección de la cadena alimentaria, gestión de desastres y identificación de riesgos emergentes. Además, los servicios veterinarios deberán contribuir en la elaboración y gestión de programas coordinados de vigilancia y control relacionados con los patógenos transmitidos por los alimentos de importancia para la salud pública, tales como Salmonella y Trichinella.

Para que la contribución de los servicios veterinarios a la inocuidad de los alimentos sea la mejor posible, la educación y formación de los veterinarios y de los paraprofesionales de veterinaria deberá incorporar capacitación acerca de los sistemas de inocuidad de los alimentos y formación profesional continua.

2. Actividades de los servicios veterinarios a lo largo de la cadena alimentaria

Los servicios veterinarios tienen un papel significativo dentro del sistema de inocuidad de los alimentos. Dependiendo del rol y las responsabilidades atribuciones de la autoridad competente, las responsabilidades de los servicios veterinarios pueden limitarse a la primera parte de la cadena alimentaria (de la granja al *matadero* y a las instalaciones de procesamiento posterior) mientras que en otros casos los servicios veterinarios pueden ser responsables de la totalidad de la cadena alimentaria.

a) Producción primaria

A través de su presencia en las explotaciones ganaderas y su oportuna colaboración con los productores, los servicios veterinarios son fundamentales a la hora de garantizar que los animales se mantienen en buenas condiciones sanitarias y de higiene, así como de vigilar, detectar de manera temprana y tratar rápidamente las enfermedades animales, incluidas las condiciones relevantes para la salud pública. ~~Los servicios veterinarios brindan asesoramiento sobre prácticas de cría animal, bioseguridad e intervenciones que limitan la transmisión de enfermedades animales, incluyendo las zoonosis de origen alimentario~~

~~En razón de la importancia de la trazabilidad a lo largo de la cadena alimentaria, la verificación por parte de los servicios veterinarios de la identificación de los animales es una importante función.~~

~~En el campo de la seguridad alimentaria, los servicios veterinarios brindan orientaciones asistencia a los productores sobre las prácticas que la forma de minimizar los peligros físicos y químicos (por ejemplo, micotoxinas, contaminantes ambientales, residuos de medicamentos y pesticidas, micotoxinas y contaminantes medioambientales) en la producción primaria, incluyendo a través de los piensos.~~

~~Las organizaciones de productores, en particular las que cuentan con asesoramiento veterinario, tienen la posibilidad de estimular el interés o impartir formación sobre este tema, por el hecho de estar continuamente en contacto con los productores y entender sus prioridades. El apoyo técnico de los servicios veterinarios es muy importante y pueden ayudar a brindarlo tanto los veterinarios del sector privado como el personal empleado por la autoridad veterinaria. Los servicios veterinarios desempeñan un papel fundamental en garantizar que en la cría de animales se haga un uso responsable y prudente de los productos médicos biológicos y medicamentos veterinarios, incluidos los agentes antimicrobianos (de conformidad con el Capítulo 6.9.). De ese modo, contribuyen a reducir el riesgo de niveles no conformes de residuos de productos médicos veterinarios resistencia a los antimicrobianos y de presencia de niveles peligrosos de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal y el desarrollo de la resistencia a los agentes antimicrobianos.~~

~~Los servicios veterinarios también cumplen una tarea importante en asegurar la trazabilidad en la cadena alimentaria mediante la verificación de la identificación de los animales (de conformidad con los Capítulos 4.1. y 4.2.)~~

b) ~~P~~ Sacrificio, procesamiento y distribución

~~Las actividades en el matadero deberán planearse e implementarse siguiendo un acercamiento integrado, basado en el riesgo (ver Capítulo 6.2). Los servicios veterinarios tienen una función esencial para garantizar que estas actividades, incluyendo la inspección de las carnes, el procesamiento (incluyendo la inspección de la carne) y la distribución minimicen los riesgos transmitidos por los alimentos para la salud pública. Esta tarea puede realizarse a través de la supervisión y verificación de procesos de control y la participación directa en las actividades operativas como la inspección ante y post mortem. La inspección de los animales vivos (ante mortem) y de sus canales (post mortem) en los mataderos reviste una importancia capital para la red de vigilancia de las enfermedades animales y las zoonosis y para garantizar la inocuidad de la carne y de sus productos derivados, así como su aptitud para los usos a los que se les destina. El control o la reducción de los peligros biológicos que amenazan la salud pública y la sanidad de los animales mediante la inspección ante mortem y post mortem de las carnes es una de las principales responsabilidades de los servicios veterinarios, que han de ser los principales encargados de la preparación e implementación de programas de inspección pertinentes. El Capítulo 6.2 contiene recomendaciones para el control de riesgos biológicos que amenazan la salud humana y la sanidad animal mediante la inspección ante mortem y post mortem de las carnes.~~

~~Los servicios veterinarios pueden estar a cargo de supervisar las medidas de control durante el procesamiento y distribución de los alimentos de origen animal. También igualmente, desempeñan un papel importante en la divulgación de las medidas requeridas para garantizar la inocuidad de los alimentos entre los productores y procesadores y distribuidores de alimentos otras partes interesadas.~~

~~Los veterinarios brindan datos esenciales en términos de información científica, evaluación del riesgo, validación de las medidas de control y monitoreo y revisión de los indicadores de salud pública, al igual que en el diseño y la implementación de un sistema de inocuidad de los alimentos basado en los riesgos.~~

~~Los veterinarios cumplen un importante papel para asegurar la inocuidad de los alimentos en diversas etapas de la cadena alimentaria mediante, por ejemplo, la aplicación de controles basados en el sistema APPCC y en otros sistemas de garantía de calidad durante el procesamiento y la distribución de los alimentos.~~

- c) Esquemas de garantía y certificación de los ~~productos~~ alimentos de origen animal para el comercio internacional

~~Los servicios veterinarios desempeñan una destacada función cuando se trata de ofrecer garantías para la salud pública de los productos de origen animal. A efectos de comercio internacional, la garantía de los productos de origen animal puede efectuarse a través de una certificación para las remesas. En este caso, los servicios veterinarios deben asegurar que los certificados veterinarios internacionales cumplan con las normas de inocuidad de los alimentos y sanidad animal. La certificación de los productos de origen animal en relación con las enfermedades animales, incluidas las zoonosis transmitidas por los alimentos, y con la higiene de la carne deberá ser responsabilidad de los servicios veterinarios. Los certificados sanitarios pueden ser extendidos por otros profesionales que participan en el procesamiento e higiene de los alimentos (por ejemplo, la pasteurización de los productos lácteos).~~

Los servicios veterinarios tienen una función destacada en la supervisión de los esquemas de garantía y en la emisión de certificados veterinarios internacionales que den constancia de que los alimentos de origen animal cumplen con las normas de sanidad animal y de seguridad alimentaria.

Otras autoridades competentes también pueden participar en la garantía y certificación de los alimentos de origen animal (por ejemplo, pasteurización de los productos lácteos) con fines de comercio internacional.

3. Brotos de enfermedades transmitidas por los alimentos

~~La mayoría de las notificaciones de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos se deben a la contaminación de los alimentos por agentes zoonóticos, durante la producción primaria o el procesamiento. Los servicios veterinarios desempeñan un papel primordial en la investigación y respuesta de estos brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria y en la formulación e través de la implementación de medidas de control apropiadas una vez identificada la fuente del brote. Esta labor deberá efectuarse en estrecha colaboración con profesionales de la salud pública humana y del medio ambiente, analistas, epidemiólogos, productores, procesadores, comerciantes de alimentos y otras partes implicadas.~~

~~Los servicios veterinarios pueden desempeñar una función preponderante en el desarrollo y la aplicación de nuevas herramientas epidemiológicas y de diagnóstico con el fin de lograr una mejor atribución de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos a reservorios de animales específicos.~~

Ante la globalización del comercio de alimentos, los servicios veterinarios deberán trabajar con otros organismos nacionales en notificar los brotes a las redes internacionales de notificación de enfermedades transmitidas por los alimentos como la Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), y en la utilización de tal información para la preparación en casos de emergencias.

4. Papel de los servicios veterinarios en materia de sanidad animal y salud pública

~~Esta función complementaria de los servicios veterinarios se ilustra claramente en relación con la inspección y el seguimiento continuo en los mataderos, tanto para los peligros para la sanidad animal como para la salud pública.~~

~~Los servicios veterinarios contribuyen al desarrollo y gestión de los programas coordinados de vigilancia y control relacionados con los patógenos transmitidos por los alimentos de importancia para la salud pública, como *Salmonella* y *Trichinella*.~~

PROGRAMA DE TRABAJO PARA 2017

El Grupo de trabajo convino que su programa de trabajo para 2017 incluirá los siguientes ítems.

1. Apoyo de la labor en curso:
 - a) Revisiones de los Capítulos 6.1. y 6.2. del *Código Terrestre*
 - b) Norma de la OIE en desarrollo sobre *Salmonella* en cerdos y bovinos
 - c) Redacción de un artículo destinado a la *Revista Científica y Técnica* sobre «Enfoques adoptados alrededor del mundo para mejorar los programas de higiene de la carne»
 - d) Preparación de un artículo destinado al *Boletín* de la OIE sobre «Enfoques adoptados alrededor del mundo para mejorar los programas de higiene de la carne»
 - e) Revisión del artículo de la página internet de la OIE «Control de los peligros que amenazan la salud de las personas y de los animales mediante la inspección *ante mortem* y *post mortem* de la carne», una vez terminadas las revisiones de los capítulos 6.1. y 6.2.
2. Apoyo de la labor futura:
 - a) Desarrollo de directrices para las STEC) en las especies relevantes
 - b) Redacción de un nuevo capítulo de introducción para el título 6 del *Código Terrestre*
 - c) Discusiones sobre la simplificación de la evaluación de los riesgos de seguridad sanitaria de los alimentos en la elaboración de las normas internacionales
3. Seguimiento y asesoría en relación con la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal:
 - a) Resistencia a los agentes antimicrobianos
 - b) Papel de la secuenciación de los genomas en la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal
 - c) Educación veterinaria
 - d) Legislación veterinaria
 - e) Zoonosis en la interfaz hombre-animal-ecosistema (concepto «Una sola salud»)
 - f) Aspectos de seguridad sanitaria de los alimentos en el Proceso PVS
 - g) Aspectos generales de los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos incluyendo objetivos microbiológicos y vínculos con el trabajo del Codex
 - h) Vínculos entre seguridad sanitaria de los alimentos y bienestar animal
 - i) Posibles repercusiones de las vacunas producidas por la biotecnología en la seguridad sanitaria de los alimentos
 - j) Evolución de las nanotecnologías
 - k) Peligros emergentes para la seguridad sanitaria de los alimentos

Anexo 4 (cont.)

- l) Integridad y protección de la cadena alimentaria contra actos criminales
- m) Insectos para alimentación y piensos
- n) Inocuidad de los piensos

4. Relación entre la OIE y el Codex

- a) Reforzar y promover una colaboración estrecha entre la Secretaría del Codex y la sede de la OIE
- b) Promover y alentar la participación de la OIE en los textos del Codex y viceversa, incluyendo la participación de expertos pertinentes
- c) Promover y alentar la coordinación entre los Delegados nacionales de la OIE con las delegaciones nacionales ante el Codex, con el fin de facilitar la armonización de las normas de ambas organizaciones y su implementación efectiva
- d) Identificar las áreas donde se espera un desarrollo conjunto o común entre las normas de la OIE y el Codex

5. Comunicación

- a) Apoyar a la OIE en lo que toca la comunicación sobre la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal
- b) Revisar y proponer actualizaciones para las páginas internet de la OIE sobre la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal.

INFORMATION ON ACTIVITIES OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

CODEX SESSIONS SINCE THE LAST MEETING OF THE OIE WORKING GROUP (2-4 NOVEMBER 2015)

Overview of Codex Sessions

From 25 October 2015-30 November 2016, the Codex Alimentarius Commission and its subsidiary bodies held 19 sessions. The following are relevant to the work of the OIE Working Group:

- 47th Session of the Committee on Food Hygiene (CCFH47), Boston, USA, 9-13 November 2015
- 22nd Session of the Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS22), Melbourne, Australia, 6-12 February 2016
- 10th Session of the Committee on Contaminants in Foods (CCCF10), Rotterdam, the Netherlands, 4-8 April 2016
- 39th Session of the Codex Alimentarius Commission (CAC39), Rome, Italy, 27 June-1 July 2016
- 23rd Session of the Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF23), Houston, USA, 16-20 October 2016
- 48th Session of the Committee on Food Hygiene (CCFH48), Los Angeles, USA, 5-11 November 2016

Other sessions held: FAO/WHO Coordinating Committees for North America and the South West Pacific (CCNASWP14), Port Vila, 19-22 September 2016; for Asia (CCASIA20), New Delhi, India, 26-30 September 2016, for Europe (CCEURO30) Astana, Kazakhstan, 3-10 October 2016; and for Latin America and the Caribbean (CCLAC20), Viña del Mar, Chile, 21-25 November 2016.

A Physical Working Group on AMR was held in London, UK, from 29 November to 2 December 2016.

CAC39

- Was attended by 123 Member countries, 1 Member Organization (European Union), and 38 international organizations.
- Adopted new and revised food quality and safety texts for application by Governments and inclusion in the Procedural Manual; and approved items for new work, including priority list of pesticides for evaluation or re-evaluation by JMPR.
- Agreed to establish:
 - The *Ad Hoc* Intergovernmental Task Force on Antimicrobial Resistance (TFAMR) to be hosted by the Republic of Korea (Terms on Reference are presented in ANEXO1).
 - A Physical Working Group (PWG), hosted by the United Kingdom and co-chaired by Australia and the United States of America, to revise the two project documents on new work on AMR¹, prepared by the Codex Secretariat in collaboration with FAO and WHO, and the Terms of Reference for scientific advice to be provided by FAO and WHO in collaboration with OIE, to support the work of the TFAMR.

¹ Revision of the *Code of Practice to Minimise and Contain Antimicrobial Resistance* (CAC/RCP 61-2005) and Guidance on Integrated Surveillance of Antimicrobial Resistance.

Anexo 5 (cont.)

- Expressed appreciation to FAO and WHO for the scientific advice provided and reaffirmed its trust in the scientific rigor and independence of the FAO/WHO scientific advice as the preeminent scientific support to the work of Codex.
- Reiterated appreciation to FAO/WHO and the CTF Secretariat for the effective management of CTF1 during 2004-2015, and noted the report received regarding CTF2 initial activities and acknowledged the work being undertaken.
- Re-elected as Chairperson Mrs Awilo Ochieng Pernet (Switzerland), and as Vice-Chairpersons: Mr Guilherme Antonio da Costa Jr. (Brazil), Ms Yayoi Tsujiyama (Japan) and Mr Mahamadou Sako (Mali).
- Adjourned *sine die* the Committee on Fish and Fishery Products expressing its gratitude to Norway.
- Was informed of the activities of international standard-setting organisations.

Full report: REP16/CAC

For a list of Codex texts and new work proposals relevant to OIE work that were adopted/approved by the CAC39 see ANEXO 2.

CCFH47

- Concluded work on (*texts adopted by CAC39*):
 - Guidelines for the Control of Nontyphoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork.
 - Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites.
 - Anexo I “Examples of Microbiological Criteria for Low-Moisture Foods when Deemed Appropriate in Accordance with the *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods* (CAC/GL 21-1997)” and Anexo II “Guidance for the Establishment of Environmental Monitoring Programmes for *Salmonella* spp. and other Enterobacteriaceae in Low-Moisture Food Processing Areas” to the *Code of Hygienic Practice for Low-Moisture Foods* (CAC/RCP 75-2015).
- Agreed to start new work on revision of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969) and its HACCP Anexo.

Full report: REP16/FH

CCFH48

- Agreed to continue work on:
 - The Revision of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969) and its HACCP Anexo
 - Guidance on histamine control
- Noted that no new information was available to justify new work on the revision of the *Code of Hygienic Practice for Meat* (CAC/RCP 58-2005).
- CCFH49 (2017) will also consider a discussion paper on future work on Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) based on the outcome of the FAO/WHO JEMRA meeting on STEC (2017).
- Requested FAO/WHO to provide guidance for the use of clean water (for the scenarios indicated in Codex texts).

Full report: REP17/FH

CCFICS22

- Concluded work on (*texts adopted by CAC39*):
 - Principles and Guidelines for the Exchange of Information Between Importing and Exporting Countries to Support the Trade in Food
 - Revision of the *Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations* (CAC/GL 19-1995)
 - Revision of the *Guidelines for the Exchange of Information between Countries on Rejections of Imported Food* (CAC/GL 25-1997)
- Agreed to continue work on Guidance for monitoring the performance of national food control systems.
- CCFICS23 (2017) will also consider proposals for new work on: System comparability/equivalence; Use of electronic certificates by competent authorities and migration to paperless certification; and Third party certification (with broad parameters)

Full report: REP16/FICS

CCCF10

- Completed work on revision of the *Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals* (CAC/RCP 51-2003) (general provisions) and the proposed draft Annexes on zearalenone, fumonisins, ochratoxin A, trichothecenes and aflatoxins (specific provisions) (*texts adopted by CAC39*):
- Agreed to continue work on the Annex on ergot and ergot alkaloids in cereal grains to the *Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals* (CAC/RCP 51-2003).
- CCCF11 (2017) will also consider discussion papers on: methylmercury in fish; and non-dioxin like PCBs in the code of practice for the prevention and reduction of dioxins and dioxin-like PCB.

Full report: REP16/CF

CCRVDF23

- Finalized maximum residue limits (MRL) for: lasalocid sodium (chicken, turkey, quail and pheasant kidney, liver, muscle, skin+fat); ivermectin (cattle fat, kidney, liver, muscle); and teflubenzuron (salmon fillet, muscle).
- Agreed to continue work on risk management recommendation (RMR) for gentian violet.
- Updated the priority list of veterinary drugs to be evaluated by JECFA.
- Agreed to continue the development and maintenance of the database on countries' needs for MRLs and to consider the complete results of the global survey in order to identify priority veterinary drugs and identify information gaps for a successful and comprehensive assessment by JECFA.
- CCRVDF24 (2018) will also consider discussion papers on: MRLs for groups of fish species; edible offal tissues (possible definition and edible offal tissues of interest in international trade); and, new work on revision of the criteria for the use of multi residue analytical methods for the determination and identification of veterinary drugs in foods in *Guidelines for the Design and Implementation of National Regulatory Food Safety Assurance Programmes Associated with the Use of Veterinary Drugs in Food Producing Animals* (CAC/GL 71-2009).

Full report: REP17/RVDF

Anexo 5 (cont.)

PWG on AMR

- Completed the task given by CAC39 and prepared:
 - revised project documents for new work for the TFAMR which will be submitted to CAC40 for approval
 - revised terms of reference for the Provision of Scientific Advice on Antimicrobial Resistance, to be provided by FAO and WHO in collaboration with OIE to inform the work of the TFAMR

The report of the PWG will be available as a working document for CAC40.

FORTHCOMING CODEX MEETINGS OF RELEVANCE TO OIE WORKING GROUP

- **CCCF11** will be held in Rio de Janeiro, Brazil, from 3 to 7 April 2017
- **CCFICS23**: TBA, from 1 to 5 May 2017
- **CAC40** will be held in Geneva, Switzerland, from 17 to 22 July 2017.

The provisional agendas of the above meetings will be posted on the Codex website: www.codexalimentarius.org as soon as available.

TERMS OF REFERENCE OF THE *AD HOC* CODEX INTERGOVERNMENTAL TASK FORCE ON ANTIMICROBIAL RESISTANCE

Objectives

To develop science-based guidance on the management of foodborne antimicrobial resistance, taking full account of the WHO Global Action Plan on Antimicrobial Resistance, in particular objectives 3 and 4, the work and standards of relevant international organizations, such as FAO, WHO and OIE, and the One-Health approach, to ensure that Members have the necessary guidance to enable coherent management of antimicrobial resistance along the food chain.

Terms of reference

- (i) To review and revise as appropriate the *Code of Practice to Minimise and Contain Antimicrobial Resistance* (CAC/RCP 61-2005) to address the entire food chain, in line with the mandate of Codex.
- (ii) To consider the development of Guidance on Integrated Surveillance of Antimicrobial Resistance, taking into account the guidance developed by the WHO Advisory Group on Integrated Surveillance of Antimicrobial Resistance (AGISAR) and relevant OIE documents.

Time frame

The Task Force shall complete its work within three (max four sessions), starting in 2017. Anexo 2

Anexo 5 (cont.)

Anexo 2

PART 1 - LIST OF RELEVANT STANDARDS AND RELATED TEXTS ADOPTED BY CAC39

Standards and Related Texts	Reference
Codex Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP)	
<i>Code of Practice for Fish and Fishery Products</i>	
<ul style="list-style-type: none">- Section on Sturgeon Caviar- Amendment to Section 11 – Processing of salted and dried salted fish of the	CAC/RCP 52-2003
Codex Committee on Food Hygiene (CCFH)	
Guidelines for the Control of Non-typhoidal <i>Salmonella</i> spp. in Beef and Pork Meat	CAC/GL 87-2016
Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites	CAC/GL 88-2016
<i>Code of Hygienic Practice for Low-Moisture Foods</i>	
<ul style="list-style-type: none">- Anexo I “Examples of Microbiological Criteria for Low-Moisture Foods when Deemed Appropriate in Accordance with the <i>Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods</i> (CAC/GL 21-1997)”- Anexo II “Guidance for the Establishment of Environmental Monitoring Programmes for <i>Salmonella</i> spp. and other Enterobacteriaceae in Low-Moisture Food Processing Areas”	CAC/RCP 75-2015
Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS)	
Principles and Guidelines for the Exchange of Information between Importing and Exporting Countries to support the Trade in Food	CAC/GL 89-2016
Revision of the <i>Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations</i>	CAC/GL 19-1995
Revision of the Guidelines for the Exchange of Information Between Countries on Rejections of Imported Food	CAC/GL 25-1997
Codex Committee on Contaminants in Foods (CCCF)	
<i>Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals</i> (CAC/RCP 51-2003) (general provisions) and Anexoes on zearalenone, fumonisins, ochratoxin A, trichothecenes and aflatoxins (specific provisions)	CAC/RCP 51-2003

PART 2 - LIST OF RELEVANT NEW WORK APPROVED BY CAC39

Codex Committee on Food Hygiene (CCFH)

Guidance for histamine control in the *Code of Practice for Fish and Fishery Products* (CAC/RCP 52-2003) and sampling plans for histamine in standards for fish and fishery products

Anexo II CX/CAC 16/39/7

Revision of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969) and its HACCP Anexo

REP 16/FH, Appendix V

FAO/WHO Coordinating Committee for Africa (CCAFRICA)

Regional Standard for dried meat

Anexo 1 CX/CAC 16/39/7 Add.1

ACTIVITIES OF THE WORLD HEALTH ORGANISATION RELEVANT TO ANIMAL PRODUCTION FOOD SAFETY

(as of November 2016)

Capacity building activities for surveillance of and response to foodborne diseases

1) Strengthening foodborne disease surveillance and response workshops

For the purpose of rolling out the WHO Practical Manual for Strengthening Surveillance of and Response to Foodborne Diseases, WHO Regional Office for South-East Asia (SEARO) in collaboration with headquarters organized, a “strengthening foodborne disease surveillance and response workshop”. The workshops were held in Jakarta, Indonesia on 19-22 July 2016, convening 44 workshop participants from the national and state government levels and a workshop in Thimphu, Bhutan on 23-25 August 2016, convening 20 participants, overall with staff from the Royal Centre for Disease Control (RCDC), the laboratories of the main referral hospitals in Bhutan, Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority, National Centre for Animal Health and Khesar Gyalpo University of Medical Sciences of Bhutan. As part of both workshops preparation, a country self-assessment was completed by representatives from the Ministry of Health in Indonesia and by the Royal Centre of Disease Control (RCDC) in Bhutan. The facilitators used the information provided in the self-assessment to guide the discussion during the workshop and to ensure that the structure and content of the workshop was relevant for the participants. From 9-11 August 2016, the national workshop on strengthening the surveillance of and response to foodborne diseases in Vietnam was held. The workshop was organised by Vietnam Food Administration (VFA) in close collaboration with General Department of Preventive Medicine (GDPM) under Ministry of Health. The workshop was attended by approximately 42 participants from VFA and national and sub-national level, GDPM, regional institutes and laboratory staff.

2) Whole Genome Sequencing (WGS)

WHO and PAHO will convene a meeting in 2017 on the application of WGS as a tool to strengthen foodborne disease surveillance in developing countries. During the meeting practical guidance for ministries of health, aimed at supporting countries plan for the implementation of WGS, will be developed. In addition a Landscaping paper looking at the evidence base for the effective use of WGS in public health surveillance, the options for implementation, challenges and benefits of the technology and the future applications within the context of public health surveillance and outbreak response, will be published in early 2017.

3) FAO/WHO Food Control System Assessment Tool

WHO and FAO have started the process of combining the WHO food safety needs assessment tool with the food control assessment tool that is being developed by FAO. The approaches are complementary with the FAO tool taking a much broader view of the food control system and WHO tool highlighting the public health aspects. The ultimate aim is to have a robust and comprehensive tool that countries can use either with external support or as a self-assessment which identifies gaps and helps direct planning, also providing indicators allowing to measure progress over time. Practical application of the tool is being assessed through field-testing in different country situations to allow the finalization and validation of the tool. The process for the FAO/WHO joint assessment using the tool is launched in Iran. An introductory workshop will be held in Teheran, on 3-8 December 2016. The workshop gathers over 50 participants from Ministry of Health and Medical Education (MOHME) and its subsidiaries, Minister of Jihad and Agriculture (MOJA) and its subsidiaries, as well as Institute of Standard and Industrial Research of Iran (ISIRI). The workshop will provide guidance on the application of the tool and it is expected that by the end of the week the participants will gain knowledge on 1) the methodology and approach for the assessment, its purpose, the timelines and the use and confidentiality of data and 2) how to collect data to be used in preparation and during the next steps.

4) IHR Annual Reporting Questionnaire

All WHO State Parties are required to have or to develop minimum core public health capacities to implement the International Health Regulations (IHR) (2005) effectively. From 2014, the discussion of monitoring the 'functioning' of IHR (2005) started, and the IHR Review Committee on Second Extensions for Establishing National Public Health Capacities and on IHR Implementation also recommended to consider a variety of approaches for the shorter- and longer-term assessment and development of IHR core capacities. The IHR post-2015 monitoring and evaluation framework has four components: Self-administered annual reporting tool, After-action reviews, Exercises, and External evaluations. IHR annual reporting questionnaire are being renewed by developing a new set of indicators to assess core public health capacities of a country including Antimicrobial Resistance (AMR), Zoonotic Disease, and Food Safety (finalization expected in 2017). For the external evaluation, WHO, in collaboration with partners and initiatives such as the Global Health Security Agenda (GHSA), developed the Joint External Evaluation (JEE) process to conduct more comprehensive assessment of country IHR capacity so to help them identify the most urgent needs within their health system.

Regarding the new IHR monitoring and evaluation framework:

Regarding JEE tool: http://www.who.int/ihr/publications/WHO_HSE_GCR_2016_2/en/

5) The FAO/WHO Codex Trust Fund

Following the success of the first Codex Trust Fund that ran from 2004-2015, FAO/WHO launched the new Codex Trust Fund in January 2016 with the aim of ensuring that all developing and transition economy countries are sustainably engaged in Codex. The new Codex Trust Fund will run for 12 years (2016-2027) and 103 countries are currently eligible for support to help them build strong, solid and sustainable national capacity to engage in Codex. Applications from eligible countries or groups of countries are assessed through a fair and transparent process and successful applications receive support for up to three years.

The first round of applications was held in 2016 and 38 applications were received covering all Codex regions. Of these four applications were considered robust enough to be supported. The first countries being supported by the new Codex Trust Fund are Ghana, Kyrgyzstan, Madagascar and Senegal.

More information on the Codex Trust Fund can be found at: http://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-standard/codextrustfund/en/

* * *

Antimicrobial Resistance (AMR) and WHO Advisory Group on Integrated Surveillance of Antimicrobial Resistance (AGISAR)

1) 7th AGISAR Meeting

The 7th meeting of the AGISAR took place on 17-20 October 2016 in Raleigh, North Carolina, United States of America, with the hosting support by the North Carolina State University. The specific objectives of the meeting were: 1) to present the Key Finding of the Global Report of AGISAR country and focused projects since 2010, 2) to update and finalize the AGISAR Guidance on Integrated Surveillance of AMR, 3) to develop the ESBL Ec Tricycle project protocol, 4) to update the Critically Important Antimicrobial List (CIA) and 5) to develop the recommendations for a WHO Guideline on the use of antimicrobial in food producing animals based on the CIA list. The publication of the new version of the AGISAR Guidance on Integrated Surveillance on AMR and the WHO CIA list 5th revision is planned in early 2017, and the guidance in later 2017. The ESBL Ec Tricycle project will start its pilot phase in June 2017. The Global Report of AGISAR country and focused projects will also be published early 2017.

2) Global Action Plan (GAP) on AMR

Following the adoption of the GAP on antimicrobial resistance by the World Health Assembly in May 2015, an AMR Steering Group, a Global Technical coordination group for AMR, and the AMR secretariat were newly established within WHO so as to facilitate the implementation of the GAP. The AMR Steering Group was formed to make high-level recommendations and decisions to implement AMR policy, including direction setting, approval of the Organization-wide AMR work plan, and associated budget and fund allocation. Global Technical Coordination Group for AMR brings together HQ technical leads together with regional focal points, implementing action under the GAP. The Strategic and Technical Advisory Group on AMR (STAG-AMR) will continue to meet and provide expert strategic direction to its implementation including how the impact of interventions will be monitored. The AMR secretariat provides support to each of the above groups and will serve as a central point of reference on the global action plan initiatives in country offices, at regional level and at headquarters.

3) World Antibiotic Awareness Week (WAAW): “Antibiotics: Handle with Care”

The WAAW was held from 14-20 November 2016. The campaign aims to increase awareness of global antibiotic resistance and to encourage best practices among the general public, health workers and policy makers to avoid the further emergence and spread of antibiotic resistance. This is an implementation of one of the key GAP objectives, “improve awareness and understanding of antimicrobial resistance through effective communication, education and training”. WHO is encouraging its Member States and partners to join this campaign and help raise awareness of this issue. Web link: <http://www.who.int/antimicrobial-resistance/events/world-antibiotic-awareness-week-2016/en/>

4) Global Antimicrobial Resistance Surveillance System (GLASS)

The manual for the GLASS early implementation is available <http://www.who.int/antimicrobial-resistance/publications/surveillance-system-manual/en/>. Member States are joining in this Global surveillance on AMR and it is expected to have the first GLASS report on 2017. A technical consultation on 13-16 December 2016 with the WHO Collaborating Centres and other technical partners and networks will be held to develop tools to improve and promote the Surveillance on AMR.

5) Tripartite Meeting

6th meeting of FAO-OIE-WHO technical focal points on collaborative activities related to AMR was held on 11-12 February 2016 in FAO HQ, Rome, Italy. Tripartite focal points reviewed and shared information on ongoing and planned AMR activities, reviewed the recommendations FAO/OIE/WHO tripartite annual executive and coordination meeting, and discussed tripartite contribution to the implementation of the Global Action Plan.

* * *

Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment (JEMRA)

Shiga toxin-producing *E. coli* (STEC)

In response to the request from 47th Session of Codex Committee on Food Hygiene, FAO and WHO convened a Core Expert Group Meeting on VTEC/STEC held in Geneva, Switzerland, from 19-22 July, 2016. The objective of the meeting was to decide on the scope of the work and the approaches and the methodologies, and to develop a forward work plan. The meeting discussed three aspects of STEC: 1) the global burden of foodborne STEC disease and source attribution, 2) hazard identification and characterization, and 3) current monitoring and assurance programs.

Meeting report: http://www.who.int/foodsafety/areas_work/microbiological-risks/JEMRA-report.pdf?ua=1

* * *

Developing country needs for Maximum Residue Limits of veterinary drug residues in food

The 23rd session of the Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF) agreed to include the following new compounds in the Priority List for evaluation by JECFA.

- bismuth sub-nitrate, flumethrin, halquinol, lufenuron, and monepantel (for evaluation by JECFA in 2017)
- ethion, fosfomicin, and triamcinolone (triamcinolone) (for evaluation by a future JECFA)

The 85th meeting of JECFA will be convened in Geneva from 24 October to 2 November 2017 to assess a number of veterinary drugs, which includes two antimicrobials that are classified as critically important antimicrobial in human medicine, amoxicillin and ampicillin. The list of substances scheduled for assessment is available from the calls for data from the JECFA website: http://www.who.int/foodsafety/JECFA85-Call4data_Corrigendum.pdf?ua=1.

* * *

The global burden of foodborne disease

Following the publication by WHO of the first global estimates of foodborne disease, work continued to estimate the disease-burden from the heavy metals arsenic, cadmium, lead and mercury. The work is currently being finalized and will be published in 2017. Furthermore countries are encouraged and supported to use the FERG toolkit to support countries in developing national burden of disease estimates.

* * *

The International Food Safety Authorities Network (INFOSAN)

INFOSAN is a joint FAO/WHO initiative which includes the participation of national authorities in 186 Member States (including veterinary authorities). The aim of the network is to promote the rapid exchange of information during food safety related events, share information on important food safety related issues of global interest, promote partnership and collaboration between countries, and help countries strengthen their capacity to manage food safety emergencies. To accomplish this, INFOSAN works with a number of partners at the international and regional level. INFOSAN receives information from its members and monitors for food safety related events of potential international concern to alert to its network members. Network members collaborate and exchange information using the INFOSAN Community Website, a secure, online platform. The INFOSAN Secretariat has continued to encourage the designation of additional Focal Point from national veterinary services to ensure the full range of expertise is represented along the food chain.

2016 has seen the revitalization of the INFOSAN Advisory Group with new membership including one representative from the OIE. The Advisory Group will contribute to the development of a new strategic plan for INFOSAN. This year, the INFOSAN Secretariat has also partnered with national authorities in Canada to deliver an 8-part webinar series on topics covering food safety and foodborne illness. Other new initiatives this year included the co-sponsorship of an international meeting (along with FAO) titled, New science for food safety: Supporting food chain transparency for improved health, which focused on regional perspectives of food science development in Asia. The meeting was organized by the Nanyang Technological University in Singapore and was attended by a representative from the OIE Regional Representation for Asia and the Pacific. The purpose of this meeting was to facilitate discussion between food safety regulators, academics and laboratory scientists in order to exchange information on recent scientific advancements related to food science and risk assessment

including the utilization of foodborne disease burden estimates, the application of next generation sequencing (NGS) in food safety, risk assessment and sustainability and food fraud. The third regional meeting of INFOSAN members in the Americas was also organized this year in Costa Rica, as well as a sub-regional meeting of INFOSAN members from southern African countries was also organized in South Africa. All of these initiatives have contributed to strengthening INFOSAN members' abilities to respond effectively during food safety emergencies. During 2016, the INFOSAN Secretariat has been involved in the coordination of information between network members during approximately 40 food safety events with potential international implications.

More information about INFOSAN can be found at:

http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/index.html

OIE ANIMAL PRODUCTION FOOD SAFETY WORKING GROUP

Paris, 13–15 December 2016

Update on relevant FAO Activities

Scientific advice activities relevant to foods of animal origin

JEMRA: Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC)

In response to the request of 47th session of the Codex Committee on Food Hygiene, FAO and WHO established an expert group to develop a report on foodborne STEC, including identification and characterization of STEC and current monitoring and assurance programs. As a first expert meeting, convened in Geneva, Switzerland on 19-22 July 2016, the work on STEC was progressed in four areas: 1) the burden of disease, for which all the STEC related information generated under the WHO project on the Global burden of foodborne diseases will be collated; 2) the approach to source attribution to food categories was agreed and is now being developed based on case-control studies and outbreak data; 3) the development of a set of criteria to support a harmonized approach to hazard identification and characterization was initiated, and 4) the preparation of an overview on monitoring and assurance programs, including a review of available methodologies. A report of the meeting can be found at <http://www.fao.org/3/a-bq529e.pdf>. A second meeting to review the papers under development and conclude where feasible is scheduled for September 2017.

JEMRA: New publications

Recent publications in the Microbiological Risk Assessment (MRA) Series that are relevant to animal production food safety include the following:

Selection and application of methods for the detection and enumeration of human pathogenic halophilic *Vibrio* spp. in seafood: Guidance, Microbiological Risk Assessment Series No. 22. 2016. Available at: <http://www.fao.org/3/a-i5982e.pdf> and <http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/249530/1/9789241565288eng.pdf?ua=1>

Statistical aspects of microbiological criteria Related to Foods: A risk managers guide, Microbiological Risk Assessment Series No. 24. 2016. Available at: <http://www.fao.org/3/a-i3996e.pdf> and <http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/249531/1/9789241565318-eng.pdf?ua=1>

Interventions for the Control of Non-typhoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork: Meeting Report and Systematic Review, Microbiological Risk Assessment Series No. 30. 2016. Available at: <http://www.fao.org/3/ai5317e.pdf> and <http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/249529/1/9789241565240-eng.pdf?ua=1>. A peer-reviewed paper on the systematic review has also been published in the Journal of Food Protection (Vol 79, No 12, Pages 2196-2210).

Anexo 7 (cont.)

JEMRA Water safety and quality work.

In response to a request from the CCFH, FAO and WHO developed an overview of the available WHO and FAO guidance on water quality and safety and highlighted the key concepts underlying the WHO Water Quality Guidelines, including the evidence based approach, risk assessment, multiple barriers for risk management, and incremental improvement. While the existing documents extensively address risk assessment and management of water safety, they had not been explicitly developed for food safety management. Although clean water was not a concept that had been addressed in these guidelines, they did provide the flexibility to establish targets that were relevant to the local context. In moving forward FAO and WHO will work towards the development of illustrative examples on applying the existing water quality guidelines for specific food-related water uses as a means of bridging the existing guidance and the needs for the food safety management community.

JECFA – residues of veterinary drugs in foods

The next session of JECFA dedicated to residues of veterinary drugs in food will take place in Geneva – Switzerland, 17-26 October 2017. A call for data relating to the following substances has been issued: Amoxicillin, Ampicillin, Bismuth subnitrate, Ethion, Flumethrin, Halquinol, Lufenuron, Monepantol, Diflubenzuron, Sisapronil, and Zilpaterol. This is available at <http://www.fao.org/3/a-bq780e.pdf>.

Residue Evaluation of Certain Veterinary Drugs by the 81st meeting of JECFA was published this year and is available as JECFA Monographs 18 at <http://www.fao.org/3/a-i5590e.pdf>

JECFA is developing an approach to assess more accurately the chronic dietary exposure to veterinary drug residues (i.e. GECDE). JECFA is using this approach in parallel with the EDI model in order to gain experience and to continue improving the methodology. In addition, work is underway on harmonizing/combining exposure from veterinary drug and pesticide use. An expert working group has been established to address this issue and a call for expression of interest for national institutions to contribute to this work including through provision of data on residues and food consumption was launched and is open until 31st December 2016. For more information please see <http://www.fao.org/3/a-bl814e.pdf>

FAO has updated its database on residues of veterinary drugs in foods, which facilitates updating of the database as well as improved interconnectivity with other databases, such as the Codex database of adopted MRLs of residues of veterinary drugs and the WHO summaries of JECFA evaluations. The new databases are available on the FAO JECFA web site - <http://www.fao.org/food/food-safetyquality/scientific-advice/jecfa/en/>

Scientific advice related to Fish

Following the request of Codex Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP), FAO/WHO have developed a technical document of Toxicity Equivalency Factors (TEFs) for marine biotoxins. The report is available at <http://www.fao.org/3/a-i5970e.pdf>

FAO/WHO have undertaken as risk assessment on biogenic amines, in particular histamine, in fish and fishery products (<http://www.fao.org/3/a-i3390e.pdf>) and developed a sampling tool to support the development of sampling plans for histamine (<http://www.fstools.org/histamine/>). In response to a request from the CCFH, work is now underway to review available data on histamine and Salmonidae to further inform the ongoing Codex work to develop a Code of practice for the control of histamine in fish and fishery products.

Work is ongoing to review new data on pathogenic *Vibrio* spp. in shellfish and in particular bivalve molluscs with a view to updating existing risk assessments.

Guidance on the development of shellfish sanitation programmes in line with Codex standards has been developed and is currently being pilot tested in several African countries. The guidance will be revised based on the feedback from the pilot testing and published together with resources to support its implementation.

In response to a recommendation of the GLOBAL OCEANS ACTION SUMMIT FOR FOOD SECURITY AND BLUE GROWTH, 2014 (<http://www.globaloceansactionsummit.com/>) FAO is working together with the IMO, UNEP and the Group of Experts on Scientific Aspects Marine Environmental Protection (GESAMP) to improve the knowledge base on microplastics in the marine environment and provide policy advice on this topic. In this context FAO convened a workshop on “Microplastics in fisheries and aquaculture: occurrence and impacts” in December 2016 to complete a review of the scientific knowledge available on microplastics in fisheries and aquaculture (sources, transport and distribution) considering the potential impact of microplastics on consumers’ health and perception; to provide recommendations and best practices to reduce the possible impact of microplastics on fish populations and stocks and to provide recommendations and best practices to reduce the possible impact of microplastics in seafood and on human health. The technical report is currently under finalization and should be available in early 2017

Food safety capacity development

Good Hygiene Practices and HACCP

FAO continues to develop resources to support countries in the application of good hygiene practices and HACCP. Based on its work at country level, FAO is developing an online resource “FAO Good Hygiene Practices (GHP) Toolbox”, a practical resource on good hygiene practices along the food chain for food safety trainers of small and medium sized businesses. The full resource will be published in January 2017. An example of some of the materials to be provided therein can be currently accessed at <http://www.slideshare.net/FAOoftheUN/tag/ghp>. FAO have recently published “Guidance on hygiene and safety in the food retail sector” which can be accessed at <http://www.fao.org/documents/card/en/c/0bd89d7b-a1c942d3-9d20-6d36683353ad>

FAO/WHO Food Control System Assessment tool

FAO and WHO have combined efforts to further the development of the food control system assessment tool. A technical meeting of experts with extensive experience in food control system assessment peer reviewed the tool’s assessment criteria and approach to measure performance. This tool was subsequently reviewed to better reflect considerations related to public health and food borne diseases surveillance systems. The tool has this year been field tested in Zimbabwe and the Islamic Republic of Iran. The experiences and feedback from field testing will be incorporated in an updated version which is expected for release in 2017, supported by a package allowing meaningful use for self-assessment.

Risk-based meat inspection

FAO is developing guidance aimed at those responsible for designing meat inspection programmes, particularly in developing countries, and support them in using scarce resources to develop risk based inspection programmes. A draft of the guidance will be pilot tested in southern Africa in the first half of 2017. Feedback and lessons learned from that will be used to revise and finalize the guidance.

Imported food control guidance

FAO recently published a guidance document in Risk based imported food control. This is available at <http://www.fao.org/3/a-i5381e.pdf>

Support to Risk analysis

FAO continues to support countries to apply risk analysis in the context of their national food control systems. In addition FAO continues to develop resources to support the uptake of risk analysis. Some recent and/or ongoing activities include the following:

Anexo 7 (cont.)

Ranking of food safety issues

Work is ongoing to finalize guidance to support risk ranking of food safety issues particularly in low resource settings. It also provides some examples of how to apply the guidance to ranking of chemical and microbiological hazards, including how to use the WHO global burden of diseases data for this purpose. This draft guidance will be reviewed in early 2017, with a view to finalization before the end of the year.

Risk management decision making using multiple criteria

Guidance materials are being developed to support food safety policy makers and risk managers to make evidence-informed food safety decisions considering relevant multiple factors. This will enable more systematic, transparent and evidence based approaches to decision making to inform food safety programmes. An integral part of this work is that food safety decision makers need to consider a range of factors when establishing food safety priorities or determining the most suitable intervention to address a food safety issue. The actual criteria will be country-specific, but may include health, market access, economic gain/risks, consumer perception, food security, and livelihoods. To assess the feasibility of a multi-criteria approach, FAO work was undertaken in two pilot countries – Uganda and Thailand, and two peer review meetings with global experts were held. The guidance is currently being finalized based on the input from these activities.

Global Food Consumption Databases

To address the issue of insufficient access to consumption data for risk analysis purposes, FAO and WHO have continued the work on two tools to develop global food consumption databases.

- CIFOcOss (FAO/WHO Chronic Individual Food Consumption Data summary statistics) has been further implemented with data from additional countries and available summary statistics are now published at <http://www.who.int/foodsafety/databases/en/>
- FAO/WHO GIFT (FAO/WHO Global Individual Food consumption data Tool) is a comprehensive database collating micronutrient data for the production of indicators in the field of nutrition, dietary exposure and environmental impact. The pilot version is under development based on four datasets. The food categorization system is the one developed by the European Food Safety Authority (EFSA), which was implemented for use at global level. More information is available at <http://www.fao.org/food/nutrition-assessment/foodconsumptiondatabase/en/>

Risk communication

An FAO/WHO Handbook on Risk Communication Applied to Food Safety has recently been published and is available at <http://www.fao.org/3/a-i5863e.pdf>

Whole Genome sequencing and food safety

FAO organized a Technical Meeting on the impact of Whole Genome Sequencing (WGS) on food safety management in conjunction with the ninth meeting of Global Microbial Identifier (GMI9), at FAO headquarters, Rome on 23–25 May 2016. The meeting, which targeted food safety managers and assessors around the world, provided an opportunity to exchange information on the potential use and impact of WGS on food safety management, and discuss the opportunities, challenges, concerns and solutions it may present in the context of consumer protection, trade facilitation and food security. Specific considerations were given to the benefits and potential drawbacks of WGS for developing countries, with burgeoning food safety systems and limited resources. The background paper for the meeting is available at <http://www.fao.org/documents/card/en/c/61e44b34-b328-4239-b59c-a9e926e327b4/> and the meeting report has now been published (<http://www.fao.org/3/a-i6582e.pdf>).

Antimicrobial Resistance

FAO Resolution on AMR and the Global Action Plan

As follow up to the adoption of a resolution on AMR, FAO developed its action plan on AMR to support the food and agriculture sectors in implementing the Global Action Plan on AMR. The FAO action plan is available at <http://www.fao.org/3/a-i5996e.pdf>.

On 21st September the Director-Generals of FAO together with the Director Generals of WHO and OIE participated in a high level meeting of the UN General Assembly which addressed the issue of AMR, where Member States agreed upon a strong Political declaration that provides a good basis for the international community to move forward in addressing the issue of AMR.

Capacity development

FAO is providing direct support to the food and agriculture sectors at country level, currently working directly with countries in Africa and south and south east Asia and new work in Eastern Europe and Latin America due to begin in the coming months. Support is being provided on awareness raising and engaging the food and agriculture sectors in the national action plan development and implementation, review and revision of legislation, surveillance and changing practices to reduce use and minimize the need for antimicrobials.

Resources on AMR

FAO has developed a number of awareness raising products which are available on the website (<http://www.fao.org/antimicrobial-resistance/en/>). FAO has also recently published a review on Drivers, dynamics and epidemiology of antimicrobial resistance in animal production (available at <http://www.fao.org/3/a-i6209e.pdf>).

Feed Safety

Feed Safety Multi Stakeholder partnership

The Feed Safety Multistakeholder Partnership has the objective to develop the capacities of all relevant stakeholders along the feed and food chain to ensure safe feed. Ongoing activities, supported by the Partnership, include the annual International Feed Regulators Meeting (IFRM). The next meeting will take place in Atlanta, USA in January 2017 and will include a meeting of feed regulators and industry to discuss the role of the feed industry in providing solutions and taking actions to minimize antimicrobial resistance and the challenges they are facing in this regard. A report of this meeting will be published after the event. More information on the Feed Safety Multi-Stakeholder Partnership is available on video in 7 languages (see ENGLISH, SPANISH, FRENCH, CHINESE, RUSSIAN, ARABIC, ITALIAN).

More information on the partnership, including joining the partnership, proposing activities or receiving additional information, please contact us at feed-safety@fao.org.

Survey on application of Good Practices for the Feed Industry

FAO, the International Feed Industry Federation (IFIF) and the Standard Trade and Development Facility (STDF) are undertaking a survey on knowledge and use of the FAO/IFIF Manual of Good Practice for the Feed Industry. This 2010 manual, a guide for managers of feed mills and the feed industry as a whole, provides comprehensive information and practical guidelines for compliance with regulatory frameworks in response to the Codex Alimentarius Code of Practice on Good Animal Feeding. The application of this Code was an important step for the expansion of international trade in feed products as well as in products of animal origin. Both food exporting and importing countries could benefit from a more level playing field to support the trade of safe food products. The feedback from this survey will be used to evaluate the impact of this manual on changing practices in the feed industry and will be used to direct future work on feed safety.

The survey is accessible at https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfbs6Zi96Hdi_vGJPJyAXiTyRJGtj3FFMFlrOixq58u7VCyfg/viewform?c=0&w=1 and deadline for comments is 18th December 2016.

© **Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), 2016**

El presente documento fue preparado por especialistas a solicitud de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE). Excepto en el caso de su adopción por la Asamblea Mundial de Delegados de la OIE, lo expresado refleja únicamente las opiniones de dichos especialistas.

Todas las publicaciones de la OIE están protegidas por un Copyright internacional. Se pueden copiar, reproducir, traducir, adaptar o publicar extractos en publicaciones periódicas, documentos, libros o medios electrónicos y en cualquier otro medio destinado al público, con intención informativa, didáctica o comercial, siempre y cuando se obtenga previamente una autorización escrita por parte de la OIE.

Las designaciones y nombres utilizados y la presentación de los datos que figuran en esta publicación no constituyen de ningún modo el reflejo de cualquier opinión por parte de la OIE sobre el estatuto legal de los países, territorios, ciudades o zonas ni de sus autoridades, fronteras o límites territoriales.

La responsabilidad de las opiniones profesadas en los artículos firmados incumbe exclusivamente a sus autores. La mención de empresas particulares o de productos manufacturados, sean o no patentados, no implica de ningún modo que estos se beneficien del apoyo o de la recomendación de la OIE, en comparación con otros similares que no hayan sido mencionados.