



Organisation
Mondiale
de la Santé
Animale

World
Organisation
for Animal
Health

Organización
Mundial
de Sanidad
Animal

Original: inglés

Noviembre de 2010

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

París, 2—4 de noviembre de 2010

El Grupo de trabajo de la OIE sobre seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal (en lo sucesivo, Grupo de trabajo) celebró su décima reunión en la sede de la OIE, del 2 al 4 de noviembre de 2010.

Los miembros del Grupo de trabajo y demás participantes figuran en el [Anexo I](#); el temario aprobado, en el [Anexo II](#).

El Dr. Bernard Vallat, Director general de la OIE, se unió al Grupo de trabajo para brindar una breve actualización de los avances de la OIE pertinentes para la labor de este Grupo. Tras dar la bienvenida a los participantes y agradecerles su respaldo a la OIE en esta importante área, el Dr. Vallat destacó que, en mayo de 2010, la Asamblea Mundial de la Salud de la Organización Mundial de la Salud (OMS) había aprobado la modificación del acuerdo oficial OIE/OMS, que introduce la inocuidad de los alimentos como un tema de interés común y, además, posibles actividades conjuntas y que brinda una base legal para la elaboración de normas comunes OIE/Codex. Señaló que el Comité del Codex sobre Principios Generales examinará la propuesta de desarrollo de normas comunes OIE/Codex en su reunión de abril de 2012. El Director general solicitó al Grupo que siga brindando asesoría en las áreas en las que convendría desarrollar normas comunes OIE/Codex.

El Dr. Vallat destacó el interés de los Delegados por los vínculos científicos entre el bienestar animal, la sanidad animal y la seguridad sanitaria de los alimentos. Se trata de un asunto complejo ya que, pese a estar conectados, el bienestar animal y la inocuidad alimentaria no se relacionan de manera simple y directa y, por lo tanto, este tema justifica estudio. Aseguró que respaldaba la colaboración en este campo entre los dos Grupos de trabajo permanentes de la OIE (bienestar animal y seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal), dado que una reflexión conjunta podría sustentar la labor normativa de la OIE en ambas áreas.

Asimismo, destacó la labor del Grupo *ad hoc* sobre zoonosis parasitarias, que se creó a partir del documento de reflexión sobre patógenos prioritarios para la elaboración de normas futuras de la OIE, elaborado bajo los auspicios del Grupo de trabajo. El Dr. Vallat solicitó al Grupo que revisara este informe y, si está de acuerdo con el enfoque del Grupo *ad hoc*, lo remitiera a la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Terrestres (Comisión del Código) que se reunirá en febrero de 2011.

El Director general destacó que, en 2009, la OIE había empezado a trabajar en el ámbito de la educación veterinaria y que su labor proseguía a través de un Grupo *ad hoc* y de la segunda conferencia mundial sobre educación veterinaria que tendrá lugar en Lyon en el marco del “Año veterinario 2011”. El evento durará una jornada y media, los días 13 y 14 de mayo de 2011, y se consagrará al trabajo de la OIE en esta área. Alentó al Grupo y, en particular a la FAO, a participar en la labor de la OIE en la materia, con una atención particular a las competencias veterinarias en lo que respecta la inspección y la seguridad sanitaria de los alimentos.

Igualmente, informó que, del 28 al 30 de junio de 2011, la OIE llevará a cabo en Panamá la primera conferencia mundial sobre la contribución de los programas de sanidad destinados a los animales acuáticos a la seguridad del suministro alimentario e invitó a los miembros del Grupo a considerar las necesidades futuras de normas de seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal para los productos y animales acuáticos a nivel de la producción.

Finalmente, en el campo de la consolidación de competencias, el Dr. Vallat subrayó el trabajo en curso de la OIE en la organización de seminarios dirigidos a los puntos focales nacionales, bajo la autoridad del Delegado nacional, en las cinco regiones de la OIE. Se cuentan con recursos suficientes para que estos seminarios se repitan cada dos años (con un nuevo contenido). El Dr. Vallat recalcó el papel de los puntos focales en la coordinación de actividades nacionales, por ejemplo, a través de su relación con las redes INFOSAN y apreció los comentarios del Grupo de trabajo sobre el contenido de estos seminarios y las posibles sugerencias de mecanismos para mejorar la colaboración entre los puntos focales y otras organizaciones/expertos en el ámbito de la seguridad sanitaria de los alimentos.

El Dr. Vallat recordó al Grupo de trabajo que era posible convocar en cualquier momento a Grupos *ad hoc* específicos o trabajar con Laboratorios de Referencia o Centros Colaboradores de la OIE, si el Grupo veía la necesidad de una pericia adicional.

1. Información actualizada sobre las actividades de la OIE, del Codex, de la FAO y la OMS

1.1. OIE

Grupo *ad hoc* de la OIE sobre el *Handbook on Import Risk Analysis*

Se ha finalizado el Volumen I revisado (Introducción y análisis cualitativo del riesgo) del *Handbook on Import Risk Analysis for Animals and Animal Products*, cuya publicación está prevista para diciembre de 2010. El Volumen II (Evaluación cuantitativa del riesgo) se volverá a editar aunque no se haya revisado. Estas publicaciones podrán descargarse gratuitamente del sitio web de la OIE o comprarse en formato impreso.

Brucelosis

Se pospuso hasta principios de 2011 la reunión del Grupo *ad hoc* sobre brucelosis, destinada a revisar los capítulos del *Código Sanitario para los Animales Terrestres (Código Terrestre)* sobre esta enfermedad.

Concepto “Una Salud”

El Grupo de trabajo revisó brevemente la “Nota descriptiva tripartita” que da cuenta de la necesidad y los mecanismos de colaboración entre la OIE, la FAO y la OMS en la interfaz fauna salvaje, ganado, salud pública y medio ambiente. El Grupo de trabajo observó que el marco para una colaboración se extiende a la seguridad sanitaria de los alimentos y concluyó que, por el momento, no había nada que añadir pero que la cuestión seguiría en estudio.

Alimentación de los animales de compañía

El Grupo de trabajo tomó nota de las modificaciones en el mandato del Grupo *ad hoc* sobre la alimentación de los animales de compañía para examinar únicamente las enfermedades de la lista de la OIE. Dado que el Grupo *ad hoc* ya no se ocupará de la inocuidad de los alimentos, el Grupo de trabajo decidió suprimir este punto del temario.

Seguridad sanitaria de los alimentos y productos de animales acuáticos

El Grupo de trabajo estudió sucintamente el documento de discusión “Agentes infecciosos que representan un posible peligro de salud pública en acuicultura”, preparado por miembros de la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Acuáticos (Comisión para los Animales Acuáticos). El Grupo tomó nota de que el documento examinaba asuntos de sanidad laboral y de que hay muy pocos patógenos bacterianos o virales de animales acuáticos que causan sistemáticamente enfermedades transmitidas por alimentos a humanos.

La Dra. Bruno informó al Grupo de trabajo de que, en julio de 2010, la Comisión del Codex Alimentarius (CCA) había adoptado un Código de prácticas de higiene para *Vibrio spp.* en alimentos de origen marino y un anexo sobre las Medidas de control para *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio vulnificus* en los mariscos moluscos, sin olvidar que, en su próxima sesión, el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros estudiaría una lista de métodos para la determinación de biotoxinas para las normas para moluscos bivalvos vivos y crudos.

Aunque el Grupo de trabajo consideró que, por ahora, no se necesitaba seguir trabajando en las normas sobre seguridad sanitaria para los productos de animales acuáticos, continuará supervisando los avances en esta área.

1.2. Codex

La Dra. Bruno presentó información actualizada sobre el trabajo del Codex. La información correspondiente figura en el Anexo III.

1.3. FAO

La Dra. de Balogh no pudo asistir a la reunión, pero brindó información actualizada sobre el trabajo de la FAO. La información correspondiente figura en el Anexo IV.

1.4. OMS

El Dr. Magnino presentó información actualizada sobre el trabajo de la OMS. La información correspondiente figura en el Anexo V.

El Grupo de trabajo alentó al Director general de la OIE para que continúe respaldando la comunicación y colaboración entre la OIE, la Secretaría del CCA y los correspondientes departamentos de la FAO y la OMS, con el fin de garantizar una coordinación estrecha del trabajo entre dichas organizaciones.

2. Patógenos prioritarios para la elaboración de futuras normas de la OIE

El Grupo de trabajo estudió los comentarios de los Miembros de la OIE y de la Comisión del Código sobre el documento de reflexión “Patógenos prioritarios para la elaboración de normas de la OIE”.

El Grupo de trabajo discutió la necesidad y la viabilidad para que la OIE brinde asesoría sobre el control de la *Salmonella spp.* en animales criados para la producción de alimentos que no sean las aves de corral (es decir, porcinos, bovinos y pequeños rumiantes) y de la *Escherichia Coli* vertoxigénica (VTEC), también en animales para consumo, con el fin de reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos. De este modo, solicitó que la OIE inicie una revisión de la documentación científica sobre estos patógenos. El mandato para este trabajo se presenta en el Anexo VI.

El Grupo de trabajo se comprometió a examinar dicha revisión en su reunión de 2011 y decidir sobre la necesidad y viabilidad de elaboración de normas de la OIE para estos patógenos.

3. Grupo *ad hoc* sobre zoonosis parasitarias

El Grupo de trabajo examinó el informe del Grupo *ad hoc* sobre zoonosis parasitarias y apoyó los nuevos capítulos propuestos y la orientación asumida.

Asimismo, acordó que la Comisión del Código considerara las recomendaciones de este Grupo *ad hoc* en febrero de 2011.

4. Capítulos del Código Terrestre sobre salmonelosis y procedimientos de bioseguridad en la producción de aves de corral

La Dra. Gillian Mylrea, comisionada del Departamento de comercio internacional, dio cuenta del trabajo en curso sobre el Capítulo del *Código Terrestre* 6.5., “Prevención, detección y control de las infecciones de aves de corral por *Salmonella*”, y el Capítulo 6.4., “Medidas de higiene y seguridad sanitaria en las explotaciones avícolas y en los establecimientos de incubación”, cuyos textos fueron revisados por el Grupo *ad hoc* sobre salmonelosis y se distribuyeron a los Miembros en el informe de la Comisión del Código de septiembre de 2010.

En el Anexo III, se presenta la labor actual del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para el control de *Campylobacter* y *Salmonella* en la carne de pollo.

El Grupo de trabajo apoyó estos avances y felicitó al Grupo *ad hoc* por su labor.

5. Resistencia a los antimicrobianos

La Dra. Elisabeth Erlacher-Vindel, jefe adjunta del Departamento científico, se unió al Grupo de trabajo para debatir este punto del temario. Resumió la tarea actual de la OIE relacionada con la resistencia a los antimicrobianos en los animales terrestres. Señaló que la OIE había convocado a un Grupo *ad hoc* con el fin de actualizar las normas de la OIE en este campo (*Código Terrestre* y *Manual Terrestre*) y destacó la lista de agentes antimicrobianos de importancia crítica en medicina veterinaria. La primera reunión del Grupo *ad hoc*, en colaboración con la OMS y la FAO, también se estaba celebrando del 2 al 4 de noviembre de 2010 con miras a revisar el Capítulo 6.8. del *Código Terrestre* “Seguimiento de las cantidades de antimicrobianos utilizados en producción animal”. Indicó que, si el tiempo lo permitía, el Grupo también actualizaría el Capítulo 6.7. “Armonización de los programas de vigilancia y seguimiento de la resistencia a los antimicrobianos”. El informe del Grupo *ad hoc* se presentará a la Comisión Científica para las Enfermedades de los Animales (Comisión Científica) y a la Comisión del Código en sus reuniones de febrero de 2011. La OIE se ocupa de garantizar la coordinación entre este Grupo *ad hoc* y el encargado de desarrollar orientaciones sobre el uso prudente de agentes antimicrobianos en los animales acuáticos.

El Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre la Resistencia a los Antimicrobianos ha finalizado el proyecto de “Directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos”, que se considerará para aprobación durante la 34.^a Sesión de la CCA en 2011 (consultar Anexo III).

La Dra. Elisabeth Erlacher destacó los seminarios destinados a los puntos focales nacionales para productos veterinarios en las cinco regiones de la OIE.

Por último, la Dra. Kahn, jefa del Departamento de comercio internacional, se refirió a las actividades relacionadas con la resistencia a los antimicrobianos en los animales acuáticos. El Grupo *ad hoc* sobre el “Uso responsable de antimicrobianos en los animales acuáticos” se reunió por segunda vez del 4 al 6 de octubre de 2010 y revisó los comentarios de los Miembros sobre el proyecto de capítulo 6.3. “Uso prudente y responsable de agentes antimicrobianos en medicina veterinaria” destinado al *Código Sanitario para los Animales Acuáticos* (*Código Acuático*). Este capítulo, que se propondrá para adopción durante la 79.^a Sesión General de mayo de 2011, circuló entre los Miembros para recabar comentarios en el informe de octubre de 2010 de la Comisión para los Animales Acuáticos. El Grupo *ad hoc* también está elaborando un nuevo proyecto de capítulo 6.X para el *Código Acuático* “Armonización de los programas nacionales de vigilancia y seguimiento de la resistencia a los antimicrobianos” y “Seguimiento de programas para los animales acuáticos”, así como un nuevo proyecto de Capítulo 6.X. “Seguimiento de las cantidades de antimicrobianos utilizados en animales acuáticos”.

El Grupo de trabajo respaldó la labor de la OIE en el campo de la resistencia a los antimicrobianos y alentó a la OIE a que siga colaborando estrechamente con la CCA, la FAO y la OMS en esta importante área.

6. Biotecnología

La Dra. Erlacher-Vindel se unió al Grupo de trabajo para debatir este punto del temario y resumió las actividades relacionadas con el tema. El Capítulo actualizado 1.1.7A del *Manual Terrestre* sobre “Biotecnología para el diagnóstico de las enfermedades infecciosas y el desarrollo de vacunas” fue adoptado en mayo de 2010, en el transcurso de la 78.^a Sesión General. En su reunión de octubre de 2010, la Comisión de Normas Biológicas discutió la necesidad de un nuevo capítulo sobre las “Pruebas de diagnóstico relacionadas con las tecnologías nuevas y emergentes”. No obstante, hasta su próxima reunión en 2010, no se tomará la decisión final de convocar a un Grupo *ad hoc* sobre este asunto.

7. Seminarios de formación regionales para los puntos focales nacionales de la OIE en el ámbito de la seguridad sanitaria de los alimentos

La Dra. Kahn informó al Grupo de trabajo sobre los seminarios para los puntos focales nacionales de seguridad sanitaria de los alimentos que se realizaron en 2009/2010 en Europa (22–24 de abril de 2009, Sofía, Bulgaria); África (24–26 de septiembre de 2009, Yaoundé, Camerún); Medio Oriente (2–4 de febrero de 2010, Kuwait); Américas (9–1 de marzo de 2010, Buenos Aires, Argentina) y, por último, Extremo Oriente y Asia-Pacífico (12–14 de octubre de 2010, Singapur).

La Dra. Kahn agradeció al Dr. Slorach por su participación en estos seminarios y reiteró que la OIE cuenta con recursos para emprender una segunda ronda mundial de formación para los puntos focales nacionales.

El Grupo de trabajo acogió esta iniciativa y respaldó el mandato de los puntos focales nacionales de seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal.

El Grupo hizo las siguientes recomendaciones:

- i) Con el fin de alentar la participación activa en las actividades de la OIE relacionadas con la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal, los Miembros de la OIE que todavía no han designado a un punto focal en esta área deben hacerlo lo más pronto posible.
- ii) Los Miembros de la OIE deberán participar más activamente en la elaboración de normas nuevas y en su revisión comentando los proyectos de texto sobre la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal que circulan junto con los informes de las Comisiones especializadas de la OIE. El punto focal en la materia deberá colaborar con el Delegado en esta tarea.
- iii) Cada punto focal nacional de seguridad sanitaria de los alimentos deberá entrar en comunicación con el punto de contacto del Codex y con otras personas de referencia en el ámbito de la seguridad sanitaria de los alimentos y de las medidas sanitarias y fitosanitarias en su país, con el fin de lograr una mejor coordinación nacional de las actividades normativas de la OIE y de la CCA.
- iv) La OIE deberá enviar la información asociada con la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal a los Delegados y a los puntos focales nacionales en la materia.

8. Labor de la OIE en el área de las normas privadas

La Dra. Kahn informó al Grupo de trabajo sobre los resultados de las dos reuniones del Grupo *ad hoc* sobre normas privadas (16 de febrero y 10 de septiembre de 2010) y de la Resolución 26 de la 78.^a Sesión General de la OIE (mayo de 2010) en este campo.

El Dr. Messuti expresó su satisfacción ya que, de conformidad con la Resolución, en septiembre de 2010 se llevó a cabo un exitoso encuentro con las principales organizaciones normativas mundiales y la OIE para tratar de garantizar que las mismas tengan como referencia las normas internacionales de la OIE en materia de sanidad animal.

La Dra. Bruno informó al Grupo de trabajo sobre un documento de la FAO relativo a las normas privadas que se presentó ante la 33.^a Sesión de la CCA y que se encuentra disponible en línea: ftp://ftp.fao.org/codex/cac/cac33/cac33_13s.pdf

El Grupo de trabajo tomó nota de esta actualización y solicitó que la OIE siga informándole debidamente de su evolución.

9. Pruebas científicas de la relación entre bienestar animal y seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal

El Dr. Slorach informó a los miembros del Grupo de trabajo del contacto establecido con el Presidente del Grupo de trabajo sobre bienestar animal de la OIE. Señaló que la seguridad del suministro alimentario no formaba parte del mandato de este Grupo de trabajo que se ocupa principalmente del desarrollo de normas y recomendaciones de la OIE para el bienestar animal.

El Grupo de trabajo discutió sobre la manera de proceder en este tema y el campo de aplicación de la labor que podría emprenderse. El Grupo de trabajo propuso colaborar con su homólogo de bienestar animal y redactar un mandato para examinar la documentación existente sobre las pruebas científicas referentes a las relaciones que podrían existir entre el bienestar de los animales destinados al consumo y la inocuidad alimentaria. Esta información puede ser útil para fundamentar la labor normativa de la OIE en ambas áreas.

El Grupo de trabajo propuso una labor conjunta con el fin de revisar los resultados del análisis de la documentación y definir los próximos pasos.

10. Importancia de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal para la seguridad del suministro alimentario

El Grupo de trabajo discutió detenidamente este tema y acordó que las medidas para mejorar la seguridad sanitaria de los alimentos contribuyen de manera significativa a la mejora de la productividad. Independientemente de la necesidad evidente de producir alimentos inocuos y nutritivos, las medidas apropiadas redundan en una producción más eficiente y, por lo tanto, en una mejora de la seguridad alimentaria.

El Grupo tomó nota del trabajo de la FAO y de otras organizaciones pertinentes en este tema (<http://www.fao.org/docrep/x0262e/x0262e14.htm#TopOfPage>).

El Grupo decidió mantener este asunto en revisión.

11. Seguridad sanitaria de los alimentos en la educación veterinaria

La Dra. Kahn dio cuenta del trabajo del Grupo *ad hoc* de la OIE sobre educación veterinaria. Tras el éxito de la primera conferencia mundial de la OIE sobre educación veterinaria (París, octubre de 2009), la OIE convocó un Grupo *ad hoc* conformado por decanos de facultades de medicina veterinaria de las cinco regiones de la OIE, el presidente de la Asociación Mundial Veterinaria y representantes de los principales donantes (Comisión Europea y Banco Mundial). El informe de este Grupo *ad hoc*, que se reunió por primera vez en junio de 2010, fue aprobado por la Comisión del Código en septiembre de 2010. El Grupo *ad hoc* hizo recomendaciones sobre las competencias básicas de los veterinarios recién egresados teniendo en cuenta las recomendaciones de la OIE sobre las prestaciones de los Servicios veterinarios. El Grupo *ad hoc* volverá a reunirse en diciembre de 2010.

El informe de este Grupo *ad hoc* se encuentra en el Anexo XXXVI del informe de la Comisión del Código de septiembre de 2010, disponible en línea en: <http://www.oie.int/download/SC/2010/Es TAHSC Parte%20B.pdf>

El Grupo de trabajo examinó rápidamente las recomendaciones del Grupo *ad hoc* y respaldó el enfoque adoptado.

El profesor Aidaros y el Dr. Thwala expresaron su amplio respaldo al trabajo de la OIE en materia de educación veterinaria y alentaron a la OIE a seguir difundiendo recomendaciones sobre los requisitos mínimos que deben integrarse en los programas de formación veterinaria y que podrían mejorar dicha formación en algunos países en desarrollo.

En su bienvenida, el Dr. Vallat había alentado la participación del Grupo de trabajo y de la FAO, sobre todo, en su labor futura en el campo de la educación veterinaria.

El Grupo de trabajo puso a disposición su experiencia en lo que respecta las competencias de seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal y espera los resultados futuros del trabajo en este campo.

12. Programa de trabajo para 2011

El programa de trabajo propuesto por el Grupo para 2011 figura en el Anexo VII.

13. Próxima reunión

El Grupo de trabajo prevé celebrar su próxima reunión a principios de noviembre de 2011.

.../...Anexos

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

París, 2–4 de noviembre de 2010

Lista de participantes

MIEMBROS DEL GRUPO DE TRABAJO

Dr. Stuart Slorach (Presidente)

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

Prof. Hassan Aidaros

Profesor de Medicina preventiva
Facultad de Medicina Veterinaria
Banha University
FAO, OIE Consultant
5 Mossadak st
12311 Dokki - Cairo
EGIPTO
Tel.: (20 12) 2185166
haidaros@netscape.net

Dra. Katinka de Balogh (ausente)

Oficial superior (Salud Pública
Veterinaria)
Servicio de sanidad animal
División de producción y sanidad animal
- FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma
ITALIA
Tel.: (39) 0657056110
katinka.debalogh@fao.org

Dra. Selma Doyran (ausente)

Programa conjunto FAO/WHO sobre
normas alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Roma
ITALIA
Selma.doyran@fao.org

Dr. Carlos A. Correa Messuti (ausente)

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

Dr. Andrew McKenzie

Director ejecutivo
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NUEVA ZELANDA
Tel.: (64-4) 894 2502
Fax: (64-4) 894 2501
andrew.mckenzie@nzfsa.govt.nz

Dr. Michael Scannell

Director
SANCO E
Dirección General de Sanidad y
Consumidores
Comisión Europea
B-1049 – Bruselas
BÉLGICA
Tel.: (353-46-9061892
Fax: (32 2) 299.8566
Michael.Scannell@ec.europa.eu

Dr. Danilo Lo Fo Wong (ausente)

Departamento de Inocuidad de los
Alimentos y Zoonosis
Organización Mundial de la Salud
Avenue Appia 20
CH-1211 Ginebra27
SUIZA
Tel.: (41-22) 791 38 82
Fax: (41) 22 791 4807
lofowongd@who.int

Dr. Alan Randell

Via Alessandro Poerio, 59
00152 Roma
ITALIA
Tel.: (39-06) 58340676
awrandell@gmail.com

Dr. Robert Thwala

Secretario principal
Ministerio de Agricultura
PO Box 162
Mbabane
SUAZILANDIA
Tel.: (268) 404 2746
Fax: (268) 404 7433
sd-fangr@realnet.co.sz
thwalaro@gov.sz
robertthwala@yahoo.com

Anexo I (cont.)**OBSERVADORES****Dra. Annamaria Bruno**

Responsable de Normas Alimentarias
Programa conjunto FAO/OMS sobre
normas alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma
ITALIA
Tel.: (39) 06570 56254
Fax.: (39) 96 570 54593
Annamaria.Bruno@fao.org

Dra. Karen L. Hulebak (ausente)

Presidente del Codex
Servicio de inocuidad e inspección de los
alimentos
Departamento de Agricultura
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250
ESTADOS UNIDOS
Karen.Hulebak@fsis.usda.gov

Dr. Simone Magnino

Científico
Departamento de Inocuidad de los Alimentos y
Zoonosis
Organización Mundial de la Salud
Avenue Appia 20
Room L221
20, Avenue Appia, CH-1211
Ginebra 27
SUIZA
Tel: +41 22 791 27 43
Mobile: +41 79 321 93 55
Fax: +41 22 791 48 07
magninos@who.int

SEDE DE LA OIE**Dr. Bernard Vallat**

Director general
12, rue de Prony
75017 Paris
FRANCIA
Tel.: (33) (0)1 44 15 18 88
Fax: (33)-(0)1 42 67 09 87
oie@oie.int

Dra. Sarah Kahn

Jefa
Departamento de comercio internacional
s.kahn@oie.int

Dra. Gillian Mylrea

Comisionada
Departamento de comercio internacional
g.mylrea@oie.int

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

París, 2–4 de noviembre de 2010

Temario aprobado

Bienvenida del Director general de la OIE

Aprobación del temario

Informe de la precedente reunión del Grupo de trabajo

1. Información actualizada sobre las actividades de la OIE, del Codex, de la FAO y la OMS
 - 1.1. OIE
 - 1.2. Codex
 - 1.3. FAO
 - 1.4. OMS
2. Patógenos prioritarios para la elaboración de futuras normas de la OIE
3. Grupo *ad hoc* sobre zoonosis parasitarias
4. Capítulos del *Código Terrestre* sobre salmonelosis y procedimientos de bioseguridad en la producción de aves de corral
5. Resistencia a los antimicrobianos
6. Biotecnología
7. Seminarios de formación regionales para los puntos focales nacionales de la OIE en el ámbito de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal
8. Labor de la OIE en el área de las normas privadas
9. Pruebas científicas de la relación entre bienestar animal y seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal
10. Importancia de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal para la seguridad alimentaria
11. Seguridad sanitaria de los alimentos en la educación veterinaria
12. Programa de trabajo para 2011
13. Próxima reunión

ACTIVIDADES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

REUNIONES DEL CODEX DESDE LA ÚLTIMA REUNIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO (3-5 DE NOVIEMBRE DE 2009)

- 31.^a Reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (Dusseldorf, Alemania, 2-6 de noviembre de 2009)¹
- 41.^a Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (San Diego, Estados Unidos, 16-20 de noviembre de 2009)²
- 63.^a Reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, 8-11 de diciembre de 2009)³
- 11.^a Reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (Auckland, Nueva Zelanda, 1-5 de febrero de 2010)⁴
- 18.^a Reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importación y Exportación de Alimentos (Surfers Paradise, Australia, 1-5 de marzo de 2010)⁵
- 31.^a Reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (Budapest, Hungría, 8-12 de marzo de 2010)⁶
- 42.^a Reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (Pekín, China, 15-19 de marzo de 2010)⁷
- 26.^a Reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales (París, Francia, 12-16 de abril de 2010)⁸
- 42.^a Reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (Xian, China, 19-24 de abril de 2010)⁹
- 4.^a Reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (Izmir, Turquía, 26-30 de abril de 2010)¹⁰
- 38.^a Reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (Quebec, Canadá, 3-7 de mayo de 2010)¹¹
- 64.^a Reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, 29 de junio – 2 de julio de 2010)¹²
- 33.^o Periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, 5-9 de julio de 2010)¹³
- 19.^a Reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (Burlington, Estados Unidos, 30 de agosto-3 de septiembre de 2010)¹⁴
- 11.^a Reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (Nuku'alofa, Tonga, 28 de septiembre – 1 de octubre de 2010)¹⁵

¹ http://www.codexalimentarius.net/download/report/732/al33_26e.pdf

² http://www.codexalimentarius.net/download/report/734/al33_13e.pdf

³ http://www.codexalimentarius.net/download/report/735/al33_03e.pdf

⁴ http://www.codexalimentarius.net/download/report/736/al33_11e.pdf

⁵ http://www.codexalimentarius.net/download/report/733/al33_30e.pdf

⁶ http://www.codexalimentarius.net/download/report/738/al33_23e.pdf

⁷ http://www.codexalimentarius.net/download/report/737/al33_12e.pdf

⁸ http://www.codexalimentarius.net/download/report/740/al33_33e.pdf

⁹ http://www.codexalimentarius.net/download/report/741/al33_24e.pdf

¹⁰ http://www.codexalimentarius.net/download/report/739/al33_41e.pdf

¹¹ http://www.codexalimentarius.net/download/report/742/al33_22e.pdf

¹² ftp://www.ftp.fao.org/codex/Alinorm10/al33_03As.pdf

¹³ <http://www.codexalimentarius.net/download/report/744/al33REPe.pdf>

¹⁴ http://www.codexalimentarius.net/download/report/761/REP11_RVe.pdf

¹⁵ http://www.codexalimentarius.net/download/report/745/REP11_NAe.pdf

Anexo III (cont.)

- 11.^a Reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa (Varsovia, Polonia, 5-8 de octubre de 2010)
- 4.^a Reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre la Resistencia a los Antimicrobianos (Muju, República de Corea, 18-22 de octubre de 2010)
- 25.^a Reunión del Comité del Códex sobre Frutas y Hortalizas Procesadas (Bali, Indonesia, 25-29 de octubre de 2010)

En particular, el Grupo de trabajo de la OIE desea destacar lo siguiente:

Entre otros aspectos, en su 33.º periodo de sesiones, la **Comisión del Codex Alimentarius**:

- aprobó 25 normas o textos afines nuevos, revisados o enmendados del Codex y muchos textos nuevos o revisados sobre los límites máximos de residuos para pesticidas;
- acordó seguir examinado los límites máximos de residuos para la ractopamina en su próxima reunión;
- aprobó varias propuestas de nuevos trabajos o la interrupción de algunos, revocó varias normas y textos afines;
- tomó nota del estado de aplicación del Plan Estratégico 2008–2013 de la Comisión del Codex Alimentarius;
- aceptó establecer un nuevo Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Buena Alimentación Animal e hizo otras recomendaciones para tratar temas relacionados con la alimentación animal;
- tomó nota del progreso en la aplicación del Plan Estratégico 2008–2013 de la Comisión del Codex Alimentarius;
- estudió el impacto de las normas privadas y acordó transmitir este asunto a los Comités de coordinación regionales;
- confirmó los gobiernos anfitriones para los entes subsidiarios del Codex y aplazó *sine die* el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos.

A continuación, se presenta un resumen de los principales resultados de los trabajos y debates de los Comités del Codex y de los Grupos intergubernamentales que resulten de interés para el Grupo de trabajo sobre seguridad sanitaria de los alimentos de la OIE.

En su 41.^a reunión, el **Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos** manifestó su agradecimiento a la OIE por la información aportada y su contribución a los trabajos del Comité y recalcó la necesidad de continuar colaborando estrechamente en las áreas de interés mutuo. El Comité concluyó su labor sobre el Código de prácticas de higiene para *Vibrio* spp. en alimentos de origen marino, el anexo sobre las Medidas de control para *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio vulnificus* en los mariscos moluscoideos y los Principios de análisis de riesgo y procedimientos aplicados por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. El Comité aceptó seguir trabajando en el Anteproyecto de Directrices para el control de *Campylobacter* y *Salmonella* spp. en la carne de pollo y solicitó a la Comisión que aprobara el nuevo trabajo para la revisión del *Código de Prácticas de Higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales* (CAC/RCP 33-1995) y los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos (CAC/GL 21-1997).

La 11.^a reunión del **Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos** finalizó el proyecto de enmienda a la *Norma del Codex para las leches fermentadas* (Codex Stan 243-2003) referente a las bebidas a base de leche fermentada y el *Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos* (CAC/GL 67-2008) para adopción durante el 33.º periodo de sesiones de la Comisión. El Comité recomendó interrumpir el trabajo relativo a la elaboración de una norma para el queso procesado y aplazar el Comité *sine die* hasta que la Comisión solicite iniciar una nueva labor.

La 18.^a reunión del **Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importación y Exportación de Alimentos** finalizó el trabajo sobre los Principios y las directrices para efectuar auditorías e inspecciones *in situ* en el extranjero (*Anexo de las Directrices para la formulación, aplicación, evaluación y acreditación de los sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos* CAC/GL 26–1997) y acordó seguir trabajando en los principios y las directrices para los sistemas nacionales de control de alimentos.

En su 26.^a reunión, el **Comité del Codex sobre Principios Generales** finalizó su trabajo sobre el *Código de ética para el comercio internacional de alimentos incluyendo transacciones subsidiadas y ayuda alimentaria*; las modificaciones relativas a las *Directrices para los presidentes de los Comités del Codex y Grupos Intergubernamentales especiales* y, por último, las *Directrices para los gobiernos sede de los Comités del Codex y Grupos Intergubernamentales especiales*. Este Comité concluyó que no valía la pena que el Codex tuviera una definición general para “autoridad competente” y aceptó estudiar los comentarios gubernamentales sobre el documento de discusión relativo a las normas comunes Codex/OIE y solicitar comentarios a los Miembros para discusión en la próxima reunión.

La 4.^a sesión del **Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos** finalizó su trabajo sobre los Niveles máximos de melanina en los alimentos (*preparados para lactantes en polvo, alimentos distintos preparados para lactantes*) y piensos.

En su 19.^a reunión, el **Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos** (CCRVDF) finalizó su labor sobre los límites máximos de residuos (LMR) para la narasina en los tejidos de cerdos y la tilmicosina en los tejidos de pollo y pavo y aceptó considerar en su próxima reunión los LMR para la tilmicosina en los tejidos de bovinos. Este comité acordó examinar el desarrollo de políticas de extrapolación de LMR para otras especies y tejidos y revisar los *Principios del análisis del riesgo aplicados por el CCRVDF* y el *Examen de Límites Máximos de Residuos (LMR)* para medicamentos veterinarios, con un énfasis especial en la revisión de la Sección 3.2. “Evaluación de las opciones sobre la gestión de riesgos” y el desarrollo de recomendaciones sobre la gestión del riesgo y la comunicación del riesgo para los medicamentos veterinarios sin IDA (ingesta diaria admisible) y/o LMR. Igualmente, el Comité decidió empezar a desarrollar recomendaciones sobre la gestión de riesgos en el caso de medicamentos veterinarios para los que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) no ha recomendado IDA o LMR debido a preocupaciones específicas de salud humana, sin olvidar una política de análisis de riesgos destinada a fijar límites apropiados de medicamentos veterinarios en la miel.

La 4.^a reunión del **Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre la Resistencia a los Antimicrobianos** finalizó el Proyecto de orientaciones para el análisis de riesgos de la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos que se presentará a aprobación de la CCA en su 34.^o periodo de sesiones. Al finalizar este trabajo, este Grupo de Acción Intergubernamental completó la tarea asignada por la Comisión. El Grupo fue informado de las recientes actividades de la FAO, de la OMS y de la OIE en materia de resistencia a los antimicrobianos.

PRÓXIMAS REUNIONES DEL CODEX (de interés para el Grupo de trabajo)

- 42.^a Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (Kampala, Uganda, 29 de noviembre – 3 de diciembre de 2010)
- 5.^a Reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (La Haya, Holanda, 21 – 25 de marzo de 2011)
- 31.^a Reunión del Comité del Codex sobre Pescado y los Productos Pesqueros (Tromsø, Noruega, 11-16 de abril de 2011)
- 34.^a Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, 4-9 de julio de 2011)
- 19.^a Reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (Australia, 17-21 de octubre de 2011)
- 63.^a Reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, 8-11 de diciembre de 2009)

La 42.^a reunión del **Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos** examinará los siguientes proyectos: Directrices para el control de *Campylobacter* y *Salmonella* spp. en la carne de pollo; Directrices para la aplicación de principios generales de higiene para el control de los virus en los alimentos y Principios para el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos. Se ha invitado a organizaciones internacionales, incluida la OIE, a presentar al Comité sus trabajos de interés en la materia.

Anexo III (cont.)

En su 31.^a reunión, el **Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros** seguirá trabajando en el *Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/RCP 52–2003) y en un número de normas para el pescado y los productos pesqueros, incluyendo las normas para las salsas de pescado, el pescado ahumado, el pescado con sabor a humo y el pescado secado con humo, la carne del músculo abductor de pectínidos congelada rápidamente y el abulón fresco/vivo y congelado (*Haliotis* spp.). Examinará también la necesidad de revisar el *Modelo de certificado sanitario para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/GL 48-2004), con el fin de alinearlo con el *Modelo genérico de certificado oficial* (CAC/GL 28-2001); la lista de métodos para la determinación de las biotoxinas en la *Norma para moluscos bivalvos vivos y moluscos bivalvos crudos* (CODEX STAN 292-2008) y el Código de Prácticas para procesar la carne de vieira y el procedimiento de inclusión de nuevas especies de pescado en normas para el pescado y los productos pesqueros.

La 18.^a reunión del **Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importación y Exportación de Alimentos** seguirá trabajando sobre los Principios y las Directrices para los Sistemas Nacionales de Inspección de los Alimentos. Se ha invitado a organizaciones internacionales, incluida la OIE, a presentar al Comité sus trabajos de interés en la materia.

**LISTAS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES ADOPTADOS POR LA COMISIÓN
DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 33.ª REUNIÓN**

Parte 1 – Normas y textos afines adoptados en el Trámite 8

Normas y textos afines	Referencia
Norma para la yuca (mandioca) amarga	ALINORM 08/31/REP, Para. 38
Sección 6 “Marcado o Etiquetado” (Norma para la yuca -mandioca- amarga)	ALINORM 10/33/35 Apéndice II
Norma para las manzanas	ALINORM 10/33/35 Apéndice III
Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (Langostas y cangrejos y definiciones pertinentes)	ALINORM 10/33/18 Apéndice II
Norma para el Caviar de esturión	ALINORM 10/33/18 Apéndice V
Lista de métodos para la determinación de la fibra dietética	ALINORM 10/33/26 Apéndice II
Enmienda a la <i>Norma del Codex para las Leches Fermentadas</i> (CODEX STAN 243-2003) referente a las bebidas a base de leche fermentada	ALINORM 10/33/11 Apéndice II
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (NGAA)	ALINORM 10/33/12 Apéndice III
<i>Código de ética para el comercio internacional de alimentos</i> revisado (CAC/RCP 20-1985) incluyendo transacciones subsidiadas y ayuda alimentaria	ALINORM 10/33/33 Apéndice II
Límites máximos de residuos de plaguicidas	ALINORM 10/33/24 Apéndice II

Parte 2 – Normas y textos afines adoptados en el Trámite 5/8 (con omisión de los Trámites 6 y 7)

Normas y textos afines	Referencia
Anexo sobre las hortalizas de hoja verde, incluidas las hierbas de hoja verde, del <i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas</i> (CAC/RCP 53-2003)	ALINORM 10/33/13 Apéndice II
Código de prácticas de higiene para las especies patógenas de <i>Vibrio</i> en los alimentos de origen marino	ALINORM 10/33/13 Apéndice III
Anexo sobre las medidas de control para <i>Vibrio parahaemolyticus</i> y <i>Vibrio vulnificus</i> en los mariscos moluscoídeos	ALINORM 10/33/13 Apéndice IV
Principios y Directrices para efectuar auditorías e inspecciones en el extranjero Anexo a las <i>Directrices para la formulación, aplicación, evaluación y acreditación de los sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos</i> (CAC/GL 26-1997)	ALINORM 10/33/30 Apéndice II

Anexo III (cont.)

Normas y textos afines	Referencia
Directrices sobre criterios de interpretación y validación de métodos de análisis de secuencias ADN específicas y proteínas específicas en alimentos	ALINORM 10/33/23 Apéndice III
Aditivos alimentarios de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (NGAA)	ALINORM 10/33/12 Apéndice III
Directrices sobre sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración	ALINORM 10/33/12 Apéndice VIII
Enmiendas al <i>Sistema internacional de numeración</i> (SIN) para los aditivos alimentarios (CAC/GL 36-2009)	ALINORM 10/33/12 Apéndice IX
Especificaciones para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por la 71.ª reunión del JECFA	ALINORM 10/33/12 Apéndice X
Límites máximos de residuos de plaguicidas	ALINORM 10/33/24 Apéndice III
Niveles máximos de melanina en los alimentos (<i>preparados para lactantes en polvo y alimentos distintos preparados para lactantes</i>) y piensos	ALINORM 10/33/41 Apéndice IV
Niveles máximos de contenido total de aflatoxinas en las nueces de Brasil sin cáscara listas para el consumo y nueces de Brasil sin cáscara destinadas a ulterior elaboración	ALINORM 10/33/41 Apéndice V
Revisión del Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de las nueces de árbol por aflatoxinas (medidas adicionales para las nueces de Brasil)	ALINORM 10/33/41 Apéndice VI
Principios y criterios relativos a la legibilidad del etiquetado nutricional	ALINORM 10/33/22 Apéndice III
Parte 3 –Otras normas y textos afines presentados para su aprobación	
Normas y textos afines	Referencia
Lista revisada de aditivos en las normas para la leche y los productos lácteos	ALINORM 10/33/11 Apéndice IV
<i>Modelo revisado de Certificado de exportación para la leche y los productos lácteos</i> (CAC/GL 67-2008)	ALINORM 10/33/11 Apéndice V
Sección revisada sobre Contaminantes en normas para la leche y los productos lácteos	ALINORM 10/33/11 para. 105
Métodos de análisis en los estándares del Codex incluyendo Métodos de análisis para aguas minerales naturales	ALINORM 10/33/23 Apéndice II
Enmienda al nombre y los descriptores de las categorías de alimentos 06.0, 06.2 y 06.2.1 de la NGAA	ALINORM 10/33/12 para. 16
Supresión de la nota 180 "expresados como beta-carotenos" en todas las disposiciones aprobadas y propuestas para carotenoides (INS 160a(i), (iii), e, f) y caroteno, beta-(vegetal) (SIN 160a(ii)) de la NGAA	ALINORM 10/33/12 para. 61

Normas y textos afines	Referencia
Enmienda de la disposición para ésteres de ascorbilo (SIN 304, 305) en la categoría de alimentos 13.2 "Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños" de la NGAA	ALINORM 10/33/12 para. 90
Enmienda en la aplicación de las notas 130 y 131 a las disposiciones para antioxidantes fenólicos, es decir butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321); galato de propilo (SIN 310) y terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319) de la NGAA	ALINORM 10/33/12 para. 91
Enmienda al texto de la nota 136 de la NGAA	ALINORM 10/33/12 para. 92
Enmienda a la Sección 2 "Cuadro de clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas" de CAC/GL 36-1989	ALINORM 10/33/12 para. 129
Enmiendas a la Sección 2.1 Definiciones generales del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros	ALINORM 10/33/18 Apéndice III
Propuesta de niveles máximos de estaño en las frutas y hortalizas en conserva en la Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos	ALINORM 10/33/41 Apéndice II
Supresión de la sección 8 y del texto relacionado con ellas de las <i>Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente</i> (CAC/GL 32-1999)	ALINORM 10/33/22 Apéndice IX
Armonización de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985) con el Sistema internacional de enumeración de aditivos del Codex (CAC/GL 36-1989)	ALINORM 10/33/22 Apéndice XI

**LISTA DE PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES APROBADOS
COMO NUEVOS TRABAJOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
EN SU 33.º PERÍODO DE SESIONES**

Comité encargado	Normas y textos afines	Referencia	Código
CCFFV	Norma para la Granada	ALINORM 10/33/35 Apéndice VIII	N01-2010
CCNFSDU	Enmienda a los Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL 9-1987)	ALINORM 10/33/26 Apéndice V	N02-2010
CCNFSDU	Revisión de las Directrices del Codex sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (CAC/GL 8-1991)	ALINORM 10/33/26 Apéndice VI	N03-2010
CCNFSDU	Establecimiento de los valores de VRN para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario para la población general (Enmienda a las <i>Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional</i> (CAC/GL 2-1985))	ALINORM 10/33/26 Apéndice VII	N04-2010
CCFH	Revisión propuesta del Código Internacional Recomendado de Prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales (CAC/RCP 33-1985)	ALINORM 10/33/13 Apéndice V	N05-2010

Anexo III (cont.)

Comité encargado	Normas y textos afines	Referencia	Código
CCFH	Revisión de los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21-1997)	ALINORM 10/33/13 Apéndice VI	N06-2010
CCFA	Revisión del sistema de clasificación de alimentos de la <i>norma general para los aditivos alimentarios</i>	ALINORM 10/33/12 Apéndice VII	N07-2010
CCFA	Revisión de la <i>norma del Codex para la sal de calidad Alimentaria</i> (CODEX STAN 150-1985)	ALINORM 10/33/12 Apéndice XII	N08-2010
CCPR	Lista prioritaria de sustancias químicas programadas para evaluación y reevaluación por la JMPR	ALINORM 10/33/24 Apéndice XII	en curso
CCPR	Procedimiento experimental en que la JMPR podría realizar exámenes paralelos, independientes junto con un equipo de análisis conjunto mundial y recomendar LMR antes de que los gobiernos nacionales u otras autoridades de registro regionales establezcan LMR en 2011	ALINORM 10/33/24 para. 202	N09-2010
CCCF	Niveles máximos para el deoxinivalenol (DON) y sus derivados acetilados en los cereales y productos a base de cereales	ALINORM 10/33/41 para. 110	N10-2010
CCCF	Niveles máximos para aflatoxina total en higos secos	ALINORM 10/33/41 Apéndice IX	N11-2010
CCFL	Propuesta para establecer declaraciones de propiedades para los azúcares, la sal/el sodio y los ácidos grasos <i>trans</i>	ALINORM 10/33/22 Apéndice V	N12-2010
CCFL	Acuicultura orgánica	ALINORM 10/33/22 Apéndice XIII	N13-2010
CCFL	Definición de valores de referencia de nutrientes	ALINORM 10/33/22 Apéndice XII	N14-2010

ACTIVIDADES DE LA ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO)

La FAO otorga una prioridad especial al fortalecimiento de los sistemas de seguridad sanitaria de los alimentos. Los cuatro elementos principales de la estrategia se focalizan en las siguientes áreas:

- a) asesoría científica a la Comisión del Codex Alimentarius y a los países miembros de la FAO, con el fin de respaldar la revisión y el desarrollo de las normas de inocuidad alimentaria y de calidad;
- b) respaldo para permitir el fortalecimiento de los marcos de trabajo institucionales, legislativos y políticos en materia de seguridad sanitaria de los alimentos e instaurar las bases de un enfoque integrado de la cadena alimentaria;
- c) directrices y asistencia a fin de promover la aplicación de los análisis de riesgos a nivel de cada país, incluyendo las operaciones destinadas a reforzar los servicios de los laboratorios;
- d) promoción de la aplicación de los sistemas de gestión de la seguridad sanitaria de los alimentos preventiva a cargo de los comercializadores de alimentos durante toda la cadena alimentaria y apoyo al desarrollo de pautas geográficas y a la producción tradicional de alimentos.

Garantizar la seguridad sanitaria de los alimentos implica llevar a bien acciones orientadas hacia los peligros tradicionales, como los agentes químicos y microbianos en la naturaleza, así como la capacidad de responder a los riesgos emergentes que pueden provenir de cepas de microorganismos más virulentas, de cambios en las tecnologías de procesamiento de los alimentos o de una práctica fraudulenta. Además de integrar en su propia sede a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, la FAO implementa un programa bien delineado para desarrollar la capacidad de los países en desarrollo en cuanto a la mejora de la calidad y la inocuidad alimentaria y transmitir los conocimientos y las habilidades requeridas. Asimismo, la FAO ha puesto en marcha el “Sistema de prevención de urgencia para la seguridad sanitaria de los alimentos” (EMPRES Food Safety): se trata de un nuevo e importante sistema de detección temprana de las emergencias en materia de inocuidad alimentaria a nivel mundial, regional y local que identifica amenazas potenciales e inminentes para la salud humana y brinda asesoría a los países para que puedan enfrentar situaciones de emergencia y posean las correspondientes estrategias de mitigación de riesgos.

Las enfermedades de los animales conocidas por transmitirse principalmente a través de las actividades humanas pueden controlarse si se invierten más recursos en materia de toma de consciencia, educación y aplicación de las medidas de bioseguridad en la producción y la cadena de comercialización. Con el propósito de controlar las enfermedades zoonóticas y no zoonóticas, la División de Salud y Producción Animal de la FAO define la bioseguridad como la implementación de medidas que reducen el riesgo de introducción y transmisión de las enfermedades en las explotaciones y a lo largo de toda la cadena de comercialización. En 2008, como parte de la respuesta a la crisis de la gripe aviar H5N1 de alta patogenicidad (GAAP), la FAO, la OIE y el Banco Mundial prepararon conjuntamente un documento de consulta: “La bioseguridad en el caso de la gripe aviar de alta patogenicidad: temas relacionados y opciones”, que delineó una propuesta para el desarrollo de la bioseguridad para la GAAP. El temor generado por la crisis de la pandemia H1N1 de 2009 y su impacto sobre la salud humana, el comercio mundial y la seguridad alimentaria hizo que la FAO, la OIE y el Banco Mundial dieran prioridad al desarrollo de medidas de bioseguridad para la producción porcina y prepararan en 2010 el documento de referencia: “Buenas prácticas de bioseguridad en el sector porcino: temas relacionados y opciones en los países en transición y en desarrollo”.

En su Centro de emergencia para la lucha contra las enfermedades transfronterizas de los animales (ECTAD), la FAO ha implementado y seguirá poniendo en marcha un cierto número de proyectos y actividades con vistas a mejorar la bioseguridad en todos los sistemas de producción de aves de corral, incluyendo el uso de propuestas participativas para identificar, evaluar e implementar medidas de bioseguridad en sistemas de producción a pequeña escala en Egipto y Nigeria y reforzar las principales competencias de productores, vendedores y autoridades locales a cargo de la gestión de los mercados, a través de una serie de talleres regionales en África Oriental, Central y Occidental, sin olvidar Egipto y Asia (Bangladesh e Indonesia). Conviene señalar que los temas relacionados con la bioseguridad son puntos de entrada clave para fortalecer a socios públicos y privados en el sector de la producción de ganado. En su proyecto sobre “Desarrollo y Mantenimiento de las colaboraciones público-privadas para la prevención y el control de la gripe aviar H5N1 de alta patogenicidad (GAAP) y otras enfermedades de animales infecciosas emergentes”, la FAO ha hecho partícipes a partes provenientes de los servicios estatales públicos y del sector comercial privado en el desarrollo de soluciones que refuercen la bioseguridad en los establecimientos comerciales en países donde la GAAP ahora es endémica.

Anexo IV (cont.)

Pesca y acuicultura: bioseguridad acuática

El ámbito de los riesgos en materia de bioseguridad en el medio acuático incluye las enfermedades transfronterizas (ENTRAS) en animales acuáticos, riesgos de seguridad alimentaria y zoonosis transmitidas por consumo de pescado, riesgos para la salud pública derivados del uso de medicamentos veterinarios, especies acuáticas invasoras, temas relacionados con los OGM acuáticos y cambios climáticos que afecten la bioseguridad. Se promueve la aplicación del análisis de riesgos como una importante herramienta de toma de decisiones para mejorar la bioseguridad acuática.

Situaciones de emergencia: marco de gestión de crisis para la cadena alimentaria (FCC)

El FCC es un sistema de gran alcance, interdepartamental, basado en un enfoque integrado y de colaboración para llevar a cabo acciones de prevención, alerta temprana y respuesta a las crisis de la cadena alimentaria a través de la utilización de conocimientos y experiencias disponibles dentro de la sede de la FAO y en sus oficinas descentralizadas, bajo una gobernanza común y a través de mecanismos comunes de coordinación. El FCC permite la detección de amenazas emergentes horizontales en la cadena alimentaria y refuerza la vigilancia de dichas amenazas, brinda un análisis de riesgos y respuestas a las situaciones de emergencia que pudieran surgir en la cadena alimentaria. El FCC diseña e implementa programas que permiten prepararse frente a las emergencias que generan las crisis en la cadena alimentaria a través de la capacidad del refuerzo de competencias a nivel nacional, una mayor prevención, la creación de programas destinados a enfrentar los impactos inmediatos, a mediano y largo plazo sobre la salud humana, la seguridad sanitaria de los alimentos y cualquier medio de subsistencia a nivel mundial, regional y nacional.

Guía de buenas prácticas ganaderas para la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal

Finalmente, se logró un acuerdo entre la FAO y la OIE sobre la propiedad intelectual de la Guía de buenas prácticas ganaderas para la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal. Documento publicado en el sitio web: <http://www.fao.org/docrep/012/i0482t/i0482t00.pdf>

Por el momento y pese a las numerosas solicitudes, no hay copias impresas debido a la restricción de fondos.

Concepto “Una Salud”

La FAO sigue muy comprometida con un desarrollo más amplio del concepto “Una Salud” y está implementando las actividades de seguimiento de la reunión de Stone Mountain, celebrada en mayo de 2010 en Atlanta, EE.UU.

Herramientas en desarrollo de la FAO de relevancia para el Grupo de trabajo

La FAO está finalizando la elaboración de una herramienta destinada a determinar las restricciones para cadenas de producción específicas y desarrollar plataformas de negociación para las partes interesadas. En Etiopía, se llevaron a cabo pruebas piloto para la cadena de productos lácteos; en Marruecos, para la de pequeños rumiantes y, en Vietnam, para la cadena de producción porcina.

Las herramientas de lucha contra la brucelosis incluyen las etapas para el control progresivo de esta enfermedad.

Herramientas para determinar métodos de control diferentes para la salmonelosis

La FAO ha desarrollado cuadros y ejercicios de simulación en el terreno junto con la OMS y STOPAI destinados al control de la gripe aviar de alta patogenicidad. Actualmente, estos ejercicios se amplían con el fin de cobijar la comunicación, la coordinación y la colaboración entre diferentes sectores y así abarcar otras enfermedades zoonóticas.

Antibiorresistencia

La FAO, junto con la OIE y la OMS, están trabajando sobre la resistencia a los antimicrobianos.

Colaboración conjunta de la FAO y la OMS para el estudio de los riesgos de la antibiorresistencia en la cadena de producción de aves de corral en África Oriental: La producción de aves de corral es cada vez más importante para la nutrición doméstica, la seguridad alimentaria y los ingresos en los países de África Oriental. Aunque a nivel mundial, las enfermedades de transmisión alimentaria debido a la antibiorresistencia constituyen una amenaza emergente para la salud pública, falta información sobre el significado y la magnitud del problema en la mayoría de los países en desarrollo. La FAO y la OMS colaboran en un estudio piloto con el Instituto de Investigaciones Médicas de Kenia (KEMRI) sobre la evaluación de la cadena de valor de la carne de pollo y destinado a establecer la prevalencia y los patrones de resistencia de los antimicrobianos a la *Salmonella* y el *Campylobacter* y a los organismos indicadores (*E. Coli* y *Enterococcus* spp) y los riesgos asociados a la salud pública en todos los niveles, desde las primeras etapas de la producción hasta el consumo final. Asimismo, el estudio en curso determinará la cría de animales, los procesos de producción y los factores de manipulación que influyen sobre la emergencia y propagación de la resistencia a los antimicrobianos.

Los principales resultados del primer año de estudios se materializarán a través de la difusión de directrices que avalen el desarrollo de políticas nacionales y normas regulatorias relativas a la resistencia a los antimicrobianos y a la supervisión de su uso. Asimismo, se desarrollarán y difundirán orientaciones sobre el uso prudente de antimicrobianos y bioseguridad en la producción de aves de corral.

Riesgos de contaminación microbiológica

El proyecto enunciado anteriormente también establecerá modelos de contaminación por *Salmonella* y *Campylobacter*, los agentes patógenos de transmisión de la enfermedad más significativos asociados a la producción de aves de corral, las etapas de procesamiento y comercialización e identificará los niveles críticos de evaluación de la cadena de valor de Kenia cuyas medidas de control para minimizar los riesgos de contaminación se puedan aplicar en forma más efectiva. Se desarrollará y difundirá una guía con vistas a mejorar las prácticas de producción, gestión, procesamiento y manipulación.

Higiene y seguridad sanitaria de los productos derivados de carne

Actualmente, la FAO apoya y desarrolla las capacidades nacionales para la instauración de normativas en los mataderos. El proyecto finalizado “Somalia Livelihoods Project” contó con el respaldo de la FAO en la construcción de mataderos para las carnes de exportación como una manera de respaldar la política nacional y el desarrollo de normativas, los sistemas de inspección y certificación y la capacitación de veterinarios, inspectores de la carne y operarios de los mataderos. El proyecto contribuyó a mejorar el cumplimiento de los requisitos de salud animal y inocuidad alimentaria y a aumentar los ingresos de las comunidades de campesinos y el comercio por concepto de exportaciones (hasta \$250 millones anuales) con Medio Oriente lo que representa una contribución significativa a la economía de Somalia.

Seguridad Alimentaria

La FAO considera la inocuidad alimentaria como parte integrante de la seguridad sanitaria. El desafío planteado es cómo garantizar la seguridad alimentaria más adecuada en las distintas situaciones dominantes.

En 2010, la principal publicación de la FAO “El estado mundial de la agricultura y la alimentación” (SOFA) se consagró a la cría de ganado. En ella se destaca ampliamente la función que cumple el ganado para aliviar la pobreza y garantizar la seguridad alimentaria (<http://www.fao.org/publications/sofa/es/>).

Actualmente, se está compilando, para publicación en 2011, “El mundo del ganado” (“The World of Livestock”) que se dedicará específicamente a la cría de ganado y a la seguridad alimentaria.

Anexo IV (cont.)**Bienestar animal**

La FAO interviene en una amplia gama de actividades relativas al bienestar animal pero, desafortunadamente, no es miembro del Grupo de trabajo de la OIE que se dedica al bienestar animal.

Clubes de Salud Animal

La FAO respalda la formación de Clubes de Salud Animal en escuelas de Sierra Leona como un modelo para otros países y así promover la sanidad animal y la seguridad sanitaria de los alimentos en comunidades en las que los servicios veterinarios están muy poco extendidos; carecen de influencia o están ausentes.

Rabia y producción animal

La FAO está evaluando la función de la rabia en la inocuidad alimentaria, especialmente en América latina.

ACTIVIDADES DE LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS)

Nuevo Director del Departamento de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la OMS

El 1 noviembre de 2010, el Dr. Maged Younes fue designado Director del Departamento de Seguridad Alimentaria y Zoonosis (FOS) en la sede de la OMS en Ginebra.

El Dr. Jorgen Schlundt, ex director del Departamento de Seguridad Alimentaria y Zoonosis (FOS), después de diez años de trabajo en la OMS pasó a hacerse cargo de la vicedirección del Instituto danés de sanidad alimentaria, en la Universidad técnica danesa (Danish Technical University) en Copenhague, a partir del 1 de agosto de 2010.

Tras la partida del Dr. Schlundt, el Dr. Danilo Lo Fo Wong ocupó la dirección del FOS entre el 1 de agosto y el 31 de octubre de 2010.

* * *

Resolución sobre Seguridad Sanitaria de la 63.^a Asamblea Mundial de la Salud, mayo de 2010

En el mes de mayo de 2010, la Asamblea Mundial de la Salud, el máximo cuerpo directivo de la OMS, aprobó la resolución: “Fomento de las iniciativas en materia de inocuidad de los alimentos” (http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA63/A63_R3-sp.pdf)

En esta Resolución, los estados miembros de la OMS solicitaron la acción del Director general de la OMS en un cierto número de áreas, cinco de las cuales se enuncian brevemente a continuación:

1. “Fortalecer la acción en las emergencias de la Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) como un componente crítico de las operaciones de prevención y emergencia de la OMS...”
2. “Desarrollar la red INFOSAN... y establecer una iniciativa internacional de colaboración con los laboratorios asociados para respaldar la supervisión y el control de las enfermedades de transmisión alimentaria, la contaminación de los alimentos... incluyendo los mecanismos de intercambio de información”.
3. “Seguir ejerciendo el liderazgo mundial... en materia de estimaciones científicas de la carga de enfermedades transmitidas por los alimentos, cualquiera que sea su causa”.
4. ”Formular orientaciones sobre los aspectos de salud pública relacionados con las enfermedades zoonóticas originadas en la interacción entre los animales y los humanos y, en particular, con la prevención, la detección y la respuesta”;
5. “Prestar apoyo suficiente y sostenible a los órganos mixtos FAO/OMS de expertos, a la Comisión del Codex Alimentarius y a la Red INFOSAN con miras a fomentar a nivel internacional la realización, entrega, utilización e intercambio de evaluaciones y asesoramientos científicos sobre los riesgos; que apoye la elaboración de normas alimentarias internacionales que protejan la salud y... que aborde y comunique de forma más eficaz los problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos a nivel nacional e internacional.

Además, la Resolución solicitó a los Estados Miembros que “sigan desarrollando y manteniendo medidas preventivas sostenibles, incluidos los programas educativos sobre la inocuidad de los alimentos, destinadas a reducir la carga de enfermedades transmitidas por los alimentos....”

* * *

Anexo V (cont.)**Enmienda al acuerdo entre la OIE y la OMS**

La 63.^a Asamblea Mundial de la Salud celebrada en la sede de la OMS en Ginebra, en mayo de 2010, aprobó una enmienda al acuerdo entre la OIE y la OMS, que estipula las bases legales para “La preparación conjunta de normas internacionales relacionadas con aspectos pertinentes de la producción pecuaria que tengan repercusiones en la inocuidad de los alimentos, en colaboración con otros organismos internacionales apropiados”. El texto de la enmienda figura en el Anexo 2 de la 63.^a Asamblea Mundial de la Salud y se puede consultar en: http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA63/A63_R11-sp.pdf

* * *

Red mundial para las infecciones transmitidas por los alimentos (GFN)

La Red mundial para las infecciones transmitidas por los alimentos (GFN), anteriormente llamada GSS, se inició en 2002 como un programa de refuerzo de competencias para establecer una vigilancia integrada de laboratorios para la *Salmonella* en todo el mundo. Durante los años siguientes, el programa comenzó a aplicar esta política a otros patógenos zoonóticos y de transmisión alimentaria, al igual que a una amplia gama de métodos de análisis y diagnóstico. Actualmente, la red GFN tiene más de 1600 miembros en 179 estados miembros y territorios. Cabe señalar que la red GFN ha llevado a cabo más de 70 cursos de formación en chino, inglés, francés, portugués, español y ruso destinados a microbiólogos y epidemiólogos de más de 130 países. El Sistema externo de aseguramiento de la calidad (EQAS) de la red GFN constituye una de las mayores evaluaciones de calidad con más de 200 laboratorios de más de 80 países que participan anualmente. La base de datos del GFN es un sistema mundial de vigilancia pasiva que recoge los datos anuales sobre la *Salmonella* provenientes de los laboratorios nacionales de referencia. Más de 80 países han aportado información al banco de datos de la red GFN a partir de más de 1,5 millones de seres humanos detectados y de casi 400.000 fuentes no humanas para constituir una referencia mundial de la epidemiología de la *Salmonella*. Hasta la fecha, más de 30 proyectos de la red GFN se han materializado en más de 25 artículos validados y pertenecientes a la bibliografía internacional.

Recientemente, la red GFN celebró una reunión estratégica de planificación con representantes de la OIE y la FAO con el fin de reconsiderar las actividades de los últimos 10 años y planear una nueva estrategia para los cinco años venideros, entre 2011 y 2015. La misión revisada de la red GFN es permitir a los países detectar, controlar y prevenir las infecciones de transmisión alimentaria y otras infecciones entéricas a través de mayores competencias para una supervisión integrada y fomenten la colaboración entre los sectores dedicados a la salud humana, los veterinarios, la alimentación y otros sectores pertinentes. En el encuentro se definieron los siguientes objetivos:

1. promover acuerdos que correspondan con los objetivos regionales y del país,
2. aumentar los conocimientos de los resultados y las actividades de la GFN y los beneficios de la supervisión integrada para los países,
3. fortalecer las capacidades nacionales de supervisión, investigación y prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria y de otras infecciones entéricas, y
4. generar datos a nivel de la región y el país que contribuyan a una comprensión global de las enfermedades de transmisión alimentaria y de otras infecciones entéricas.

Para más información: www.who.int/gfn

* * *

Resistencia a los antimicrobianos: antimicrobianos de importancia crítica para la salud humana y Grupo asesor de la OMS sobre Vigilancia integrada de resistencia antimicrobiana (AGISAR)

La OMS inició su trabajo en el área de antimicrobianos de importancia crítica para la salud humana a través de la organización de una consulta de expertos en Camberra, en 2005, con el propósito general de establecer una lista de agentes antimicrobianos de importancia crítica para la medicina humana (OMS, 2005). La lista se ha examinado y actualizado durante dos reuniones posteriores de expertos, ambas celebradas en Copenhague en 2007 (2.^a edición) y en 2009 (3.^a edición).

Las tres ediciones están disponibles en: www.who.int/foodborne_disease/resistance/cia/en

El Grupo asesor de la OMS sobre vigilancia integrada de resistencia antimicrobiana (OMS-AGISAR), http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/agisar/en/index.html), se creó en diciembre de 2008, a fin de apoyar los esfuerzos de la OMS para reducir al mínimo las repercusiones en la salud pública de la resistencia a los antimicrobianos asociada con el uso de antimicrobianos en los animales destinados al consumo humano. En particular, el Grupo Asesor brindará apoyo a la OMS en temas relativos a la vigilancia integrada de resistencia antimicrobiana y a la contención de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos. Uno de los principales objetivos de OMS-AGISAR es promover la armonización de las metodologías, los datos y las experiencias compartidas en el área de la antibiorresistencia de transmisión alimentaria a nivel mundial.

La primera reunión de AGISAR se llevó a cabo en Copenhague, Dinamarca. La segunda reunión fue celebrada en Guelph, Canadá, del 5 al 7 de junio de 2010. Los cuatro subcomités de AGISAR (control del uso de antimicrobianos; control de la resistencia antimicrobiana; desarrollo de capacidades y gestión de datos) están elaborando instrumentos/orientaciones/protocolos prácticos para apoyar a los países miembros de la OMS a poner en marcha programas nacionales de vigilancia integrada para la resistencia antimicrobiana. A ambas reuniones acudieron representantes de la OIE.

OMS-AGISAR contribuye a mejorar la capacidad de los estados miembros, particularmente de los países en desarrollo, a través de cursos de formación (con el uso de la plataforma mundial de capacitación sobre las infecciones de transmisión alimentaria), proyectos especializados de investigación (actualmente, en Costa Rica y Camerún) y estudios de caso (actualmente, proyectos pilotos sobre la supervisión integrada de la resistencia a los antimicrobianos que se llevan a cabo en China, Colombia y Kenia).

El Día Mundial de la Salud 2011 se dedicará a la resistencia a los antimicrobianos y, particularmente, el aspecto de salud pública del impacto del uso de antimicrobianos en la agricultura.

* * *

Desarrollo de la herramienta web de ayuda a la toma de decisiones para el control de la *Salmonella* y el *Campylobacter* en la carne de pollo por parte de JEMRA (consulta mixta FAO/OMS de expertos en evaluación de riesgos microbiológicos, por sus siglas en inglés)

En respuesta a la solicitud del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), que está elaborando las directrices para el control de *Salmonella* y *Campylobacter* en la carne de pollo, la FAO y la OMS han estado trabajando en la elaboración de la herramienta web de ayuda a la toma de decisiones para el control de la *Salmonella* y el *Campylobacter* en la carne de pollo. Esta herramienta busca suministrar a los responsables de la gestión de riesgos un medio apropiado de selección de medidas de control basado en el riesgo y también demostrar su impacto relativo sobre otras medidas de control. Esta herramienta fue revisada por un grupo de expertos en abril y mayo de 2010 y, ahora, se están poniendo en práctica sus recomendaciones. La edición revisada de la herramienta se presentará a fines de noviembre de 2010 en la 42.^a Sesión del CCFH en Kampala, Uganda. Los detalles sobre el desarrollo de esta herramienta están disponibles en: ftp://ftp.fao.org/codex/ccfh42/fh42_04s.pdf

Una vez finalizada esta herramienta, la FAO y la OMS planean iniciar el desarrollo de estudios de casos a partir de esta herramienta y realizar evaluaciones de prueba en Países Miembros que estén interesados para una mejor comprensión y utilización de la misma. Además, la FAO y la OMS contemplan la posibilidad de desarrollar una base de datos que contenga la información pertinente para cada etapa del proceso que los usuarios podrán utilizar si no cuentan con datos propios para integrar en la herramienta. Se propone que esta base de datos sea activa y que los generadores de datos pertinentes los incluyan y permitan su consulta.

* * *

Grupo de referencia de la OMS sobre epidemiología de la carga de morbilidad de transmisión alimentaria (FERG)

Entre el 8 y el 12 de noviembre de 2010, la OMS será sede de la cuarta reunión oficial del Grupo de referencia sobre epidemiología de la carga de morbilidad de transmisión alimentaria (FERG), junto con el cuarto evento internacional de las partes interesadas en las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos en Ginebra (http://www.who.int/foodsafety/foodborne_disease/ferg4_stakeholder/en/index.html). Por segunda vez, el Grupo FERG

Anexo V (cont.)

revisará los resultados preliminares sobre enfermedades de transmisión alimentarias, entéricas, de causas químicas o parásitas. En particular, debatirán *inter alia* los resultados provisorios de la morbilidad diarreica y de la mortalidad en personas de más de 5 años, así como la de equimosis cística, la neurocisticercosis y la aflatoxicosis. Se han presentado recientemente los resultados de un estudio encargado por el Grupo FERG sobre la carga de morbilidad de la equinococosis alveolar en un documento difundido en la publicación científica “PloS Neglected tropical diseases” (<http://www.plosntds.org/article/info%3Adoi%2F10.1371%2Fjournal.pntd.0000722>). La OMS también nominará los países candidatos para los estudios sobre las enfermedades de transmisión alimentaria. Asimismo, preparará los informes que estarán disponibles para consulta pública a su debido tiempo. Para más información, por favor contactarse con foodsafety@who.int.

* * *

Red internacional de autoridades de inocuidad de los alimentos (INFOSAN)

La red INFOSAN es una iniciativa conjunta de la FAO y la OMS que incluye la participación de 177 estados miembros. El propósito de esta red es promover un rápido intercambio de información durante todos los eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos, intercambiar información sobre inocuidad alimentaria a nivel mundial, promover la colaboración entre países y ayudarles a reforzar su capacidad de gestión de las emergencias en la materia. Para lograrlo, la red INFOSAN trabaja junto con numerosos colaboradores a nivel regional e internacional. La red INFOSAN recibe la información de sus miembros y controla los acontecimientos relacionados a la inocuidad de los alimentos que generen una posible preocupación internacional que implique alertar a los miembros de la red. Además, la red INFOSAN publica periódicamente los Boletines Informativos de INFOSAN sobre temas de interés e inquietud para sus miembros. La red realizará su primera reunión mundial en Abu Dabi, EAU, en diciembre de 2010. El propósito de esta reunión es crear un foro de debate para discutir sobre los requisitos de la red y desarrollar un plan para mejorar el sistema y generar colaboraciones. Para más información, por favor consulte: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/index.html

Mandato para la revisión de la documentación científica a cargo de expertos de la OIE sobre:**Salmonella no aviar**

El Grupo de trabajo está considerando la necesidad y la viabilidad para que la OIE brinde asesoría sobre el control de *Salmonella* en animales criados para la producción de alimentos otros que las aves de corral (es decir, porcinos, bovinos y pequeños rumiantes), con el fin de reducir los riesgos para la salud humana de enfermedades de transmisión alimentaria.

Al respecto, el Grupo de trabajo requiere una revisión de la bibliografía científica y de las demás fuentes autorizadas sobre:

1. la frecuencia de la transmisión de la salmonelosis en estas especies;
2. las medidas tomadas a nivel de la producción (el establecimiento de cría) para reducir la incidencia de *Salmonella* no aviar y la evaluación de sus resultados;
3. las medidas tomadas en los mataderos y en las primeras etapas de la producción para reducir el riesgo de efectos negativos en el hombre debido a la transmisión de *Salmonella* en especies no aviarias y la evaluación de los resultados.

En esta etapa, no se requiere información detallada sobre procedimientos de muestreo, prueba o diagnóstico.

La revisión de la literatura deberá incluir un análisis de la información proveniente de la OMS y de otros datos disponibles.

Escherichia coli vertoxigénica (VTEC)

El Grupo de trabajo está considerando la necesidad y la posibilidad de desarrollar un asesoramiento adecuado de la OIE sobre el control de la *Escherichia Coli* vertoxigénica (VTEC) en la producción de alimentos de origen animal con el propósito de reducir los riesgos de enfermedades de transmisión alimentaria a la salud humana.

Al respecto, el Grupo de trabajo requiere una revisión de la bibliografía científica y de las demás fuentes autorizadas sobre:

1. la frecuencia de la transmisión de la *Escherichia coli* vertoxigénica (VTEC) en estas especies;
2. las medidas tomadas en las etapas de producción (el establecimiento de cría) para reducir la incidencia de la *Escherichia coli* vertoxigénica (VTEC) y la evaluación de sus resultados;
3. las medidas tomadas en los mataderos y en las primeras etapas de la producción para reducir el riesgo de efectos negativos en la salud de los humanos debido a la transmisión de la *Escherichia coli* vertoxigénica (VTEC) y la evaluación de los resultados.

En esta etapa, no se requiere información detallada sobre procedimientos de muestreo, prueba o diagnóstico.

La revisión de la literatura debería incluir un análisis de la información proveniente de la OMS y de otros datos disponibles.

PROGRAMA DE TRABAJO PARA 2011

El Grupo de trabajo convino que su programa de trabajo para 2011 incluirá:

1. Cuestiones horizontales

- a) Resistencia a los antimicrobianos – El Grupo de trabajo seguirá la evolución de la labor del Codex (Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre la Resistencia a los Antimicrobianos), de la FAO, la OMS y la OIE.
- b) Los textos revisados por el Grupo *ad hoc* sobre vacunas relacionadas con las tecnologías nuevas e incipientes (animales y productos animales procedentes de intervenciones biotecnológicas) sobre las posibles repercusiones de las vacunas biotecnológicas en la inocuidad de los alimentos. Seguir los aspectos relativos a la nanotecnología que pudieran ser pertinentes para el Grupo de trabajo.
- c) Consideración de las pruebas científicas sobre la relación entre el bienestar animal y la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal, en colaboración con el Grupo de trabajo sobre bienestar animal de la OIE.
- d) Seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal en la educación veterinaria.
- e) Cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos suscitadas en el marco del trabajo en curso sobre las zoonosis emergentes en la interfaz ser humano-animal (concepto “Una Salud”).
- f) Certificación genérica, en particular certificación electrónica.
- g) Desarrollo de un capítulo del *Código Terrestre* sobre las buenas prácticas ganaderas en cooperación, cuando fuere apropiado, con la FAO.
- h) Seguimiento de los avances sobre la relación entre la inocuidad de los alimentos derivados de la producción animal y la seguridad alimentaria.

2. Textos sobre enfermedades específicas

- a) Capítulos del *Código Terrestre* de la OIE sobre brucelosis. Una reunión del Grupo *ad hoc* tendrá lugar en 2011
- b) Trabajo futuro sobre salmonelosis y campilobacteriosis en aves de corral teniendo en cuenta la labor del Codex
- c) Proyecto de capítulos del *Código Terrestre* sobre infección por triquinosis y cisticercosis porcina
- d) Seguimiento de la bibliografía sobre la *Salmonella* no aviar
- d) Seguimiento de la bibliografía sobre *Escherichia coli* verotoxigénica (VTEC).

3. Relación entre la OIE y el Codex:

- a) Fomento de mayor participación de la OIE en los textos del Codex y viceversa
- b) Favorecer una colaboración estrecha y permanente entre la Secretaría del Codex y la sede de la OIE
- c) Identificación de las áreas donde se espera un desarrollo conjunto o común entre las normas de la OIE y el Codex.

© **Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), 2010**

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.