



Organisation
Mondiale
de la Santé
Animale

World
Organisation
for Animal
Health

Organización
Mundial
de Sanidad
Animal

Original: inglés

Noviembre de 2011

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

París, 15-17 de noviembre de 2011

El Grupo de trabajo sobre seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal (en lo sucesivo, Grupo de trabajo) celebró su undécima reunión en la sede de la OIE, del 15 al 17 de noviembre de 2011.

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

El Dr. Bernard Vallat, Director General de la OIE, se sumó al encuentro, dio la bienvenida a los participantes y les expresó su gratitud por el apoyo en esta área de trabajo tan importante. Asimismo, destacó que la OIE valoraba la labor del Grupo como puente entre los objetivos de la OIE y los de las otras organizaciones pertinentes, particularmente la FAO y la OMS, en el campo de la inocuidad de los alimentos. Cabe señalar que la colaboración entre la OIE y la Comisión del Codex Alimentarius (CCA) reviste una importancia clave, ya que contribuye a garantizar una cobertura perfecta y continua en materia de producción de alimentos de origen animal y a evitar contradicciones y brechas en las normas.

Enfoque común de las normas – OIE/CCA

El Dr. Vallat recordó la postura de la OIE y su compromiso de trabajar aún más estrechamente con la CCA, incluyendo el posible desarrollo de normas utilizando un enfoque común. Destacó que, en la próxima reunión de abril de 2012, el Comité del Codex sobre los Principios Generales debatirá sobre un documento redactado por la Secretaría de la CCA, con el aporte de la OIE. El Dr. Vallat consideró que este enfoque podría beneficiar la consolidación de normas sobre temas tales como la resistencia antimicrobiana, la identificación/trazabilidad y la alimentación animal. Recalcó la valiosa colaboración existente entre la OIE y la CCA en el campo de las zoonosis parasitarias y reconoció que, a pesar de que ambas organizaciones habían logrado ciertos progresos, aún existían posibilidades de una mayor colaboración.

Educación veterinaria

El Dr. Vallat observó que el documento “Competencias mínimas que se esperan de los veterinarios recién licenciados para garantizar la prestación de servicios veterinarios nacionales de alta calidad” incluía la inocuidad de los alimentos como elemento fundamental del plan de estudios básico. Invitó al Grupo de trabajo a transmitir comentarios detallados sobre el texto para consideración del Grupo *ad hoc* de educación veterinaria en su próxima reunión en enero de 2012. Asimismo, confirmó que la OIE escribirá directamente a la Secretaría de la CCA invitándola a presentar sus comentarios.

Normas privadas - medidas sanitarias y bienestar animal

El Dr. Vallat destacó el trabajo en curso de la OIE que busca alentar a las organizaciones normativas privadas de carácter mundial a reconocer y respetar las normas de la OIE y de la CCA, las cuales establecen normas sanitarias reconocidas oficialmente en el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF de la OMC). La OIE firmó un acuerdo oficial con la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI). El Dr. Vallat consideró que este acuerdo oficial ha sido de gran utilidad para sentar las bases de la colaboración en curso. Se está trabajando sobre posibles marcos de acción para la colaboración con GlobalGAP.

1. Actualización sobre las actividades de la OIE/CCA/FAO/OMS

1.1. OIE

Normas privadas

La Dra. Sarah Kahn, Jefa del Departamento de comercio internacional de la OIE, brindó una actualización sobre el trabajo de la OIE en el ámbito de las normas privadas. Resaltó que la OIE había hecho un aporte útil al trabajo del Comité MSF de la OMC en este ámbito. Mientras que el interés de la OIE por el tema abarca las normas privadas para la sanidad (zoonosis incluidas) y el bienestar animal, el Comité MSF se refiere específicamente a las normas sanitarias y de seguridad. La principal preocupación de los países en desarrollo, en contraposición al apoyo dado a las normas privadas por algunos países desarrollados, se manifestó durante las deliberaciones del Comité MSF sobre el tema y en las respuestas dadas por los Miembros de la OIE a un cuestionario sobre normas privadas. El Dr. Robert Thwala recalcó que los países africanos continúan teniendo serias preocupaciones al respecto. A las normas privadas les falta transparencia y pueden carecer de fundamentos científicos. Existen múltiples esquemas de certificación y sólo es posible una pequeña armonización debido a la naturaleza competitiva de dichos esquemas, lo que genera aumento de los costes de certificación y desconcierto a la hora de decidir qué norma seguir para conquistar nuevos mercados. El Dr. Carlos Correa Messuti compartió este punto de vista que, además, crea confusiones entre los consumidores. En su opinión, a través del diálogo se podría crear un puente para que las organizaciones normativas privadas tengan un mejor entendimiento de las normas basadas en fundamentos científicos elaboradas por organizaciones internacionales reconocidas por el Acuerdo MSF de la OMC, es decir, la OIE, la CCA y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF). El Grupo de trabajo reconoce que las normas privadas tienen un fuerte potencial para imponer el cumplimiento de múltiples requerimientos y el aumento de los costes de certificación para todos los países.

La Dra. Kahn informó al Grupo de trabajo que, siguiendo las recomendaciones de los Miembros, la OIE ha dado pasos para entablar relaciones más cercanas con organizaciones mundiales dedicadas a la elaboración de normas privadas. El objetivo general de la OIE es persuadir a dichas organizaciones para que eviten el desarrollo de normas que entren en conflicto o que disminuyan el impacto de las normas oficiales, tanto para la sanidad como para el bienestar animal.

Tras las reuniones celebradas con la secretaría de GFSI, se invitó al Dr. Vallat a formar parte del Consejo asesor de esta Iniciativa. La Dra. Kahn resaltó que, en dicho Consejo, además del Dr. Vallat, también estaba representada la Secretaría del Comité MSF de la OMC. Recordó que, en mayo de 2011, se había dado un paso muy importante con la firma de un acuerdo oficial entre la OIE y la Iniciativa GFSI. El Sr. Alan Randell señaló que, en realidad, GFSI es una organización dedicada a la evaluación comparativa y no a la redacción o la elaboración de normas y observó que la Iniciativa referenciaba las normas de la CCA en sus evaluaciones comparativas.

La Dra. Kahn indicó que la situación de las normas privadas sobre bienestar animal no era tan clara. A pesar de que GFSI se centra en la inocuidad de los alimentos, en 2011 organizó un taller sobre el manejo del ganado (la OIE estuvo presente en la reunión). La OIE propuso un intercambio de correspondencia con GlobalGAP, en lo que concierne las normas de bienestar animal, entre otros aspectos. Por el momento, la OIE ha decidido no firmar un acuerdo oficial con Global Gap dados los enfoques diametralmente diferentes frente a las normas de bienestar animal (cabe señalar que las normas de GlobalGap en esta área se basan sobre todo en la legislación de la UE, lo que resulta demasiado prescriptivo en comparación con el enfoque aceptado por los Miembros de la OIE). De este modo, un intercambio de correspondencia busca que la OIE y GlobalGAP sigan compartiendo información y buscando áreas potenciales de colaboración.

Dado que las normas privadas son una realidad, el Grupo de trabajo recomendó que la OIE continuara trabajando con la CCA a nivel nacional e internacional para sensibilizar a los gobiernos y al sector privado sobre la prioridad a nivel intergubernamental de las normas de la OIE y de la CCA en materia de inocuidad alimentaria. El Grupo de trabajo tomó nota de que, en su última sesión, la CCA decidió seguir trabajando estrechamente con la OMC, la CIPF y la OIE sobre este tema e invitó a las organizaciones normativas privadas a participar como observadores en sus reuniones.

La OIE deberá continuar manteniendo un diálogo con las organizaciones normativas privadas pertinentes, con el fin de garantizar que entiendan y respeten la función de las organizaciones internacionales responsables de la elaboración de normas.

Igualmente, se brindará una asistencia continua a la labor del Comité MSF en este ámbito.

Seminarios destinados a los puntos focales sobre seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal

La Dra. Gillian Mylrea dio cuenta de los seminarios dirigidos a los puntos focales sobre seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal que se celebraron en África/Oriente Medio (Túnez, abril de 2011) y en Europa (Italia, noviembre de 2011). Agradeció al Dr. Stuart Slorach por su participación en los mismos.

La Dra. Gillian Mylrea comunicó que, en noviembre de 2012, se celebrará un seminario en Tokio para la región Asia Pacífico/Lejano Oriente, al mismo tiempo que la reunión del Comité coordinador regional del Codex para Asia, con miras a permitir una sesión conjunta de medio día para los participantes del Codex y de la OIE en la que se abordarán las bases de una cooperación y entendimiento a nivel regional y nacional de los temas relacionados con la seguridad sanitaria de los alimentos de origen animal.

El Grupo de trabajo recibió con agrado esta propuesta de sesión entre la OIE y el Codex prevista en Tokio, en 2012, y solicitó que, según los resultados del evento, se aplique dicho enfoque en otros seminarios regionales destinados a puntos focales, siempre y cuando sea factible. Lo anterior requerirá una planificación previa.

1.2. CCA

La Dra. Annamaria Bruno brindó una actualización sobre el trabajo de la CCA. La información detallada se encuentra en el Anexo III.

1.3. FAO

El Dr. Patrick Otto brindó una actualización sobre el trabajo de la FAO. La información se encuentra en el Anexo IV.

1.4. OMS

El Dr. Simone Magino brindó una actualización del trabajo de la OMS. La información se encuentra en el Anexo V.

El Grupo de trabajo alentó al Director general para que continúe respaldando la comunicación y la colaboración entre las secretarías de la OIE y del Codex, así como con los departamentos correspondientes en la FAO y la OMS, para garantizar la estrecha coordinación entre las diferentes organizaciones.

El Grupo de trabajo recomendó que, además de la participación continua de la OIE en la labor del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre alimentación animal, la OIE deberá revisar su papel en el desarrollo de orientaciones y /o normas relativas a la transmisión de peligros químicos específicos a través de la cadena alimentaria.

2. Documento sobre los procedimientos normativos de la OIE

El Dr. Alejandro Thierman, Presidente de la Comisión de normas sanitarias para los animales terrestres (Comisión del Código), informó al Grupo de trabajo que el Departamento de comercio internacional de la OIE había preparado un documento que determinaba los procedimientos empleados por la OIE para la elaboración de normas con un énfasis en el *Código Sanitario para los Animales Terrestres (Código Terrestre)* y en el *Código Sanitario para los Animales Acuáticos (Código Acuático)*. El Dr. Thierman indicó que este documento podía consultarse en el sitio web de la OIE en inglés, francés y español en el siguiente enlace: <http://www.oie.int/en/international-standard-setting/overview/productionimplementation/>. Si se considera pertinente, se podrá solicitar más adelante a los Miembros de la OIE que adopten oficialmente estos procedimientos dentro de la estructura formal por la que se rigen las actividades de la OIE.

El Grupo de trabajo acogió este documento en el que se describen los procedimientos de elaboración de normas de la OIE. Se informó al Grupo que algunas organizaciones mundiales participan como observadoras en Grupos *ad hoc* y en el Grupo de trabajo sobre bienestar animal. El Grupo recomendó que se clarifiquen en este documento las disposiciones para la participación de organizaciones industriales mundiales y nacionales y de ONG, incluyendo no sólo a aquellas que tengan un acuerdo de cooperación con la OIE.

El Grupo de trabajo reconoció que aunque en la labor normativa de la OIE, la CIPF y la CCA podían haber diferencias de enfoque, todas se adoptaban mediante un proceso abierto y transparente. El Grupo de trabajo reconoció que cada organización cuenta con sus propios procedimientos normativos (según los intereses de las partes involucradas). El Grupo de trabajo concordó en que los procedimientos normativos de la OIE y del Codex estaban bien consolidados y fundamentados en aportes científicos.

3. Cooperación entre la OIE y la Comisión del Codex Alimentarius

3.1. Desarrollo conjunto de normas OIE/CAC

La Dra. Sarah Kahn presentó el contexto de este punto y una breve revisión del documento CL2010/22-GP preparado por la Secretaría de la CCA, con los aportes de la OIE (“Solicitud de comentarios relativos al desarrollo de normas conjuntas Codex/OIE”). El Comité del Codex sobre Principios generales considerará este tema en su próxima reunión, en abril de 2012. La Dra. Sarah Kahn también observó que los Miembros del Comité MSF de la OMC continuaban manifestando su interés por la armonización de enfoques de las tres organizaciones hermanas. Dado que los riesgos pueden surgir en cualquiera de las etapas de la producción de alimentos de origen animal, los posibles progresos que se lograrían gracias a la armonización de los enfoques revisten un interés particular para la OIE y el Codex.

El Grupo de trabajo tomó nota de que el acuerdo entre la OMS y la OIE se había modificado con miras a resolver cualquier impedimento legal de la OMS con respecto al desarrollo de normas comunes OIE /Codex. El Grupo de trabajo evocó la intervención del representante del Asesor jurídico de la OMS en la sesión de la CCA de julio de 2010 (ALINORM10/33/REP):

“El representante del Asesor jurídico de la OMS ofreció algunas aclaraciones en cuanto a la interpretación de la OMS de la enmienda recientemente aprobada al acuerdo entre la OMS y la OIE. Indicó que la OMS no entendía el acuerdo como un fundamento jurídico para el establecimiento de normas conjuntas. La enmienda se centraba en medidas conjuntas orientadas a la elaboración de normas, más que en normas conjuntas propiamente dichas. Indicó además que en opinión de la OMS la enmienda aprobada reflejaba el reconocimiento de los beneficios de una colaboración más estrecha entre las dos organizaciones, en particular sobre los aspectos de la producción animal que tienen efectos sobre la inocuidad alimentaria”.

En cuanto a la posibilidad de establecer normas conjuntas CODEX/OIE, el representante del Asesor jurídico de la OMS indicó que ello requeriría una decisión formal de la Comisión del Codex Alimentarius, tanto sobre el fondo como sobre los procedimientos, teniendo en cuenta los mecanismos establecidos y disponibles de toma de decisiones”.

El Grupo de trabajo estimó que no quedaba claro si la OMS tenía aún inquietudes acerca de los impedimentos legales. De este modo, decidió focalizar su debate en las consecuencias prácticas y formales de la propuesta, en lugar de los temas legales pertinentes.

El Grupo de trabajo remarcó que la terminología utilizada en el documento CL2010/22-GP no era completamente consistente. Mientras que el tema es el “desarrollo de normas conjuntas Codex/OIE”, la sección 5 (contribución de la OIE), lleva por título “Fundamentos para el desarrollo de normas comunes”. En algunos documentos, se utiliza la terminología “desarrollo conjunto de normas”. La Dra. Sarah Kahn resaltó que el uso del término “normas comunes”, en lugar de “normas conjuntas”, había sido una recomendación del Grupo de trabajo en su reunión de 2010 y que, en consecuencia, la OIE había adoptado este enfoque. El Grupo de trabajo consideró que el desarrollo de normas “comunes” durante toda la producción de alimentos era una meta a la que debía aspirarse. Los miembros del Grupo de trabajo reconocieron que el debate sobre normas comunes había sido valioso para alentar a los miembros de la OIE y de la CCA a fortalecer la colaboración mutua.

Se estuvo de acuerdo en que no tenía sentido continuar la discusión sobre las diferencias entre “comunes” y “conjuntas”. Simplemente, se aceptó la naturaleza compleja del tema.

Lo importante es que el Grupo de trabajo estuvo de acuerdo en afirmar que, si se refuerzan los “beneficios potenciales de las normas comunes” enumerados en el documento CL2010/22-GP (Sección 5.2.), el impacto de las normas comunes/conjuntas a nivel nacional sería mayor y más simple su implementación. No existen dudas sobre los beneficios prácticos para el comercio internacional como consecuencia de la adopción de normas ‘comunes’ OIE/Codex. Igualmente, se podrían lograr mejoras significativas en el plano nacional gracias a un trabajo coordinado entre las agencias de sanidad animal y de inocuidad de los alimentos.

En su debate, el Grupo de trabajo tomó en consideración los procedimientos mejorados utilizados para garantizar la colaboración entre la OIE y el Codex en el desarrollo de las normas relacionadas con las zoonosis parasitarias y consideró que se podrían tomar como modelo para futuros enfoques.

Se aceptaron “enfoques comunes” que permitan una mayor colaboración para el planeamiento y la jerarquización del programa de trabajo normativo. La Dra. Annamaria Bruno indicó que la CCA tiene ya un procedimiento para recibir propuestas de la OIE y de cualquier otra organización sobre temas de trabajo futuro.

El Grupo de trabajo recomendó que, de ser posible y con el aporte de la Secretaría de la CCA, la OIE analice las “lecciones aprendidas” de la exitosa colaboración llevada a cabo hasta el momento, para evaluar si se puede mejorar el proceso en un futuro y la manera de hacerlo.

3.2. Actualización del documento "Cooperación entre la Comisión del Codex Alimentarius y la OIE sobre seguridad sanitaria de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria"

El Grupo revisó el documento “Cooperación entre la Comisión del Codex Alimentarius y la OIE sobre seguridad sanitaria de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria” redactado en 2004 y que está disponible en el sitio web de la Organización. Convino en que mucha de esta información se había vuelto redundante, ya que desde entonces el Grupo ha logrado fortalecer la cooperación entre el Codex y la OIE lo que se refleja en numerosos programas de trabajo recientemente finalizados (por ejemplo, salmonelosis en las aves de corral y los adelantos en materia de antimicrobianos). El Grupo decidió revisar el documento y publicarlo en el sitio web de la OIE.

4. Actualización del informe del Grupo *ad hoc* sobre zoonosis parasitarias

La Dra. Gillian Mylrea informó del trabajo del Grupo *ad hoc* sobre zoonosis parasitarias que se reunió en agosto de 2011. El Grupo *ad hoc* revisó los comentarios de los Miembros sobre el proyecto de capítulo relativo a la Infección por *Trichinella* spp. y modificó el texto donde fuera pertinente. El capítulo revisado circuló para comentario de los Miembros en el informe de la Comisión del Código de septiembre de 2011. El Grupo *ad hoc* se reunirá nuevamente en diciembre de 2011 para revisar los comentarios de los miembros sobre el proyecto de capítulo sobre Equinococosis.

El Dr. Hathaway, copresidente del Grupo de trabajo presencial del Codex sobre el proyecto de directrices para el control de parásitos específicos de la carne: *Trichinella spiralis* y *Cysticercus bovis*, dio cuenta de esta labor y reconoció la importancia del Codex y de la OIE al colaborar para asegurar el enfoque “de la granja al tenedor”.

El Grupo de trabajo apoyó los nuevos capítulos propuestos y la orientación dada y alentó la colaboración continua con el Codex en el desarrollo de normas sobre la triquinelosis en curso de elaboración por las dos organizaciones.

5. Actualización del informe del Grupo *ad hoc* sobre brucelosis

La Dra. Gillian Mylrea informó sobre el trabajo llevado a cabo por el Grupo *ad hoc* sobre brucelosis que se reunió en julio de 2011 para redactar un nuevo capítulo titulado Infección por *Brucella abortus*, *B. melitensis* y *B. suis*. Hizo notar que la revisión se focalizó en el agente patógeno y no en el huésped.

El Grupo de trabajo acogió la revisión completa del capítulo y la inclusión de las recomendaciones de mitigación del riesgo para la salud humana de *B. abortus*, *B. melitensis* y *B. suis* en animales, dentro del enfoque “Una salud”.

6. Actualización de la revisión de los capítulos 6.6.-6.10. (resistencia a los antimicrobianos) del Código Terrestre

El Dr. François Díaz (Departamento científico y técnico de la OIE) se unió al Grupo para tratar este punto. Brindó una actualización del trabajo realizado en 2011 por el Grupo *ad hoc* sobre la resistencia a los antimicrobianos. Tras su primera reunión en noviembre de 2010, el Grupo *ad hoc* se reunió por segunda vez en la sede de la OIE del 20 al 22 de junio de 2011.

El Grupo *ad hoc* actualizó el Capítulo 6.9. del Código Terrestre sobre “Uso responsable y prudente de productos antimicrobianos en medicina veterinaria” y examinó los comentarios de los Miembros de la OIE sobre las versiones previamente actualizadas de los Capítulos 6.7 “Armonización de los programas de vigilancia y seguimiento de la resistencia a los antimicrobianos” y 6.8. “Seguimiento de las cantidades de antimicrobianos utilizados en producción animal”. Además, el Dr. Díaz informó que se planeaba una tercera reunión del Grupo *ad hoc* en diciembre de 2011 con el objetivo principal de revisar y actualizar el Capítulo 6.10. del Código Terrestre sobre “Evaluación del riesgo asociado a la resistencia a los antimicrobianos como consecuencia del uso de antimicrobianos”, teniendo en cuenta las “Directrices para el análisis de riesgo de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos” desarrolladas por el Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre resistencia a los antimicrobianos.

El Grupo aprobó el trabajo de la OIE sobre resistencia antimicrobiana en los animales terrestres y alentó a la Organización para que continúe comprometiéndose con la CCA, la FAO y la OMS en este importante tema, resaltando la exitosa colaboración ya existente en este ámbito. El Grupo solicitó que la OIE invitara a la Secretaría de la CCA a todas las reuniones futuras de este Grupo *ad hoc* con el fin de asegurar la coordinación en el desarrollo de las normas pertinentes por parte de ambas organizaciones.

7. Actualización del informe del Grupo *ad hoc* sobre el uso responsable de antimicrobianos en animales acuáticos

La Dra. Gillian Mylrea presentó las actividades relacionadas con la resistencia a los antimicrobianos en los animales acuáticos. Señaló que el Capítulo 6.3. del Código Acuático sobre “Principios para el uso responsable y prudente y de los productos antimicrobianos en los animales acuáticos” se adoptó en mayo de 2011. El Grupo *ad hoc* sobre el uso responsable de antimicrobianos en los animales acuáticos se reunió en septiembre de 2011 y desarrolló dos nuevos capítulos: 6.4. “Seguimiento de las cantidades y modelos de uso de antimicrobianos utilizados en animales acuáticos” y 6.5. “Desarrollo y armonización de los programas nacionales de vigilancia y seguimiento de la resistencia a los antimicrobianos en los animales acuáticos”. Estos capítulos se distribuyeron a los Miembros para comentario en el informe de octubre de 2011 de la Comisión de normas sanitarias para los animales acuáticos.

El Grupo adoptó el trabajo de la OIE sobre la resistencia antimicrobiana en los animales acuáticos.

8. Procedimientos para establecer el programa de trabajo futuro en materia de seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal

8.1. Revisión del proyecto de informe sobre “Pruebas científicas de la relación entre el bienestar animal y la seguridad de los alimentos derivados de la producción animal”

En su reunión de 2011, el Grupo de trabajo propuso trabajar en colaboración con el Grupo de trabajo sobre bienestar animal para preparar los términos de referencia para una revisión de la literatura sobre las pruebas científicas de las relaciones que pueden existir entre el bienestar de los animales destinados a la alimentación y la inocuidad de los alimentos. El Grupo había solicitado esta información que sería útil para el trabajo de elaboración de normas de la OIE, tanto en el área de bienestar animal como de inocuidad de los alimentos. El Centro colaborador Nueva Zelanda-Australia sobre bienestar animal le encargó al Dr. A. Samall dicha revisión.

Tras agradecer la labor del Dr. Small, se procedió a revisar los comentarios efectuados por el Grupo de trabajo sobre bienestar animal y se debatió la forma de encarar el tema.

El Grupo destacó las conclusiones del autor: “*en la literatura, hay sólidas pruebas, aunque sean indirectas, de que toda práctica que mejore el bienestar animal también puede dar como resultado una mejora en la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal. No obstante, existe poca evidencia de causa y efecto, ya sea en términos de impacto del bienestar animal sobre la inocuidad de los alimentos, ya sea del impacto de los problemas de inocuidad de los alimentos sobre el bienestar*”.

El Grupo hizo notar que, de acuerdo con el mandato, el informe no trató ni la sanidad animal ni los temas de calidad alimentaria, sino sólo la inocuidad de los alimentos y el bienestar animal.

Si bien el documento incluyó una buena cantidad de información, el Grupo de trabajo consideró que no retomaba por completo el mandato al no ofrecer orientaciones claras sobre medidas de bienestar animal que pudiesen mejorar la seguridad sanitaria de los alimentos y citar áreas en las que podría existir un conflicto potencial entre las medidas de bienestar animal e inocuidad de los alimentos.

El Grupo de trabajo consideró que el documento se centraba en el impacto de la sanidad animal en la transmisión de patógenos procedentes de los alimentos y en las enfermedades zoonóticas y dejaba de lado la relación entre el bienestar animal y la inocuidad de los alimentos. Sin embargo, a la hora de afrontar los riesgos, se deben asumir intervenciones en materia de seguridad sanitaria de los alimentos y no de bienestar animal.

Se reconoció que este documento podría usarse como base para todo trabajo futuro sobre inocuidad de los alimentos que se relacione con el bienestar animal, pero, por el momento, no se propuso ningún trabajo futuro sobre el tema.

Se mantendrá la comunicación con el Grupo de trabajo sobre bienestar animal y se acordó que sería valiosa una posterior investigación sobre la relación entre bienestar animal e inocuidad de los alimentos, en particular a la luz del deseo de los consumidores de productos seguros y respetuosos de los animales.

8.2. Informe de la revisión de la literatura sobre el control de *Escherichia coli* vertoxigénica y en la producción de animales destinados a la alimentación

En su reunión de 2010, el Grupo de trabajo debatió la necesidad y la factibilidad de que la OIE desarrolle asesoramiento sobre el control de *Escherichia coli* vertoxigénica en la producción de animales destinados a la alimentación, con el propósito de reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos. De este modo, se solicitó que se llevara a cabo una revisión de la literatura científica referente a este agente patógeno. El Dr. John Morris Fairbrother, del Laboratorio de Referencia para la *Escherichia coli* (Canadá), fue invitado a realizar esta revisión.

La Dra. Bruno comunicó que el Codex no estaba trabajando actualmente en el tema de *E.coli*, pero que las reuniones conjuntas de los expertos FAO/OMS sobre la evaluación del riesgo microbiológico (JEMRA) habían trabajado sobre la carne bovina cruda y sus productos derivados (http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_ecoli_en.asp).

El Dr. Magnino informó que la OMS apoyaba regularmente la coordinación de la difusión de información sobre *Escherichia coli* vertoxigénica, así como de otros patógenos transmitidos por los alimentos, a través de Red internacional de autoridades en materia de inocuidad de los alimentos (INFOSAN). Durante el reciente foco de *Escherichia coli* en Alemania y en otros países a principios de 2011, la OMS respaldó tal coordinación a través de las Reglamentaciones sanitarias internacionales, INFOSAN y otros mecanismos de notificación. En particular, la OMS ha hecho un seguimiento de los focos, brindando la información más reciente y trabajado estrechamente con autoridades sanitarias nacionales y socios internacionales en la detección de cepas de bacterias inusuales y rastreo de su fuente. En la página de la oficina regional de la OMS para Europa (WHO/EURO) se encuentra mayor información: <http://www.euro.who.int/en/what-we-do/health-topics/emergencies/international-health-regulations/outbreaks-of-e.-coli-o104h4-infection>. La OMS brinda información pertinente sobre *E. coli* enterohemorrágica en una ficha informativa disponible en <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs125/es/index.html> en proceso de actualización.

El Grupo reconoció la labor llevada a cabo por los autores para presentar a tiempo una versión abreviada de la revisión para consideración del Grupo en la presente reunión. El Grupo convino que se trataba de un documento muy útil que contenía cantidad de información, datos e indicaciones en torno a las medidas que pueden tomarse en distintos momentos a lo largo de la cadena alimentaria para reducir los riesgos para la salud humana.

El Grupo examinó la revisión y solicitó a la OIE que entrara en contacto con los autores y les pidiera que tuvieran en cuenta la información adicional no referenciada en la versión abreviada (por ejemplo, Evaluación del riesgo de *Escherichia coli* enterohemorrágica en los productos de carne fresca y carne de res, Serie de evaluación de riesgos microbiológicos 18 - FAO/OMS, 2011, http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_ecoli_es.asp y ‘Draft risk profile for pathogenic non-0157 Shiga toxin-producing *Escherichia coli*’, Agosto 2011, USDA, http://www.fsis.usda.gov/PDF/Non_O157_STEC_Risk_Profile.pdf).

El Grupo solicitó que los autores hicieran mayor hincapié en la viabilidad y eficacia para aplicar medidas a nivel de la producción (en la granja) con el fin de reducir la incidencia de *Escherichia coli* vertoxigénica, y evaluar sus resultados. El efecto de tales medidas debería evaluarse con respeto a otras medidas disponibles durante el sacrificio, la preparación y el subsecuente manejo del producto.

8.3. Informe de la revisión de la literatura sobre el control de *Salmonella* spp. en la producción de animales destinados a la alimentación con excepción de las aves de corral

En su reunión de 2010, el Grupo de trabajo debatió la necesidad y la factibilidad de que la OIE desarrollara orientaciones en materia de control de *Salmonella* spp. en la producción de animales destinados a la producción de alimentos con excepción de las aves de corral (por ejemplo, cerdos, reses y pequeños rumiantes) con el propósito de reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Al respecto, el Grupo solicitó que la OIE asumiera la revisión de la literatura científica sobre estos patógenos poniendo énfasis en la factibilidad de aplicar medidas a nivel de la producción (en la granja) para reducir la incidencia. Se invitó a participar en esta revisión al Dr. Robert Davies, experto de referencia del Laboratorio de Referencia para la Salmonelosis en el Reino Unido, y a la Dra. Antonia Ricci, del Laboratorio de Referencia de Padua, en Italia.

El Grupo agradeció a los autores de este documento: Simone Belluco, Verónica Cibir, Robert Davies y Andy Wales.

El Grupo solicitó que los autores siguieran ocupándose del mandato, en particular, expresaran su opinión sobre la factibilidad de la aplicación de medidas a nivel de la producción (en la granja) para reducir la incidencia de *Salmonella* spp. en producciones intensivas de cerdos y una evaluación de las posibles medidas sanitarias. Además, el Grupo pidió mayor información relativa a la contribución de la infección de salmonelosis en humanos proveniente de otras fuentes que no sean las aves de corral (Opinión científica solicitada por la Comisión Europea al Panel de riesgos biológicos sobre la evaluación cuantitativa de riesgos microbiológicos de *Salmonella* en carne: salmonelosis humana atribuida al consumo de carne. The EFSA Journal [2008] 625, 1-32.).

9. Actualización del informe del Grupo *ad hoc* sobre legislación veterinaria

La Dra. Gillian Mylrea informó sobre el trabajo de la reunión de agosto de 2011 del Grupo *ad hoc* sobre legislación veterinaria. El mandato del Grupo *ad hoc* aconsejaba partir de las directrices sobre Legislación Veterinaria (disponibles en el sitio web de la OIE) con el fin de redactar un nuevo capítulo destinado al *Código Terrestre*. Dado los desafíos que representa la legislación veterinaria para los países en desarrollo, se considera que dicho capítulo sería de gran utilidad. Además, serviría de base para el componente de Legislación veterinaria del Proceso PVS. El proyecto de capítulo cubre los puntos técnicos que la legislación veterinaria de un país deberá abarcar para que los servicios veterinarios puedan funcionar adecuadamente. El Grupo *ad hoc* estuvo de acuerdo con que se deberán incluir las referencias apropiadas a las normas de la CCA, dado que el “campo veterinario”, según la legislación veterinaria dentro del marco de la OIE, incluye aspectos tales como inocuidad de los alimentos, medicina veterinaria y productos biológicos, sin olvidar la producción animal, que son aspectos tratados por las normas de la CCA. El Grupo informó que el Dr. Vallat invitaría a la Secretaría del Codex a remitir comentarios a la OIE. El proyecto de capítulo circuló entre los Miembros para comentario en el informe de septiembre de la Comisión del Código.

El Grupo efectuó los siguientes comentarios al proyecto de Capítulo 3.4.:

En la sección de definiciones deberá reconsiderarse el uso de los términos “legislatura” y “ejecutivo”, definirlos y revisar las definiciones en las que figuran.

Las definiciones de legislación “primaria” y “secundaria” dependen de “quién” las emite. Este enfoque no es claro y se presta a confusión. Por ejemplo, la definición de “legislación secundaria” sería más pertinente si se la define como “instrumentos legales que emanan de la autoridad de la legislación primaria”.

Se recomendó añadir referencias cruzadas apropiadas al Capítulo 6.1. “Papel de los Servicios veterinarios en materia de seguridad sanitaria de los alimentos” al proyecto de Capítulo 3.4.

En el Artículo 3.4.4. punto f), se recomienda hacer una referencia a las “penalidades y sanciones”, en lugar de optar solamente por “sanciones”.

Artículo 3.4.5. Punto 1b) – se recomendó añadir: “en el cumplimiento de sus funciones, los responsables tengan derecho a una protección jurídica y física”.

Se recomendó revisar el orden lógico de los puntos a) a g) en el Artículo 3.4.12. punto 1. “General”.

Modificar el Artículo 3.4.12. punto 1c) el control de la seguridad sanitaria y la conformidad ~~composición~~ de los alimentos, cuando es importante para la sanidad o la seguridad;

Modificar el Capítulo 3.4.12. punto 1c) “la utilización de procedimientos basados en la gestión del riesgo ~~los principios HACCP~~;

debido a que el uso de principios HACCP no está exclusivamente recomendado por la CAC, ni es factible universalmente.

Algunos miembros del Grupo consideraron que faltaban datos sobre la inspección por terceros y los sistemas de auditoría.

En el Artículo 3.4.12, se necesitaría una referencia a las obligaciones de los productores de contar con un sistema de trazabilidad. Nota: sería preferible que el punto 3 abarcara “la función de la Autoridad competente” y el punto 4 “la función de los operadores”.

Añadir alguna explicación sobre la función de los distintos actores en el ámbito veterinario.

10. Actualización del informe del Grupo *ad hoc* sobre educación veterinaria

La Dra. Kahn presentó la labor del Grupo *ad hoc* sobre educación veterinaria, que se reunió en agosto de 2011, para examinar los comentarios de los Miembros sobre el documento “Competencias mínimas que se esperan de los recién licenciados para garantizar la prestación de servicios veterinarios nacionales de alta calidad”. La Dra. Kahn señaló que este documento no pretendía incluirse en el *Código Terrestre* sino que podría publicarse en el sitio web de la OIE en la sección “Apoyo a los Miembros de la OIE”. El Grupo *ad hoc* solicitó comentarios del Grupo sobre los textos referidos a la inocuidad de los alimentos que examinará en su próxima reunión en enero de 2012.

El Grupo reconoció la calidad del documento que abarcaba lo esencial de las competencias mínimas para los recién licenciados, incluyendo aspectos sobre inocuidad e higiene alimentaria.

El Grupo de trabajo hizo los siguientes comentarios:

Incluir información básica acerca de las tendencias mundiales en materia de producción y comercio de alimentos, así como de inocuidad alimentaria, en particular los alimentos de origen animal, con miras a ampliar el programa de estudios.

Considerar la modificación del punto 1.1.2. y reemplazar “ciencias clínicas veterinarias” por “medicina clínica veterinaria”.

Incluir una referencia a la zonificación y compartimentación en el punto 1.2.5.1.

Desarrollar un nuevo punto adicional 1.2.6.4.: comprender los principios de un enfoque basado en el riesgo del control de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria.

Hacer referencia al mantenimiento de registros en el punto 1.2.7. Productos Veterinarios.

Modificar el punto 2.4.1.: los procedimientos de inspección basados en el riesgo, lo que incluye la inspección *ante mortem*, *post mortem*, el sacrificio en condiciones decentes y vestimenta higiénica.

Modificar el punto 2.4.2.: los programas de pruebas de residuos y programas especializados de seguimiento.

Punto 2.5.:

Modificar la primera frase en el punto 2.5. “El riesgo designa la probabilidad de los impactos y el riesgo de que se produzca un incidente perjudicial para la salud de las personas o la sanidad de los animales y la magnitud probable de sus consecuencias ~~biológicas y económicas~~.”

Considerar la supresión de las dos últimas frases en la introducción del punto 2.5.: ~~La importación de animales y de productos de origen animal implica un nivel de riesgo para el país importador. El análisis del riesgo aplicado a la importación ofrece al país importador un método objetivo y estructurado para evaluar los riesgos de enfermedad asociados con la importación de animales, productos derivados, material genético animal, piensos, productos biológicos y material patológico, empleando como fundamento particular las normas existentes de la OIE.~~

El significado del punto 2.5.1. no es claro y requiere aclaración. El Grupo de trabajo sugirió modificarlo de la siguiente manera: cómo se puede utilizar el análisis del riesgo para evaluar los riesgos de enfermedades animales ~~y residuos de medicamentos veterinarios~~, incluyendo la importación de animales y productos de origen animal, así como otras actividades conexas de los servicios veterinarios;

Modificar el punto 2.5.2. cómo se puede emplear el análisis del riesgo para garantizar servicios veterinarios que protejan adecuadamente la sanidad animal y la salud humana contra los peligros biológicos y químicos;

Modificar el punto 2.5.4. los siguientes conceptos del análisis del riesgo dado que se aplican a la sanidad animal y a la inocuidad de los alimentos:

- ~~identificación del riesgo: designa el proceso de identificación de los agentes patógenos que pueden llegar a introducirse en una mercancía (por ejemplo, alimentos de origen animal);~~
- ~~evaluación del riesgo: designa la evaluación de la probabilidad y las consecuencias biológicas y económicas de la entrada, radicación y propagación de un peligro dentro de un territorio;~~
- ~~gestión del riesgo: designa el proceso de identificación, selección y aplicación de las medidas que permiten reducir el nivel de riesgo;~~

- información sobre el riesgo: ~~designa la transmisión y el intercambio interactivos de información y de opiniones a lo largo del proceso de análisis del riesgo acerca del riesgo en sí, los factores de riesgo y la percepción del riesgo entre las personas encargadas de evaluar el riesgo, las encargadas de la gestión del riesgo, las encargadas de informar sobre el riesgo, el público en general y las demás partes interesadas.~~

11. Programa de trabajo para 2012

El programa de trabajo propuesto por el Grupo para 2012 se encuentra en el Anexo VI.

12. Próxima reunión

Fecha por confirmar.

.../ Anexos

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

París, 15-17 de noviembre de 2011

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

Prof. Hassan Aidaros

Profesor de Medicina preventiva
Facultad de Medicina Veterinaria
Banha University
FAO, OIE Consultant
5 Mossadak st
12311 Dokki - Cairo
EGIPTO
Tel.: (20 122) 2185 166
Fax: (20 2) 3760 70 55
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

Dr. Carlos A. Correa Messuti

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

Dra. Selma Doyran (ausente)

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

Dr. Steve Hathaway

Director
Science and Risk Assessment
Standards Branch
Ministry of Agriculture and Forestry
Pastoral House 25 The Terrace
PO Box 2526 - Wellington
NUEVA ZELANDA
Tel.: 64-4-894 2519
Mobile : 64 29 894 2519
Steve.Hathaway@maf.govt.nz

Dr. Michael Scannell (ausente)

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. 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
thwalero@gov.sz
robertthwala@yahoo.com

Dr. Maged Younes (ausente)

Director
Departamento de Inocuidad de los
Alimentos y Zoonosis
Organización Mundial de la Salud
Avenue Appia 20
CH-1211 Ginebra 27
SUIZA
Tel.: (41-22) 791 38 82
Fax: (41-22) 791 4807
younesm@who.int

Anexo I (cont.)**OBSERVADORES**

Dra. Annamaria Bruno

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

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

Dr. Patrick Otto

Oficial de sanidad animal
(Salud Pública Veterinaria)
División de producción y sanidad animal - FAO
FAO
Vialle delle Terme di Caracalla
00153 Roma
ITALIA
Patrick.otto@fao.org

Dr. Alejandro Thiermann

Presidente de la Comisión de Normas Sanitarias para los
Animales Terrestres de la OIE
a.thiermann@oie.int

SEDE DE LA OIE

Dr. Bernard Vallat

Director general
12, rue de Prony
75017 París
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

Jefa adjunta
Departamento de comercio internacional
g.mylrea@oie.int

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

París, 15-17 de noviembre de 2011

Temario aprobado

Bienvenida por parte del Director general de la OIE

Aprobación del temario

Informe de la anterior reunión del Grupo de trabajo

1. Actualización sobre las actividades de la OIE / CCA / FAO / OMS
 - 1.1. OIE
 - 1.2. Codex
 - 1.3. FAO
 - 1.4. OMS
2. Documento sobre los procedimientos normativos de la OIE
3. Cooperación entre la OIE y la CCA
 - 3.1. Desarrollo de normas conjuntas Codex / OIE
 - 3.2. Actualización del documento "Cooperación entre la Comisión del Codex Alimentarius y la OIE sobre seguridad sanitaria de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria"
4. Actualización del informe del Grupo *ad hoc* sobre zoonosis parasitarias
5. Actualización del informe del Grupo *ad hoc* sobre brucelosis
6. Actualización de la revisión de los capítulos 6.6.-6.10. (resistencia a los antimicrobianos) del *Código Terrestre*
7. Actualización del informe del Grupo *ad hoc* sobre uso responsable de antimicrobianos en animales acuáticos
8. Procedimientos para establecer el programa de trabajo futuro en materia de seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal
 - 8.1. Revisión del proyecto de informe sobre "Pruebas científicas de la relación entre el bienestar animal y la seguridad de los alimentos derivados de la producción animal"
 - 8.2. Informe de la revisión de la literatura sobre el control de *Escherichia coli* vertoxigénica en la producción de animales destinados a la alimentación
 - 8.3. Informe de la revisión de la literatura sobre el control de *Salmonella* spp. en la producción de animales destinados a la alimentación con excepción de las aves de corral
9. Actualización del informe del Grupo *ad hoc* sobre legislación veterinaria

Anexo II (cont.)

10. Actualización del informe del Grupo *ad hoc* sobre educación veterinaria
 11. Programa de trabajo para 2012
 12. Próxima reunión
 13. Otros asuntos
-

ACTIVITIES OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

CODEX SESSIONS SINCE THE LAST MEETING OF THE OIE APFSWG (4–7 NOVEMBER 2010)

In the period 1 November 2010–31 October 2011, 17 sessions of the Codex Alimentarius Commission and its subsidiary bodies have been held. Among these sessions, those relevant to the work of the APFSWG are: the 34th Session of the Codex Alimentarius Commission (CAC), Geneva (Switzerland), 4–9 July 2011; the 5th Session of the Codex Committee on Contaminants in Foods (CCCF), The Hague (The Netherlands), 21–25 March 2011; the 31st Session of the Codex Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP), Tromsø (Norway), 11–16 April 2011; and the 19th Session of the Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS), Cairns (Australia), 17–21 October 2011.

In particular, the APFSWG may wish to note the following:

The 34th CAC, among others, adopted 31 new or revised Codex standards or related texts and many new or revised provisions for additives and maximum residue limits (MRLs) for pesticides (*see Appendix I*), and approved a number of new work proposals (*see Appendix II*). Among the new and revised standards adopted by the CAC, the following are particularly relevant to the APFSWG: MRLs for narasin (pig tissues) and tilmicosin (chicken and turkey tissues); *Guidelines for Risk Analysis of Foodborne Antimicrobial Resistance* (CAC/GL 77-2011); *Guidelines for the Control of Campylobacter and Salmonella spp. in Chicken Meat* (CAC/GL 78-2011); and the amendment to the Preamble of Section 6, Aquaculture Products of the *Code of Practice for Fish and Fishery Products* (CAC/RCP 52-2003).

The 34th CAC also adopted a number of MRLs for pesticides in products of animal origin and in animal feed. All these texts are available on the Codex website: www.codexalimentarius.org, including a database for MRLs for pesticides: <http://www.codexalimentarius.org/standards/pesticide-mrls/en/>.

Among the new work approved by the 34th CAC, the following are particularly relevant to the APFSWG: Performance criteria for multi-residue analytical methods for veterinary drug residue analyses (Appendix to CAC/GL 71-2009 “*Guidelines for the Design and Implementation of National Regulatory Food Safety Assurance Programmes associated with the Use of Veterinary Drugs in Food Producing Animals*”) to be developed by the Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF); Guidelines for Control of Specific Zoonotic Parasites in Meat: *Trichinella spiralis* and *Cysticercus bovis*, to be developed by the CCFH; and Criteria/Parameters for screening methods for biotoxins in the Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs, to be developed by the CCFFP.

The 34th CAC agreed to consider further the MRLs for ractopamine at its next session; in addition it agreed to consider the MRLs for bovine somatotropins (bSTs), which have been held at the Commission since 1995. The CAC also considered the implementation of the Strategic Plan 2008–2013 of the Codex Alimentarius Commission and was informed of the preparation of the Strategic Plan 2014–2018 in the Executive Committee.

The 34th CAC elected as **Chairperson** Mr Sanjay Dave (India), as **Vice-Chairpersons** Mr Samuel Godefroy (Canada), Mrs Awilo Ochieng Pernet (Switzerland) and Professor Samuel Sefa Dedeh (Ghana); as **Members of the Executive Committee elected on a geographical basis**: Australia, China, France, Jamaica, Kenya, Tunisia, and United States of America; and appointed as regional **Coordinators**: Cameroon (Africa), Japan (Asia), Poland (Europe), Costa Rica (Latin America and the Caribbean), Lebanon (Near East) and Papua New Guinea (North America and South-West Pacific).

The report of the meeting is available at: <http://www.codexalimentarius.org> or at ftp://ftp.fao.org/codex/Reports_2011/REP11_CACe.pdf.

Anexo III (cont.)

The 5th CCCF generally agreed with the recommendations of a discussion paper on pyrrolizidine alkaloids (PA), which encouraged Codex members and observers to develop more analytical reference standards for PA to enable the development and validation of analytical methods; to generate more occurrence data on PA contamination in food and feed; to request JECFA to identify which PA in food and feed (as carry over from feed to animal products) were of key interest to human health and to perform a full risk assessment based on the available data for the identified PA; and to start work on a code of practice for the prevention/reduction of contamination of food with PA including a compilation of existing effective management/mitigation practices to prevent/reduce PAs contamination of food. A revised discussion paper, which will include a compilation of existing management practices and evaluate the possibility to develop a code of practice will be considered by the next session of CCCF. The CCCF also encouraged Codex members and observer to develop more analytical reference standards for PA and to gather more information on the occurrence of PA in food and feed.

The report of the 5th CCCF is available at: <http://www.codexalimentarius.org> or at ftp://ftp.fao.org/codex/Reports_2011/REP11_CFe.pdf.

The 31st CCFFP was informed by OIE that the reference to the OIE *Aquatic Code* in section 6 of the *Code of Practice for Fish and Fishery Products* (CAC/RCP 52-2003) needed to be updated and agreed to replace the first three sentences with that as proposed by OIE as relevant. The CCFFP did not agree with the rest of the proposal, related to “Aquatic Animal Health Services in fish farming” as these were outside the scope of the Code. The revised text was sent to the 34th CAC for adoption.

The report of the meeting is available at: <http://www.codexalimentarius.org> or at ftp://ftp.fao.org/codex/Reports_2011/REP11_FFPe.pdf

The 19th CCFICS progressed its work on the development of the Principles and guidelines for national food control system; the Committee forwarded the Introduction and Sections 1 to 3 to the 35th Session of the Codex Alimentarius Commission for adoption as a draft and agreed to redraft Section 4 “Framework for the Design and Implementation of National Food Control System”. It is expected that the document could be finalised by its 20th Session, tentatively scheduled on 18-22 February 2013. The CCFICS agreed that new work on attestation was not needed at present and to prepare discussion papers on: (i) burden of multiple questionnaires directed at exporting countries; (ii) monitoring regulatory performance of national food control system; and (iii) further Codex guidance on food safety emergencies, for consideration at its 20th Session.

The report of the meeting is available at: <http://www.codexalimentarius.org> or at ftp://ftp.fao.org/codex/Reports_2012/REP12_FICSe.pdf

FORTHCOMING CODEX MEETINGS (relevant to the OIE APFSWG)

The 43rd Session of the Codex Committee on Food Hygiene (CCFH) (Miami [United States of America], 5–9 December 2011) will consider, among other, the development of documents on: Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses; the revision of the Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria; Guidelines for Control of Specific Zoonotic Parasites in Meat. The elaboration of the document on parasites requires collaboration and close coordination with OIE ongoing work on Chapter 8.13. “Infection with *Trichinella* spp.” of the OIE *Terrestrial Animal Health Code*. The provisional agenda of the 43rd CCFH is available at: http://www.codexalimentarius.net/download/report/770/fh43_01e.pdf

The 6th Session of the *ad hoc* Codex Task Force on Animal Feeding (TFAF) (Berne [Switzerland], 20–24 February 2012) will consider two documents, prepared by Switzerland in consultation with interested Members and organizations, on: (i) Guidelines on Application of Risk Assessment for Feed, which will consider how to apply the existing Codex risk assessment methodologies to the various types of hazards related to contaminants/residues in feed ingredients; and (ii) a Prioritised List of Hazards in Feed, which will also consider criteria for prioritisation. The provisional agenda of the 6th TFAF is available at: http://www.codexalimentarius.net/download/report/773/af06_01e.pdf

The **6th Session of the Codex Committee on Contaminants in Foods (CCCF)** (Maastricht [The Netherlands], 26–30 March 2012), among others, will consider proposals for the revision of the *Risk Analysis Principles Applied by the Codex Committee on Food Additives and the Codex Committee on Contaminants in Foods* (in Procedural Manual of the Codex Alimentarius Commission) and *Code of Practice for Source Directed Measures to Reduce Contamination of Food with Chemicals* (CAC/RCP 49-2001) as to their applicability to feed; the Committee will continue consideration of the discussion paper on pyrrolizidine alkaloids's contamination. The provisional agenda of the 6th CCCF will be posted on the Codex website: www.codexalimentarius.org/meetings-report.

The **27th Session of the Codex Committee on General Principles (CCGP)** (Paris [France], 2–6 April 2012), among others, will continue the discussion on the development of joint Codex/OIE standards in the light of the comments submitted to the discussion paper CX/GP 10/26/8 prepared for the 26th CCGP, by the Codex Secretariat, with input from the OIE Secretariat. The provisional agenda of the 27th CCGP will be posted on the Codex website: www.codexalimentarius.org/meetings-report.

The **20th Session of the Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF)** (San Juan [Puerto Rico], 7–11 May 2012) will proceed with its work on Maximum Residues Limits (MRLs) for veterinary drugs on the basis of the recommendations of the 75th Joint FAO/WHO Expert Consultation on Food Additives (JECFA) (Rome [Italy], 7–17 November 2011). The CCRVDF will continue the elaboration of sampling plans for residues control for aquatic animal products and start new work on guidelines on performance characteristic for multi-residues methods. The 20th CCRVDF will consider proposals for the revision and updating of its *Risk Analysis Principles and the Risk Assessment Policy for the setting of MRLs of veterinary drugs in foods* with a special focus on: Section 3.2 “Evaluation of risk management options”; the development of risk management and risk communication recommendations for veterinary drugs with no ADI and/or MRLs; and amendments to address animal feed. It will further consider proposals for risk management recommendation for veterinary drugs for which ADI and /or MRLs could not be set/recommended by JECFA due to health concern.

The 20th CCRVDF will also consider discussion papers on the policy for the establishment of MRLs or other limits in honey and on extrapolation of MRLs to additional species and tissue and amendments and/or addition to the priority list of veterinary drugs requiring JECFA evaluation or re-evaluation. As in previous sessions, the CCRVDF will be presented with a report on OIE Activities, including the Harmonization of Technical Requirements for Registration of Veterinary Medicinal Products, relevant to its work.

The provisional agenda of the 20th CCRVDF is available at: http://www.codexalimentarius.net/download/report/778/rv20_01e.pdf.

The **35th Session of the Codex Alimentarius Commission** will be held in Rome (Italy) from 2 to 7 July 2012. The provisional agenda of the 35th CAC will be posted on the Codex website: www.codexalimentarius.org/meetings-report.

Anexo III (cont.)

Anexo I

**LISTS OF STANDARDS AND RELATED TEXTS ADOPTED
BY THE 34th SESSION OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION**

Part 1 – Standards and Related Texts Adopted at Step 8

Standards and Related Texts	Reference
MRLs for narasin (pig tissues) and tilmicosin (chicken and turkey tissues)	REP11/RVDF, Appendix III
Guidelines for Risk Analysis of Foodborne Antimicrobial Resistance	REP11/AMR, Appendix II
Annex to the Guidelines on Nutrition Labelling: General Principles for Establishing Nutrient Reference Values of Vitamins and Minerals for General Population	REP11/NFSDU, Appendix II
Regional Standard for Edible Sago Flour	REP11/ASIA, Appendix II
Amendment to the Standard for Named Vegetable Oils: Inclusion of Palm Kernel Olein and Palm Kernel Stearin	REP11/FO, Appendix II
Code of Practice for the Storage and Transport of Edible Fats and Oils in Bulk: Criteria to Assess the Acceptability of Substances for Inclusion in a List of Acceptable Previous Cargoes	REP11/FO, Appendix III
Code of Practice for the Storage and Transport of Edible Fats and Oils in Bulk: List of Acceptable Previous Cargoes	REP11/FO, Appendix IV
Revised Guidelines on Measurement Uncertainty	REP11/MAS, Appendix II
Food Additive Provisions of the <i>General Standard for Food Additives</i> (GSFA)	REP11/FA, Appendix III
Maximum Residue Limits for Pesticides	REP11/PR, Appendix II
Standard for Fish Sauce	REP11/FFP, Appendix III
Standard for Tree Tomatoes	REP11/FFV, Appendix III
Revision of the Guidelines on Nutrition Labelling: List of Nutrients that are always declared on a Voluntary or Mandatory Basis	REP11/FL, Appendix II

Part 2 – Standards and Related Texts Adopted at Step 5/8 (with omission of Step 6 and 7)

Standards and Related Texts	Reference
Standard for Desiccated Coconut (revision of CODEX STAN 177-1991)	REP11/PFV, Appendix III
Annex on Certain Mushrooms (revision of CODEX STAN 55-1981)(<i>For inclusion in the Codex Standard for Certain Canned Vegetables</i>)	REP11/PFV, Appendix IV

Anexo III (cont.)

Anexo I (cont.)

Standard for Canned Bamboo Shoots (revision of CODEX STAN 241-2003)	REP11/PFV, Appendix V
Regional Standard for Culantro Coyote	REP11/LAC, Appendix II
Regional Standard for Lucuma	REP11/LAC, Appendix III
Regional Standard for Chilli Sauce	REP11/ASIA, Appendix III
Guideline for the Control of <i>Campylobacter</i> and <i>Salmonella</i> spp in Chicken Meat	REP11/FH, Appendix III
Revision of the Recommended International Code of Hygienic Practice for Collecting, Processing and Marketing of Natural Mineral Waters (CAC/RCP 33-1985)	REP11/FH, Appendix V
Code of Practice for the Storage and Transport of Edible Fats and Oils in Bulk: List of Acceptable Previous Cargoes	REP11/FO, Appendix V
Food Additive Provisions of the <i>General Standard for Food Additives</i> (GSFA)	REP11/FA, Appendix III
Revision of the Food Category System of the GSFA (food categories 05.1, 05.2 and 05.4)	REP11/FA, Appendix VIII
Amendments to the <i>International Numbering System for Food Additives</i>	REP11/FA, Appendix XII
Specifications for the Identity and Purity of Food Additives	REP11/FA, Appendix XIII
Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ethyl Carbamate Contamination in Stone Fruit Distillates	REP11/CF, Appendix II
Maximum Residue Limits for Pesticides	REP11/PR, Appendix III
Revision of the Guidelines on the Estimation of Uncertainty of Results for the Determination of Pesticide Residues (Annex to CAC/GL 59-2006)	REP11/PR, Appendix X
Code of Practice for Fish and Fishery Products (section on smoked fish and relevant definitions)	REP11/FFP, Appendix V
Amendment to Section 3.4.5.1 Water of the Code of Practice for Fish and Fishery Products	REP11/FFP, Appendix VI
Amendment to the Standard for Quick Frozen Fish Sticks	REP11/FFP, Appendix XI
Standard for Chilli Peppers	REP11/FFV, Appendix IV
Compilation of Codex Texts Relevant to Labelling of Foods Derived from Modern Biotechnology	REP11/FL, Appendix III
Regional Standard for Harissa	REP11/NEA, Appendix III
Regional Standard for Halwa tehenia	REP11/NEA, Appendix IV

Anexo III (cont.)

Anexo I (cont.)

Part 3 – Other Standards and Related Texts Submitted for Adoption

Standards and Related Texts	Reference
Amendments to Food Additive Provisions for Antioxidants and Preservatives of Food Category 04.1.2.2 “dried fruits” of the GSFA	REP11/FA, para. 26
Revision of Section 4 “Carry-over of Food Additives” into food of the Preamble to the GSFA	REP11/FA, Appendix IX
Amendment to “Explanatory notes on the lay-out of the INS” Section 1 of the <i>Class Names and International Numbering System for Food Additives</i> (CAC/GL 36-1989)	REP11/FA, para. 148
Methods of Analysis in Codex Standards at different steps	REP11/MAS, Appendix III
Amendment to the Preamble of Section 6, Aquaculture Products of the Code of Practice for Fish and Fishery Products	REP11/FFP, Appendix II

**LIST OF DRAFT STANDARDS AND RELATED TEXTS APPROVED AS NEW WORK BY THE 34TH
SESSION OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION**

Responsible Body	Standard and Related Texts	Reference	Job Code
CCRVDF	Performance criteria for multi-residue analytical methods for veterinary drug residue analyses (Appendix to the <i>Guidelines for the design and implementation of national regulatory food safety assurance programmes associated with the use of veterinary drugs in food producing animals</i> (CAC/GL 71-2009))	REP11/RVDF Appendix V	N01-2011
CCRVDF	Priority list of veterinary drugs for evaluation or re-evaluation by JECFA	REP11/RVDF Appendix VI	ongoing
CCEURO	Regional Standard for Fresh Fungus “Chanterelle”	REP11/EURO Appendix II	N02-2011
CCEURO	Regional Standard for Ayran	REP11/EURO Appendix III	N03-2011
CCNFSDU	Inclusion of a New Part B for Underweight Children in the <i>Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children</i> (CODEX STAN 74-1981)	REP11/NFSDU Appendix V	N04-2011
CCASIA	Regional Standard for Tempe	REP11/ASIA Appendix IV	N05-2011
CCFFV CCASIA	(Regional) Standard for Durian	REP11/ASIA Appendix V	N06-2011
CCFH	Guidelines for Control of Specific Zoonotic Parasites in Meat: <i>Trichinella spiralis</i> and <i>Cysticercus bovis</i>	REP11/FH Appendix VI	N07-2011
CCFH	Annex on Melons to the <i>Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables</i> (CAC/RCP 53-2003)	REP11/FH Appendix VII	N08-2011
CCFO	Standard for Fish Oils	REP11/FO Appendix VI	N09-2011
CCFO	Amendment to parameters for rice bran oil in the <i>Standard for Named Vegetable Oils</i>	REP11/FO Appendix VII	N10-2011
CCMAS	Principles for the Use of Sampling and Testing in International Food Trade	REP11/MAS Appendix IV	N11-2011
CCCF	Maximum Levels for Arsenic in Rice	REP11/CF Appendix IV	N12-2011

Anexo III (cont.)Anexo II (cont.)

CCS	Standard for “Panela”	REP11/LAC para. 135	N13-2011
CCASIA	Regional Standard for Laver Products	REP11/ASIA para. 144 REP 11/FFP para. 176	N14-2011
CCFFP	Criteria/Parameters for screening methods for biotoxins in the Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs	REP11/FFP paras 119-121	N15-2011
CCFFP	Code of Practice for Fish and Fishery Products (section on sturgeon cavier)	REP11/FFP para. 178	N16-2011
CCFFV	Standard for Golden Passion Fruit (problem in Spanish text)	REP11/FFV para. 143	N17-2011
CCFL	Inclusion of new substances into the Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods	REP11/FL Appendix VI	N18-2011
CCPFV	Standard for Certain Quick Frozen Vegetables	REP11/PFV paras 116-117	N19-2011
CCPFV	Standard for Certain Canned Fruits	REP11/PFV paras 116-117	N20-2011
CCPR	Priority List for the Establishment of MRLs for Pesticides	REP11/PR Appendix XI	Ongoing
CCNEA	Regional Standard for Doogh	REP11/NEA paras 80-82	N21-2011
CCMAS	Definitions and Criteria for Proprietary Methods in Codex Standards for Inclusion in the Procedural Manual	REP11/MAS para. 78	Procedure

ACTIVITIES OF THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS

1. Initiative on Assessment of food borne pathogen (*Salmonella*, *Campylobacter* and *Escherichia coli*) contamination along meat value chains

FAO has implemented a series of activities aimed at assessing food borne pathogen (*Salmonella*, *Campylobacter* and *Escherichia coli*) contamination along the beef, poultry and pork value chains. These activities have been implemented in Uganda and Kenya and aim at establishing the prevalence of food borne pathogens, the risk factors for food borne pathogen contamination and the critical stages at which prevention and control measures can be most effective. The initiatives also contribute towards the development of capacities for food borne disease detection and surveillance. It is also intended that other countries in Africa will be supported to develop similar capacities.

In support of this objective FAO organized a regional meeting on: “*Improving food safety in the meat (poultry, beef and pork) value chains in Kenya*”, in August 2011 in Nairobi (Kenya). The meeting was organized in collaboration with the WHO and the local implementing partner, the Kenya Medical Research Institute (KEMRI), and brought together representatives of government institutions, the private sector, research and academic institutions from Kenya, Uganda, Tanzania, Burundi and Burkina Faso, and the East African Community (EAC). The main objectives of the regional meeting were to undertake a scientific and technical review of the preliminary results of the study of food borne pathogen contamination, to define priority national and regional actions to address emerging issues, establish policy options at national/regional levels to promote a regional harmonized approach toward the assessment and management of safety risks along the meat value chain; and to define appropriate interventions to prevent/control food safety risks at all stages from primary production to consumption. The regional meeting achieved its objectives and it is planned to carry out similar activities in other countries. Other key outputs that will be developed and disseminated in the region include policy guidance and guidance on good animal husbandry and hygiene practices to prevent and minimize *Salmonella*, *Campylobacter* and *Escherichia coli* contamination risks in the meat value chain.

2. FAO Collaboration with WHO-AGISAR on Antimicrobial Resistance (AMR)

FAO is implementing a series of interlinked activities in the East Africa region, aimed at strengthening national/regional policies, capacities and systems for regulation and management of AMR risks. One of these is a pilot project with WHO-AGISAR (Advisory Group on Integrated Surveillance of Antimicrobial Resistance), which is being implemented in Kenya. Central to the project is an approach that undertakes a whole food chain study to assess AMR risks to identify the critical stages, from animal production to consumption, at which prevention and control measures can be most effectively applied. The initiative will generate data on AMR occurrence and information on animal production and meat processing/handling practices at different stages of the meat value chain. In many developing countries where the capacity to generate AMR surveillance is often lacking or inadequate, initiatives such as this will help to generate data to support the development of appropriate national policies to address the problems of AMR. In addition to policy guidance, other key outputs will be the development and dissemination of appropriate guidelines on prudent use of antimicrobial agents, good animal husbandry practices and good hygiene practices in animal slaughter establishments.

Following on from the pilot project in Kenya, FAO is also partnering with WHO-AGISAR in a pilot study to generate AMR data in Cambodia. An inception workshop for the project will be held in Cambodia in January 2012, and the project will be implemented over the following 12 months.

Anexo IV (cont.)**3. FAO support for strengthening of official veterinary controls in abattoirs**

FAO's Veterinary Public Health (VPH) Unit has undertaken a number of initiatives to strengthen official veterinary controls in abattoirs and animal slaughter premises. The activities include the following:

An *Experts' Consultation Meeting on the Review of FAO Meat Inspection and Hygiene guidance* was organized in collaboration with the University of Nairobi in August 2011 in Nairobi (Kenya). The objectives of the meeting were to: evaluate existing guidance and advise on priorities for the review and updating of FAO guidance/ manuals on meat inspection and hygiene; Review and advise on development of appropriate guidance on key concepts and best practice in relation to risk-based veterinary and hygiene controls in animal slaughter establishments; and to identify the challenges faced by meat value chain actors in achieving compliance with relevant public health, food safety and regulatory requirements. The meeting brought together experts from five African countries, Kenya, Uganda, Zambia, Cameroon, and Somalia and a cross-section of meat value chain actors including, researchers, veterinary officers, training institutions, the private sector and slaughterhouse managers/owners. Participants from Mozambique and Senegal were not able to participate due to delays in securing entry visas. The meeting made a number of recommendations including: the need to improve the content and utility of existing guidance to address contemporary meat hygiene and food safety concerns, development of appropriate guidance on risk analysis and risk based approaches to inspection and hygiene, development of guidance and tools for animal and zoonotic disease surveillance and reporting in animal slaughter establishments; and development of laboratory capacities for detection and diagnosis of priority food borne pathogens and zoonotic diseases. FAO VPH unit has developed appropriate activities to address issues in the next biennium.

In a related initiative FAO is collaborating with the *Universita degli Studi di Torino, Facolta di Medicina Veterinaria* to develop an interactive DVD to support meat inspection training and a second DVD on good hygiene practices that is aimed at abattoir operators in developing countries.

4. Veterinary Public Health and Food Safety collaboration with the Southern Africa Development Cooperation (SADC)

In recent years FAO-ECTAD, Southern Africa has been active in supporting SADC's livestock programme. This includes support to facilitate the development of a work programme for the Veterinary Public Health and Food safety (VPH&FS) Sub-Committee. The VPH sub-Committee is one of 4 sub-committees that were established by SADC under the Livestock Technical Committee (LTC), and its members are the heads of VPH services in the 15 SADC member states. In October 2010 FAO funded a VPH&FS meeting in Maseru (Lesotho). The objectives of the meeting were to share information on the organizational and institutional arrangements for VPH, to identify VPH priorities for the region, to review the Terms of Reference (ToR) of the SC, and to develop a work plan for SC based on regional priorities. The meeting was successful in achieving its objectives.

In support of the implementation of the work plan developed at the Maseru meeting FAO supported a consultancy study to assess the organizational and institutional set-up, and arrangements and the policy and legal framework for official veterinary controls for meat in the SADC region. The consultancy report was submitted to SADC at a FAO supported follow-up meeting in November in Gaborone (Botswana) to which the OIE Regional Office in Southern Africa was invited. The meeting discussed the report findings and a work plan was agreed and Working Groups were set up to address priority issues identified in the report recommendations. These include, the development of abattoir level surveillance protocols for priority zoonotic and food borne diseases, development and implementation of a veterinary public health and food safety continuing professional development programme and the implementation of the abattoir module of the Livestock Information Management System (LIMS) to facilitate collection and reporting of ante mortem and post-mortem inspection findings. FAO will continue to collaborate with SADC and other partners to address other issues relating to institutional capacity development, review of legislation and harmonization of policies.

ACTIVITIES OF THE WORLD HEALTH ORGANIZATION

Global Foodborne Infections Network (GFN)

The Global Foodborne Infections Network (GFN, www.who.int/gfn) began as WHO Global Salm-Surv (WHO GSS) in 2000 as a capacity-building programme to build integrated laboratory-based surveillance for *Salmonella* and other foodborne pathogens around the world. GFN has different components including training, onsite problem solving in lab and foodborne disease investigation, and project-based work that seeks to initiate foodborne disease surveillance or baseline data/research studies. GFN also runs an External Quality Assurance System (EQAS) with close to 200 participating laboratories. The GFN Country Databank is a global passive surveillance system that collects annual *Salmonella* summary data from national or regional *Salmonella* reference laboratories which then is ranked to identify the top 15 *Salmonella* serotypes identified.

There is more room for increasing collaborative work with FAO and OIE in GFN, e.g. in improving choice of participants from the different sectors, targeting and aligning curricula, co-hosting trainings, jointly supporting spin-off projects involving food, animal, and human integrated surveillance systems or baseline research. There is already strong collaboration with regard to AMR training and projects and this could be further expanded. Below are some opportunities to explore for the upcoming months.

Planned GFN trainings for 2011–2012 are as follows:

Region	RC/TS/other	Date
AFRO	Cameroon	2012 (date not identified)
	Madagascar	Mar-12
AMRO/PAHO	Argentina	May-12
	CAREC	Mar-12
EMRO	Tunisia	2012 (date not identified)
	Dubai, UAE	Apr-12
	Jordan (with Pulsenet)	May-12
EURO	St Petersburg	Nov-11
SEARO	New Delhi	Jan-12
	Bangladesh	2012 (first half of year)
WPRO	Thailand	2012 (date not identified)

Bernadette Abela-Ridder, Department of Food Safety and Zoonoses, has recently taken over the coordination of GFN (abelab@who.int), Tel.: +41 22 791 2072.

* * *

Antimicrobial Resistance: Critically Important Antimicrobials for Human Health and WHO Advisory Group on Integrated Surveillance of Antimicrobial Resistance (AGISAR)

WHO initiated its work in the area of Critically Important Antimicrobials for Human Health through the organization of an expert consultation in Canberra (Australia) in 2005 with the overall scope to develop a list of critically important antimicrobial agents for human medicine (WHO, 2005). The resulting list has subsequently been re-examined and updated during WHO expert meetings, two of which have been held in Copenhagen (Denmark) in 2007 (1st revision) and in 2009 (2nd revision), and the last one in 2011 (3rd revision) in Oslo Norway).

Anexo V (cont.)

The WHO list is available at: www.who.int/foodborne_disease/resistance/cia/en

The WHO Advisory Group on Integrated Surveillance of Antimicrobial Resistance (WHO-AGISAR, http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/agisar/en/index.html) was established in December 2008 to support WHO's effort to minimize the public health impact of antimicrobial resistance associated with the use of antimicrobials in food animals. In particular, the Advisory Group will assist WHO on matters related to the integrated surveillance of antimicrobial resistance and the containment of food-related antimicrobial resistance. One of the main objectives of WHO-AGISAR is to promote harmonization of methods as well as data and experience sharing in the area of foodborne antimicrobial resistance at global level.

The four WHO-AGISAR subcommittees (antimicrobial usage monitoring, antimicrobial resistance monitoring, capacity building and data management) are in the process of developing practical tools/guidelines/protocols on usage monitoring, antimicrobial resistance monitoring and integrated data management to support WHO Member States in their efforts to implement a national programme for integrated surveillance of antimicrobial resistance. AGISAR meetings are attended by OIE representatives.

WHO-AGISAR contribute to enhancing the capacity of Member States, particularly developing countries, through training courses (using the GFN training platform), focused research projects (currently in Costa Rica, Uruguay, Argentina and Cameroon) and sentinel studies (currently, pilot projects on integrated surveillance of antimicrobial resistance are conducted in Senegal, Columbia, Cambodia and Kenya).

The 2011 World Health Day was devoted to Antimicrobial Resistance. The high panel organized at WHO Headquarters in Geneva was attended by the Director General of the OIE who called for responsible use of antimicrobials in the animal sector.

* * *

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

The 42nd Session of the Codex Committee on Food Hygiene (CCFH) held in December 2010 requested FAO and WHO to review the current status of knowledge of parasites in food to better assess the global problem associated with these, the commodities involved and the related public health and socio-economic/trade issues to identify parasite/commodity groups of greatest concern. A Call for Data and Experts has been issued (April 2011) i) to request data and information on foodborne parasitic diseases, monitoring and inspection systems, risk ranking, control and management measures adopted in Member States, and ii) to seek applications from potential qualified experts to be invited to participate in future work of FAO and WHO in the area of foodborne parasitic diseases. The call is available at: www.who.int/foodsafety/micro/jemra/data/en/index.html. The prioritization of parasite-commodity combinations will be based on this data and other information available in public domain, which will also facilitate identification of data gaps and limitations. FAO and WHO continue to encourage the countries to respond to the call, as this will improve the database for the initial screening exercise. To ensure the most comprehensive response possible, this work will also link with that underway in the WHO Global Burden of Foodborne Diseases Initiative to estimate the burden of disease associated with foodborne parasites.

More details on the recent JEMRA activities can be found at: ftp://ftp.fao.org/codex/ccfh43/fh43_03e.pdf.

* * *

The Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group (FERG)

From 8–12 November 2010, the WHO hosted the fourth formal meeting of the Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group (FERG) in connection with the fourth international Foodborne Diseases Stakeholder Event in Geneva

(http://www.who.int/foodsafety/foodborne_disease/ferg4_stakeholder/en/index.html).

For the second time, the FERG reviewed preliminary burden of disease results in the areas of enteric, parasitic and chemical causes of foodborne diseases. Works commenced by FERG in the areas of aflatoxicosis and foodborne trematodiasis were presented to the WHO Member States and other key stakeholders and will soon be published in the peer-reviewed literature (just as FERG's work related to the burden of neurocysticercosis, diarrhea in persons older than 5 years and alveolar echinococcosis was published in the peer-reviewed literature; articles available on our website).

After a rigorous selection process, Albania, Japan, Uganda and Thailand were chosen in November 2010 for the first round of foodborne disease burden pilot studies. Studies were officially launched at a kick-off meeting on 8 and 9 November 2011 in Durres (Albania).

The FERG Country Studies Task Force has developed a foodborne disease burden country studies protocol which will enable the countries to conduct foodborne disease burden studies themselves and increase ownership of the data.

For more information please contact foodsafety@who.int.

* * *

Promoting health by decreasing microbial contamination

WHO is extending the Five Keys to Safer Food concept to cover additional groups across the farm to table continuum to promote safe food handling practices. The manual *Five keys to growing safer fruits and vegetables: promoting health by decreasing microbial contamination* is designed to support food safety education of rural workers who grow fresh fruits and vegetables for themselves, their families and for sale in local markets. The manual describes key practices and raises awareness of the links between the health of humans, animals and ecosystems and how failures in good hygienic practices in one sector can affect the others.

More information on the project and the trial edition of the manual for field testing are available at http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys_growing_safer/en/index.html

* * *

The International Food Safety Authorities Network (INFOSAN)

INFOSAN is a joint FAO/WHO initiative which includes the participation of 177 Member States. 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. In addition, INFOSAN publishes INFOSAN Information Notes periodically on topics of interest and concern to its members.

The first global meeting of INFOSAN was held in Abu Dhabi (United Arab Emirates) on 14–16 December 2010 thanks to the generous support of the Abu Dhabi Food Control Authority. Over 150 participants from 65 different countries were in attendance. The meeting identified opportunities to strengthen core capacity at country and regional levels to promote participation in INFOSAN, presented practical recommendations to enhance communication and collaboration among members and contributed to build an improved sense of community among them. The report of the meeting is available at http://whqlibdoc.who.int/publications/2011/9789241502108_eng.pdf

INFOSAN has been active in 2011 in managing two major events. Firstly, the food safety aspects of the triple emergency caused by the Great East Japan Earthquake and later on the *Escherichia coli* outbreak in Europe. INFOSAN has also developed a new community website for its membership. It is expected to enter in service by the end of the year and it will provide user-friendly communication tools and spaces for the exchange of emergency information as well as technical information. Several tools to provide guidance in dealing with food safety emergencies have been or are being developed. These will help Member States in the strengthening of their national systems.

For more information, please contact: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/index.html

* * *

Anexo V (cont.)**The WHO Western Pacific Region (WPRO) Regional Food Safety Strategy**

In October 2011, Member States of the WHO Western Pacific Region (WPRO) have adopted a far-reaching Regional Food Safety Strategy (2011–2015) which defines key actions required to improve food control systems covering the entire food chain from farm to table, and aims to strengthen collaboration among countries and regional partners towards increased health security through improved food safety systems.

The Strategy provides countries with a structure to:

- improve food control and coordination throughout the food chain;
- devise a risk-based regulatory framework;
- improve availability of food safety data to better guide policy and risk analysis;
- develop inspection services;
- introduce food safety training and education; and
- establish the capacity to detect, assess and manage food safety incidents and emergencies.

WHO stressed the need to move towards a longer-term, integrated and sustainable approach with regards to food safety rather than planning from year to year, which is the practice in some Member States.

* * *

Interagency meeting on planning the prevention and control of neglected zoonotic diseases

A FAO-OIE-WHO meeting was held in Geneva on 5–6 July 2011 to review and prioritize neglected zoonotic diseases (NZDs) and activities for their prevention and control in the short (2012), medium (2015) and long term (2020); to define the outcomes and their deadlines; and to define targets and indicators to monitor implementation.

Since some NZDs are foodborne, joint activities addressing them may be of interest to the OIE Animal Production Food Safety Working Group.

In the meeting, FAO and the OIE confirmed their strong interest in writing a common proposal with WHO for investment in a ‘priority NZDs portfolio’, defined as comprising: three NZDs of global importance (human and dog rabies, echinococcosis/hydatidosis and *T. solium* taeniasis/cysticercosis) plus two NZDs of regional importance (fascioliasis and other foodborne trematodiasis, and zoonotic trypanosomiasis) plus activities with regard to major bacterial NZDs (anthrax, brucellosis and leptospirosis).

This evaluation indicates that the minimum investment in the above mentioned ‘priority NZDs portfolio’ would easily reach USD 20 million a year for the next 5 years (2012–2016). A tentative breakdown is attached hereafter.

Tentative breakdown of financial requirements for the ‘minimum neglected zoonotic diseases investment portfolio’

Subject	Area	Million US\$ required per year (2012–2016)
Human and dog rabies	Latin America	4
Human and dog rabies	South-East Asia Region	5
Human and dog rabies	African Region	1
Cystic echinococcosis/hydatidosis	Selected pilot zones	2
<i>T. solium</i> taeniasis/cysticercosis	Selected pilot zones	2
Foodborne trematodiasis	Selected pilot zones	2
Zoonotic trypanosomiasis		1
Bacterial zoonoses	Selected pilot zones	3

A multiagency proposal for the prevention and control of major NZDs will be prepared, to be used to seek funds at a larger tripartite meeting with international and national development agencies and foundations.

PROGRAMA DE TRABAJO PARA 2012

El Grupo de trabajo convino que su programa de trabajo para 2012 incluirá:

1. Cuestiones horizontales

- a) Resistencia a los antimicrobianos.
- b) Grupo *ad hoc* sobre vacunas relacionadas con las tecnologías nuevas e incipientes – animales y productos animales procedentes de intervenciones biotecnológicas – revisión de los textos 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) Seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal en la legislación veterinaria.
- f) 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”).
- g) Evaluación de las prestaciones de las autoridades competentes, incluyendo los Servicios veterinarios
- h) Transmisión de contaminantes químicos a través de la alimentación.

2. Textos sobre enfermedades específicas

- a) Capítulo del *Código Terrestre* de la OIE sobre brucelosis.
- b) Capítulo del *Código Terrestre* de la OIE sobre infecciones por *Trichinella* y vínculos con el trabajo del Codex en curso.
- c) Capítulo del *Código Terrestre* de la OIE sobre cisticercosis porcina.
- d) Capítulo del *Código Terrestre* de la OIE sobre equinococosis/hidatidosis.
- e) Seguimiento de la literatura sobre la *Salmonella* no aviar con énfasis en la producción intensiva de cerdos.
- f) Seguimiento de la literatura sobre *Escherichia coli* verotoxigénica.

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), 2011

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.