



Organisation  
Mondiale  
de la Santé  
Animale

World  
Organisation  
for Animal  
Health

Organización  
Mundial  
de Sanidad  
Animal

Original: inglés

Octubre de 2013

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

París, 29–31 de octubre de 2013

El Grupo de trabajo sobre seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal (en lo sucesivo, Grupo de trabajo) celebró su decimotercera reunión en la sede de la OIE, del 29 al 31 de octubre de 2013.

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 se unió al Grupo de trabajo para una discusión; dio la bienvenida a sus integrantes y les agradeció su apoyo en esta importante área de trabajo. Afirmó que, para la OIE, la labor del Grupo resultaba crítica en su objetivo de reducir los riesgos para la salud humana debido a los peligros que surgen de los productos de origen animal.

Aseguró que todos los Países Miembros se mostraban muy interesados en las actividades del Grupo de trabajo, ya que constituye un foro único para el intercambio de puntos de vista y el establecimiento de vínculos entre los programas de trabajo de diferentes organizaciones, principalmente la CCA, la FAO y la OMS, en la intersección de/ la seguridad alimentaria, la salud humana y la sanidad animal. Asimismo, este foro garantiza que las actividades dedicadas a la elaboración de normas abarquen toda la cadena alimentaria, desde la producción al consumo.

El Dr. Vallat sugirió que el Grupo de trabajo también asesorara a la OIE sobre cómo la OIE podría mejorar su comunicación en el campo de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal.

En respuesta a la solicitud del Grupo de trabajo de aclarar la posible labor futura de la OIE en *E. coli* productor de toxina Shiga (STEC), el Dr. Vallat subrayó la necesidad de aumentar los conocimientos acerca de este patógeno transmitido por los alimentos, ya que la Organización ha recibido diversos informes/información proveniente de sectores dedicados a la sanidad animal y la salud pública con datos incorrectos sobre este patógeno: por ejemplo, no queda claro que sólo un pequeño número de cepas de *E. coli* son patógenas.

El Dr. Vallat destacó que la gobernanza de los sistemas de seguridad alimentaria resulta de gran dificultad para los gobiernos, ya que implica un enfoque que cubra toda la cadena de alimentos. La tarea de la OIE es impulsar los logros, transmitir las lecciones aprendidas y alentar un enfoque completo. Por ello, en el *Código Sanitario para los Animales Terrestres (Código Terrestre)*, la OIE ha elaborado un texto específico sobre el papel de los Servicios Veterinarios y su contribución a la seguridad alimentaria en el capítulo relativo a la Calidad de los Servicios Veterinarios y la *Herramienta PVS*. El Director general propuso al Grupo de trabajo sugerir a los países métodos para alcanzar este objetivo y fomentar la participación de los servicios veterinarios.

Con respecto a las relaciones con otras organizaciones internacionales, precisó que la OIE había enviado un correo a los Delegados solicitando que los Servicios veterinarios nombraran su punto focal en el área de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal para que también sirviera de punto de contacto de INFOSAN, con miras a garantizar un desempeño activo de los Servicios veterinarios en la red INFOSAN.

En cuanto al vínculo entre la OIE y el Codex, el Dr. Vallat se felicitó por la labor en curso emprendida por el Grupo de trabajo electrónico del Comité del Codex sobre Principios Generales (CCPG) acerca de la cooperación OIE/Codex, que busca mejorar el uso de referencias cruzadas y la cooperación entre ambas organizaciones. Señaló que la OIE había ofrecido ser sede de una reunión presencial de dicho Grupo de trabajo, si fuera necesaria, en abril de 2014.

Igualmente, dio cuenta de un encuentro internacional, celebrado en septiembre de 2013, y al que asistió el presidente de la Comisión de Normas Biológicas de la OIE, en el que se discutió el desarrollo de una base de datos mundial destinada a establecer una cartografía de los genomas de algunos patógenos seleccionados por medio de nuevas tecnologías. El

Dr. Vallat indicó que se convocará un grupo *ad hoc* que brinde asesoría sobre las modalidades de participación de la OIE en esta nueva área de trabajo. En este sentido, la Conferencia Mundial de Laboratorios de Referencia de la OIE, que tendrá lugar en Seúl (República de Corea), del 14 al 16 de octubre de 2014, constituirá una oportunidad única para que la OIE reflexione sobre la manera de construir una base de datos sobre la secuenciación completa de genomas de patógenos de importancia veterinaria, si es posible, en colaboración con otros organismos.

Por último, puso énfasis en la gran cantidad de mensajes de los medios de comunicación acerca del posible nexo entre seguridad alimentaria y bienestar animal; cabe recordar que, hasta la fecha, existen pocas pruebas científicas que demuestren un vínculo directo entre ambos temas. Sugirió que el Grupo de trabajo se mantenga al tanto de cualquiera información que surgiera sobre este asunto.

## **1. Actualización de las actividades de la CCA/FAO/OMS**

### **1.1. Comisión del Codex Alimentarius (CCA)**

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

### **1.2. Organización Mundial de la Salud (OMS)**

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

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

El Dr. Hendrik Jan Ormel, en representación de la FAO, brindó una actualización del trabajo de su organización. La información detallada se encuentra en el [Anexo V](#).

El Grupo de trabajo se declaró muy satisfecho por la excelente colaboración instaurada entre la OIE y el Codex, la FAO y la OMS, en el área de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal. Igualmente, reconoció los beneficios que conllevan las sólidas relaciones forjadas con el Codex y las unidades pertinentes de la FAO y la OMS, que garantizarán una coordinación constante de la labor de dichas estructuras.

## **2. Cooperación entre la OIE y la CCA**

### **2.1. Grupo de trabajo electrónico sobre la cooperación Codex/OIE del Comité del Codex sobre Principios Generales: proyecto de documento de orientación sobre la cooperación Codex/OIE**

La Dra. Gillian Mylrea informó de los avances del documento de orientación sobre la cooperación Codex/OIE a cargo del Grupo de trabajo electrónico del Comité del Codex sobre Principios Generales (CCPG). En 2013, el anteproyecto circuló para tres rondas de comentarios y se presentará en la próxima reunión del citado Comité, en abril de 2014.

El Grupo de trabajo discutió el proyecto y recomendó que se incluyera el siguiente texto en su introducción para enfatizar la importancia de un enfoque basado en los riesgos para el control de los alimentos, así como la necesaria flexibilidad por parte de la OIE y el Codex para alcanzar tal objetivo.

*‘Un enfoque de toda la cadena alimentaria basado en los riesgos para el control de los alimentos requiere una estrecha colaboración y cooperación entre la CCA y la OIE en la elaboración de orientaciones internacionales antes y después de la matanza. Tales orientaciones han de ser complementarias, basarse en el riesgo y minimizar la duplicación’.*

La confianza y la comunicación actuales se traducen en normas nuevas y sólidas para las zoonosis, que aportan a los responsables de la gestión de riesgos sanitarios una información esencial necesaria para la toma de decisiones.’

El Grupo de trabajo destacó la necesidad de garantizar que tales documentos incorporen cierta flexibilidad a nivel nacional.

Igualmente, más allá de las referencias cruzadas, la secretaría del Codex y de la OIE deberán explorar la forma de hacer más visibles los lazos entre las normas de cada una.

## 2.2. Relación entre la OIE y el Codex

El Grupo de trabajo reconoció la existencia de múltiples actividades adelantadas por la OIE y el Codex para mejorar la comunicación entre ambas organizaciones, tanto a nivel internacional como regional, por ejemplo, por medio de presentaciones en las sesiones generales de la otra organización, la participación común en la labor de elaboración de normas y los seminarios regionales de la OIE dirigidos a los puntos focales de seguridad sanitaria de los alimentos.

El Grupo de trabajo destacó que, pese a la mejora constante de la comunicación y la cooperación entre ambas organizaciones, todavía falta completar la tarea a nivel nacional, con vistas a promover el diálogo entre expertos nacionales del sector de la sanidad animal, la salud pública y los intercambios comerciales con miras a una mayor coordinación en las actividades normativas en ambas organizaciones. El Grupo de trabajo alentó a la OIE para que, en los seminarios de los puntos focales de seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal, se sigan incluyendo presentaciones acerca de las relaciones entre la OIE y el Codex. Igualmente, convendría tomar medidas para garantizar que los Delegados de la OIE comprendan la importancia de dichos puntos focales en el país, lo que implica tener en cuenta las normas del Codex, al hacer comentarios sobre las normas de la OIE.

El Grupo de trabajo recomendó la promoción de herramientas de información en los sitios internet de la OIE y el Codex de tal forma que se permita que los integrantes de ambas organizaciones comprendan el proceso normativo de la otra estructura.

## 3. Labor de la OIE y el Codex en materia de parásitos zoonóticos

### 3.1. Capítulo de la OIE sobre infección por *Trichinella* spp.

La Dra. Mylrea informó al Grupo de trabajo sobre la adopción del Capítulo 8.14. relativo a la 'Infección por *Trichinella* spp.' durante el 81.ª Sesión General, en mayo de 2013 y de su inclusión en la versión 2013 del *Código Terrestre*. El objetivo del capítulo es recomendar medidas de control a nivel de la explotación, y así ayudar a prevenir las enfermedades transmitidas al hombre por el consumo de alimentos. En él se consignan/El capítulo consigna las disposiciones para establecer y mantener un 'compartimento con riesgo insignificante' en cerdos mantenidos en condiciones controladas de manejo.

El Grupo de trabajo estimó que se trataba de un excelente capítulo en el que se incorpora el enfoque basado en el riesgo al considerar las medidas de control antes y después de la matanza. Tomó nota de la colaboración entre la OIE y el Codex en el desarrollo de esta norma que constituye un claro ejemplo de cómo ambas organizaciones pueden trabajar mancomunadas y alcanzar un resultado fructífero.

### 3.2. Anteproyecto de directrices del Codex para el control de parásitos zoonóticos específicos de la carne: *Trichinella* spp. y *Taenia saginata* (cisticercosis bovina)

El Dr. Steve Hathaway informó que se encuentra en el trámite 3 el desarrollo del anteproyecto de directrices del Codex para el control de parásitos zoonóticos específicos de la carne: *Trichinella* spp. y *Taenia saginata*. En su próxima reunión (11-15 de noviembre de 2013), el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) examinará los comentarios de los Miembros sobre el último borrador, que idealmente se presentará para adopción de la CCA en junio de 2014, en el trámite 5/8.

Asimismo, dio cuenta de los resultados del reciente encuentro conjunto de expertos FAO/OMS sobre los ejemplos basados en el riesgo para el control de *Trichinella* y *T. saginata* (21-25 de octubre de 2013), cuyo objetivo era desarrollar ejemplos cuantitativos fundados en los diferentes escenarios de la gestión del riesgo que ilustren las diferencias de los riesgos residuales para los consumidores. En el caso de *Trichinella*, el grupo de expertos también consideró el desarrollo de ejemplos sobre la cuestión de mantener un compartimento con riesgo insignificante, aspecto que se encuentra bien descrito en el capítulo de la OIE.

El Dr. Hathaway destacó que *T. saginata* no forma parte de la lista de enfermedades de la OIE, lo que explica que la Organización no haya desarrollado ninguna recomendación para las medidas de control en las explotaciones y, de este modo, es poco probable que las directrices del Codex para la gestión del riesgo se basen en el mantenimiento de un compartimento de riesgo insignificante.

El Grupo de trabajo destacó que el desarrollo de esta directriz del Codex constituye otro ejemplo que ilustra los beneficios de la excelente cooperación entre la OIE y el Codex, y representa un verdadero acercamiento basado en el riesgo a un problema mundial.

#### Clasificación de los parásitos

La Dra. Bruno se refirió a la nueva propuesta de trabajo sobre la aparición y el control de parásitos en los alimentos, que será considerada por el CCFH. Este Comité determinará si el control de los parásitos debe tratarse en un código general de práctica o dentro de los códigos existentes sobre mercancías y si se han de desarrollar orientaciones independientes para uso de los gobiernos acerca de los criterios para dar un orden de prioridad a los parásitos. El Grupo de trabajo tomó nota de que, dentro de los primeros diez parásitos transmitidos por vectores identificados durante la reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre los criterios múltiples para la gestión de riesgo de los parásitos transmitidos por alimentos (3-7 de septiembre de 2012) tres son enfermedades de la lista de la OIE: *Taenia solium* (cerdos), *Echinococcus granulosus* (productos frescos) y *Echinococcus multilocularis* (productos frescos) y *Toxoplasma gondii* (carne de pequeños rumiantes, cerdo, bovino y carne de caza (carne roja y vísceras) el cuarto lugar.

El Grupo de trabajo destacó el desarrollo de un nuevo capítulo del *Código Terrestre* sobre *T.solium*.

El Grupo de trabajo recomendó que la OIE siguiera de cerca los resultados del programa de trabajo del CCFH, con vistas a garantizar la armonización en la labor de ambas organizaciones en el campo de los parásitos transmitidos por los alimentos.

#### **4. Elaboración posible de normas en el área de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal**

##### **4.1. Control de *Salmonella* spp. en carne de cerdo y bovino**

La Dra. Bruno indicó que en la próxima reunión del CCFH (11–15 de noviembre 2013), en la que se estudiará la propuesta de una nueva área de trabajo tendiente a elaborar orientaciones para el control de *Salmonella* spp. no tifoidea en carne de cerdo y bovino. Esta propuesta parte del fundamento de que 'la salmonelosis es una de las enfermedades transmitidas por los alimentos reportada con mayor frecuencia en todo el mundo -se estima que, cada año, se presentan más de 80 millones de casos de gastroenteritis causada por *Salmonella* -, se trata también de una de las enfermedades más complejas en términos de epidemiología y control. (Documento del Codex CX/FH 13/45/11). Se propone que las directrices sean similares y completen las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo / gallinas* (CAC/GL 78-2011).

El Dr. Stuart Slorach recordó que el Grupo de trabajo, durante su reunión de 2012, había acordado que, a nivel de la explotación, se podían tomar medidas eficaces para reducir la incidencia de *Salmonella* en animales productores de alimentos con excepción de las aves de corral, disminuyendo así las enfermedades transmitidas por los alimentos. No obstante, se requiere un acercamiento de toda la cadena alimentaria para gestionar el riesgo de *Salmonella*. De este modo, es poco probable que los avances unilaterales e individuales de la OIE mejoren de manera significativa la gestión del riesgo de *Salmonella* para la salud humana. Por lo tanto, si el Codex inicia un nuevo trabajo sobre *Salmonella* spp. en la producción de animales destinados a la alimentación y con excepción de las aves de corral, el Grupo alentará la participación de la OIE para garantizar un enfoque completo de la cadena alimentaria.

El Grupo de trabajo destacó que: a) la salmonelosis atribuida a bovinos y cerdos constituye una causa importante de enfermedades en el hombre; b) pueden implementarse medidas de control eficaces a nivel de la explotación; y c) el Codex está estudiando la posibilidad de empezar a trabajar en esta área. Por lo tanto, recomendó que, si el Codex avanza en este campo, la OIE debería desarrollar recomendaciones para el control de *Salmonella* spp. no tifoidea en cerdos y bovinos para tratar la gestión antes de la matanza y complementar las directrices del Codex garantizando un enfoque de toda la cadena alimentaria.

#### 4.2. Control de *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC) en animales destinados a la alimentación

El Grupo de trabajo destacó que, a lo largo de la discusión, el término empleado fue *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC), ya que se trata de una designación genérica que reemplaza a *Escherichia coli* verotoxigénica (VTEC), término anteriormente utilizado.

El Dr. Slorach indicó que, en su reunión de 2010, el Grupo de trabajo debatió la necesidad y la factibilidad de que la OIE instaurara un asesoramiento en materia de control de VTEC/STEC en la producción de los animales destinados a la alimentación, con el propósito de reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Por tanto, 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 *Escherichia coli* (Canadá), fue invitado a realizar esta revisión.

En el presente encuentro, el Grupo de trabajo examinó el documento actualizado (recibido en octubre de 2013) que fuese revisado tras la solicitud del Grupo de hacer 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 STEC en el ganado, y evaluar los resultados para la salud pública al implementar tales medidas. El Grupo de trabajo encomió la revisión adelantada y solicitó al Departamento de comercio internacional de la OIE que agradeciera a los autores el esfuerzo realizado en la elaboración y revisión del documento. Igualmente, se refirió a científicas algunos comentarios de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) sobre el tema, y a documentos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), facilitados por el Delegado de este país ante la OIE.

La Dra. Bruno informó al Grupo de trabajo sobre el informe de 2011 de la reunión conjunta de los expertos FAO/OMS sobre la evaluación del riesgo microbiológico (JEMRA) de *Escherichia coli* entero hemorrágica en la carne cruda de bovino y en productos cárnicos: enfoques para la prestación de asesoramiento científico (*Microbiological Risk Assessment Series 18*) y que en la actualidad el Codex no contaba con un documento o propuesta para un nuevo trabajo acerca de este patógeno de la carne.

El Grupo de trabajo reconoció que la presencia de algunos STEC y de sus toxinas en ciertos alimentos daba paso, a nivel mundial, al aumento de una carga significativa de enfermedades transmitidas por los alimentos. Dado que ya se reconocen múltiples fuentes y rutas de transmisión, los datos sobre los brotes y las infecciones esporádicas indican que la carne bovina y sus productos derivados también son una fuente importante de infección de STEC transmitidas por el consumo de alimentos.

El Grupo de trabajo también observó que, debido a la importancia para la salud pública de las STEC, su ausencia en la carne de bovino comercializada a escala internacional constituye un importante requisito de certificación para algunos países. Se destacó que los países no imponen las mismas obligaciones de control en los puestos de entrada, con diferentes exigencias de certificación según el país de origen. Esta falta de armonización puede conducir a problemas en el comercio internacional y añadir costos considerables a la certificación.

Tras un largo debate sobre las futuras acciones de la OIE en este campo/os pasos futuros que la OIE puede adelantar en este campo, el Grupo de trabajo acordó que la situación ideal sería emprender esta labor en coordinación con el Codex, ya que el enfoque más eficaz de gestión de los riesgos en la carne de bovinos es aquel que abarca toda la cadena alimentaria. No obstante, pese a que el programa de trabajo del Codex aún no incluye las STEC, el Grupo de trabajo recomendó que la OIE iniciara actividades relacionadas con dicho patógeno.

Asimismo, aconsejó que se iniciara la identificación de medidas prácticas y eficaces que se puedan implementar en las explotaciones, transporte incluido, para reducir la prevalencia y la carga de las STEC a nivel digestivo o cutáneo de los bovinos que llegan al matadero y reducir los niveles de contaminación de la carne de bovino fresca durante el sacrificio y deshuesado. El Grupo de trabajo recomendó considerar la inclusión de las orientaciones desarrolladas en los documentos apropiados de la OIE/FAO, es decir, en la 'Guía de buenas prácticas ganaderas' o en las herramientas de comunicación.

El mandato establecido por Grupo de trabajo para llevar adelante esta tarea se presenta en el [Anexo VI](#).

El Grupo de trabajo también recomendó que la OIE mantenga un diálogo activo con el Codex por su intermedio y a través de otros mecanismos establecidos, en lo que toca la elaboración de normas en este campo.

## 5. Resistencia a los agentes antimicrobianos

El Dr. François Diaz (Departamento científico y técnico de la OIE) se unió al encuentro para este punto del temario y ofreció una actualización de las actividades de la OIE en el campo de la resistencia a los antimicrobianos y en la utilización de agentes antimicrobianos en los animales.

Recordó que la Asamblea mundial de Delegados adoptó el Capítulo 6.9. sobre ‘Uso responsable y prudente de productos antimicrobianos en medicina veterinaria’ y la lista actualizada de la OIE de antimicrobianos de importancia veterinaria durante la Sesión General de mayo de 2013.

El Sr. Diaz se refirió al trabajo realizado por el Grupo *ad hoc* sobre la resistencia a los agentes antimicrobianos que, desde el último encuentro del Grupo de trabajo, se ha reunido en la sede de la OIE en dos oportunidades: del 8 al 10 de enero y del 27 al 29 de agosto de 2013. En la primera ocasión, se revisaron los comentarios técnicos enviados por los Países Miembros sobre el Capítulo 6.10. ‘Evaluación del riesgo asociado a la resistencia a los antimicrobianos como consecuencia del uso de antimicrobianos’ y el capítulo se modificó en consecuencia. Asimismo, se finalizó la revisión de la lista de la OIE de agentes antimicrobianos de importancia veterinaria. En la reunión de agosto de 2013, estudió la segunda ronda de comentarios técnicos sobre la versión actualizada de este mismo capítulo y las observaciones de los Países Miembros sobre los Capítulos 6.6. ‘Introducción a las recomendaciones para controlar la resistencia a los agentes antimicrobianos’; 6.7. ‘Armonización de los programas Armonización de los programas nacionales de vigilancia y seguimiento de la resistencia a los agentes antimicrobianos’ y 6.9. ‘Uso responsable y prudente de productos antimicrobianos en medicina veterinaria’, tras su adopción durante la Sesión General de mayo de 2012 para los dos primeros capítulos y, en 2013, para el 6.9.

Para finalizar, el Grupo *ad hoc* examinó algunos pocos comentarios técnicos sobre la versión actualizada de la lista de agentes antimicrobianos de importancia veterinaria adoptada en mayo de 2013 e hizo el seguimiento de las actividades que se derivan de las recomendaciones de la conferencia mundial de la OIE sobre el ‘Uso responsable y prudente de agentes antimicrobianos en los animales’, en particular, la creación de una base de datos sobre el uso de agentes antimicrobianos en animales en los Países Miembros. En este sentido, se convocará un grupo *ad hoc* en 2014, además de expertos, se invitará a participar en él a la FAO, la OMS, la Agencia Europea de Medicamentos y a Centros colaboradores.

El Grupo de trabajo recaló la importancia de la resistencia a los agentes antimicrobianos para la seguridad de los alimentos y reconoció el trabajo de la estrategia tripartita OIE/FAO/OMS en esta área.

## 6. Otros asuntos

### 6.1. Base de datos Global Microbial Identifier

El Grupo de trabajo tomó nota de que la secuenciación completa de genomas puede ser una baza en la investigación de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. Esta iniciativa podría abarcar no sólo los agentes patógenos vehiculados por los alimentos, sino también otros agentes patógenos que afectan al hombre y a los animales. La tecnología y los métodos de análisis de datos siguen evolucionando, mientras que las cuestiones sobre la propiedad intelectual han de ser tratadas como corresponde para que la comunidad internacional pueda obtener los beneficios esperados.

El Grupo de trabajo respaldó la activa participación de la OIE en este campo, y destacó la importancia del acceso del público a las informaciones contenidas en la base de datos.

### 6.2. Nanotecnología

El Grupo de trabajo tomó nota del informe de la reunión conjunta de expertos FAO/OMS acerca de la ‘Aplicación de la nanotecnología a los sectores alimentario y agropecuario: posibles consecuencias para la inocuidad de los alimentos’, y acordó que este punto se incluya en su programa de trabajo 2014.

## 7. Programa de trabajo para 2014

El Grupo de trabajo examinó y revisó su programa de trabajo para 2014, que reorganizó especificando la labor en curso y las tareas que se han de seguir para brindar asesoramiento en materia de seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal. El Grupo de trabajo añadió una nueva sección sobre comunicación.

El Grupo de trabajo modificó el programa de actividades para 2014, que figura en el [Anexo VII](#).

## 8. Próxima reunión

Fecha por confirmar.

---

.../Anexos

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

**París, 29–31 de octubre de 2013**

**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)  
Departamento de agricultura y  
protección del consumidor  
División de producción y sanidad  
animal FAO  
Vialle delle Terme di Caracalla  
00100 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

**Sra. Selma Doyran (ausente)**

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

**Dr. Steve Hathaway**

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

**Dr. Robert Thwala  
(ausente)**

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

**Dr. Kazuaki Miyagishima**

Director  
Departamento de inocuidad de los  
alimentos, zoonosis y enfermedades  
transmitidas por los alimentos  
Organización Mundial de la Salud  
Avenue Appia 20  
CH-1211 Ginebra 27  
SUIZA  
miyagishimak@who.int

**Dr. Koen Van Dyck**

Jefe de unidad  
Comisión Europea  
Dirección General de Sanidad y  
Consumidores  
Directorado G – Veterinaria y  
asuntos internacionales  
E4 - Alimentación, sistemas de  
alerta y formación  
Officina B 232 - 03/100  
B - 1049 Bruselas  
BÉLGICA  
Tel. : +(32) 2 29 84 334  
koen.van-dyck@ec.europa.eu

## **OTROS PARTICIPANTES**

---

**Dra. Annamaria Bruno**

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

**Dr Hendrik Jan Ormel**

Senior Veterinary Policy Advisor  
Animal Health Service C-567  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, ITALY  
HendrikJan.Ormel@fao.org

## **REPRESENTANTE DE LA COMISIÓN DE NORMAS SANITARIAS PARA LOS ANIMALES TERRESTRES**

---

**Dr. Alejandro Thiermann**

Presidente de la Comisión del Código  
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. 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, 29–31 de octubre de 2013**

---

**Temario adoptado**

Bienvenida por parte del Director general de la OIE

Aprobación del temario

Informe de la anterior reunión del Grupo de trabajo

1. Actualización de las actividades de la CCA / FAO / OMS
  - 1.1. Comisión del Codex Alimentarius (CCA)
  - 1.2. Organización Mundial de la Salud (OMS)
  - 1.3. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)
2. Cooperación entre la OIE y la CCA
  - 2.1. Grupo de trabajo electrónico sobre la cooperación Codex/OIE del Comité del Codex sobre Principios Generales: proyecto de documento de orientación sobre la cooperación Codex/OIE
  - 2.2. Relación entre la OIE y el Codex
3. Labor de la OIE y el Codex en materia de parásitos zoonóticos
  - 3.1. Capítulo de la OIE sobre infección por *Trichinella* spp.
  - 3.2. Anteproyecto de directrices del Codex para el control de parásitos zoonóticos específicos de la carne: *Trichinella* spp. y *Taenia saginata* (cisticercosis bovina)
4. Elaboración posible de normas en el área de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal
  - 4.1. Control de *Salmonella* spp. en carne de cerdo y bovino
  - 4.2. Control de *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC) en animales destinados a la alimentación
5. Resistencia a los agentes antimicrobianos
6. Otros asuntos
  - 6.1. Base de datos Global Microbial Identifier
  - 6.2. Nanotecnología
7. Programa de trabajo para 2014
8. Próxima reunión



---

**INFORMATION ON ACTIVITIES OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION**


---

**CODEX SESSIONS SINCE THE LAST MEETING OF THE OIE WORKING GROUP (20-22 NOVEMBER 2012)**

In the period 15 October 2012 - 15 October 2013, 18 sessions of the Code Alimentarius Commission and its subsidiary bodies have been held. Among these sessions, those relevant to the work of the Working Group, are:

- 36<sup>th</sup> Session of the Codex Alimentarius Commission (CAC), Rome, Italy, 1-5 July 2013
- 44<sup>th</sup> Session of the Committee on Food Hygiene (CCFH), New Orleans, United States of America, 12-16 November 2012
- 7<sup>th</sup> Session of the ad hoc International Task Force on Animal Feeding (TFAF), Berne, Switzerland 4-8 February 2013
- 20<sup>th</sup> Session of the Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS), Chan Mai (Thailand) 18-22 February 2013
- 7<sup>th</sup> Session of the Committee on Contaminants in Foods (CCCF), Moscow, Russian Federation, 8-12 March 2013
- 21<sup>st</sup> Session of the Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF), Minneapolis, United States of America, 26-30 August 2013

In addition, in the reporting period have been held the sessions of the FAO/WHO Coordinating Committees for Asia (CCASIA18), Tokyo, Japan, 5-9 November 2012; Latin America and the Caribbean (CCLAC18), San José, Costa Rica 19-23 November 2012; Near East (CCNEA7), Beirut, Lebanon 21-25 January 2013 and Africa (CCAFRICA20), Yaoundé, Cameroon, 29 January- 1 February 2013.

In particular, the Working Group may wish to note the following:

**The 36<sup>th</sup> CAC**

The 36<sup>th</sup> Session of the Codex Alimentarius Commission was attended by 126 Member countries, 1 Member Organization (European Union), and 40 international organizations. The Commission adopted some amendments to the Procedural Manual, 25 new or revised Codex standards or related texts or amendments to these texts, and many new or revised provisions for additives and MRLs for residues of pesticides. The Commission also approved 14 new work proposals.

As regards the issues related to the participation of developing countries, the Commission considered the 2012 Annual Report, Progress Report and Monitoring Report of the FAO/WHO Project and Trust Fund for Enhanced Participation in Codex, and noted the timeline for the final project evaluation as the Trust Fund will end in 2015.

The Commission adopted the Codex Strategic Plan 2014-2019<sup>1</sup>, which had been developed by the Executive Committee, considered by the six regional FAO/WHO Coordinating Committees, which were held between September 2012 and February 2013, and circulated for comments prior to the Commission. Similarly with the previous one, the new Strategic Plan includes an objective (1.3) and a specific activity (1.3.1) regarding collaboration in standards development in Codex with the OIE.

---

<sup>1</sup> [ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/StrategicFrame/Strategic\\_plan\\_2014\\_2019\\_EN.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/StrategicFrame/Strategic_plan_2014_2019_EN.pdf)

**Objective 1.3:**

Strengthen coordination and cooperation with other international standards-setting organizations seeking to avoid duplication of efforts and optimize opportunities.

**Activity 1.3.1:** Promote collaboration in standards development in Codex with the World Organization for Animal Health (OIE) and the International Plant Protection Convention (IPPC) on standards that cover the farm to fork continuum and affect Codex and those organizations.

The Commission was informed of the activities of international standard-setting organisations and supported continued cooperation and coordination with international governmental and non- governmental organizations.

**Appendix 1** to this document provides a list of Codex texts and new work proposals relevant to OIE work that were adopted/approved by the 36<sup>th</sup> CAC.

With regard to the sessions of the other committees/task force, the following is an updated on matters particular relevant to the Working Group:

The 44<sup>th</sup> CCFH finalised the revision of the *Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods* (adopted by the 36<sup>th</sup> CAC). It agreed to proceed with its work on the Guidelines for Control of Specific Zoonotic Parasites in Meat: *Trichinella* spp. and *Cysticercus bovis*. The Committee expressed appreciation to FAO/WHO for the scientific advice provided and put forward new requests. The Committee expressed appreciation to OIE for their contribution to the its work and noted the need for continued collaboration in areas of mutual interest.

Full report: [ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports\\_2013/REP13\\_FHe.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2013/REP13_FHe.pdf)

The 7<sup>th</sup> TFAF finalised the Guidelines on Application of Risk Assessment for Feed and the renamed Guidance on Prioritizing Hazards in Feed(adopted by the 36<sup>th</sup> CAC). The Task Force having completed its task was abolished by the 36<sup>th</sup> CAC.

Full report: [ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports\\_2013/REP13\\_AFe.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2013/REP13_AFe.pdf)

The 20<sup>th</sup> CCFICS finalised the Principles and Guidelines for National Food Control Systems and the amendments, addressing animal feeding, to the *Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations* (CAC/GL 19-1995). The Committee agreed to consider at its next Session (13-17 October 2014) proposals for new work on principles and guidelines for the elaboration and management of questionnaires directed at exporting countries; principles and guidelines for monitoring regulatory performance of national food control systems; and the revision of the *Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations* (CAC/GL 19-1995).

Full report: [ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports\\_2013/REP13\\_FCe.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2013/REP13_FCe.pdf)

The 21<sup>st</sup> CCRVDF forwarded for adoption to the 37<sup>th</sup> CAC: (i) Risk Management Recommendations (RMRs) for chloramphenicol, malachite green, carbadox, furazolidone, nitrofurazone, chlorpromazine, stilbenes and olaquinox; (ii) Performance Characteristics for Multi-Residues Methods (MRMs) for Veterinary Drugs (Appendix C of CAC-GL 71-2009); (iii) Provisions on Extrapolation of Maximum Residue Limits (MRLs) of Veterinary Drugs to Additional Species (for inclusion on the Risk Analysis Principles Applied by the CCRVDF); and (iv) provisions of the use of the Concern Form for the CCRVDF (for inclusion on the Risk Analysis Principles Applied by the CCRVDF). The Committee prepared a revised Priority List of Veterinary Drugs Requiring Evaluation or Re-evaluation by JECFA, which includes sisapronil (ADI an MRLs in cattle muscle), ethoxyquin (MRL in shrimp muscle), ivermectin (MRLs in bovine muscle) and the update the toxicological and exposure assessment of chlorpromazine, dimetridazole, ipronidazole, metronidazole and ronidazole.

With regard to the CCRVDF work on countries need for MRLs (i.e. database on need for MRLs) and in the light of the concern with the lack of progress to move compounds from the database to the priorities list, the Committee agreed to a new approach, proposed by the United States of America, which would help to better frame the need for MRLs and to move compounds from the database to the priorities list.

The Committee supported the proposal and agreed to:

- (i) Request FAO and WHO to provide advice on the following questions:
  - To identify global animal health needs, i.e. key diseases of concern
  - To address each disease of concern identify available veterinary drugs including alternatives
  - To report for each of the veterinary drugs on known human health and/or trade concern
- (ii) Establish an electronic Working Group, co-chaired by Costa Rica and the United States of America:
  - To identify data availability and gaps for the veterinary drugs identified, taking the information contained in the database into account
  - To explore alternative ways to fill data gaps, and prioritize veterinary drugs for evaluation by JECFA

The 21<sup>st</sup> CCRVDF recognized the need for Members to actively participate in this work by providing the required information and the importance to involve the OIE as well as other interested organizations.

Full report: <ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CCRVDF/CCRVDF21>

#### **FORTHCOMING CODEX MEETINGS (relevant to the OIE Working Group)**

The **45<sup>th</sup> CCFH**, Ha Noi, Viet Nam, 12 -16 November 2012. Relevant to OIE is the ongoing CCFH work on the Guidelines for Control of Specific Zoonotic Parasites in Meat: *Trichinella* spp and *Cysticercus bovis*, which complements the OIE work on Infection with *Trichinella* spp. (Chapter 8.14.). The CCFH will also consider a discussion paper on the occurrence and control of parasites and the report of the OIE activities.

The provisional agenda is available at: [http://www.codexalimentarius.org/download/report/805/fh45\\_01e.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/805/fh45_01e.pdf)

The **8<sup>th</sup> CCCF** will be held in The Hague, The Netherlands, from 31 March to 3 April 2014. The Committee will consider, among others, the report of an electronic Working Group, chaired by Japan and Norway, which was charged to collect data on total mercury and methylmercury in fish species important in international trade in order to review the current GLs; and explore the possibility of revising the GLs or their conversion to MLs and to identify the fish for which the level or levels could apply.

The provisional agenda of the 8<sup>th</sup> CCCF will be posted on the Codex website: [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org) as soon as available.

The **28<sup>th</sup> CCGP** will be held in Paris, France, from 7 to 14 April 2014. The Committee will consider, among others, the report of an electronic Working Group<sup>2</sup>, chaired by Canada, which was charged to propose guidance to better take into account relevant work that has been undertaken or is in progress by Codex and OIE and identify means to consistently reference each other's standards and guidance, as appropriate. A physical Working Group with the same mandate would be held prior to the 28<sup>th</sup> CCGP and with the logistical support provided by the OIE.

The provisional agenda of the 28<sup>th</sup> CCGP will be posted on the Codex website: [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org) as soon as available.

The **37<sup>th</sup> CAC** will be held in Geneva, Switzerland, from 14 to 18 July 2014. The provisional agenda will be posted on the Codex website: [www.codealimentarius.org/meetings-report](http://www.codealimentarius.org/meetings-report).

<sup>2</sup> Invitation to this electronic Working Group was distributed in September with a request to interested Members and Observers to forward the names and contact information of their representatives before 19 October to: [codex\\_canada@hc-sc.gc.ca](mailto:codex_canada@hc-sc.gc.ca).

APPENDIX I

**PART 1 - LISTS OF STANDARDS AND RELATED TEXTS ADOPTED BY THE THIRTY-SIXTH SESSION OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION RELEVANT TO THE OIE**

**Part 1 – Standards and Related Texts Adopted at Step 8**

<b>Standards and Related Texts</b>	<b>Reference</b>
<b>Committee on Food Hygiene (CCFH)</b>	
Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria	REP13/FH, Appendix III
<b>Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP)</b>	
Standard for Smoked Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish	REP13/FFP, Appendix III
Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing	REP13/FFP, Appendix IV
Amendment to the Standard for Quick Frozen Fish Sticks	REP13/FFP, Appendix V
Amendments to sections I-6.5, I-8.5 and II-8.7 of the Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008) and Sections 7.1 and 7.2.2.2 to the Code of Practice for Fish and Fishery Products (CAC/RCP52 – 2003)	REP13/FFP, Appendix II
<b>Task Force on Animal Feeding (TFAF)</b>	
Guidelines on Application of Risk Assessment for Feed	REP13/AF, Appendix II
Guidance on Prioritizing Hazards in Feed	REP13/AF, Appendix III
<b>Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS)</b>	
Principles and Guidelines for National Food Control Systems (Section 1-3)	REP13/FICS, Appendix II
Amendments to <i>Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations</i> (CAC/GL 19-1995)	REP13/FICS, Appendix III

**PART 2 - LIST OF DRAFT STANDARDS AND RELATED TEXTS APPROVED AS NEW WORK BY THE THIRTY-SIXTH SESSION OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION**

<b>Responsible Body</b>	<b>Standard and Related Texts</b>	<b>Reference</b>	<b>Job Code</b>
CCFFP	Code of Practice for Processing of Fish Sauce	REP13/FFP Appendix X	N03-2013

## **ACTIVITIES OF THE WORLD HEALTH ORGANISATION (WHO)**

### **Global Foodborne Infections Network (GFN)**

The GFN Steering Committee met in Bogota in September 2013 to:

- Review the 2012-2013 work plan: What went well what are the challenges?
- Identify partners areas of interest and capacity to support GFN in the next year and beyond
- Identify key issues to be taken up at the GFN “ future directions meeting”
- Where possible identify short term work plan for the next 6 months.

Given that key steering committee members were not present at Bogota it was agreed that the future of GFN will be discussed in more detail during an ad-hoc steering committee meeting would be planned for 2<sup>nd</sup> Quarter 2014.

Major areas of consensus reached during the meeting that will set the scene for the ad-hoc meeting include:

**Role of the GFN Steering Committee Members-** A number of steering committee members expressed the need to rethink and revise the roles of responsibility of the GFN Steering Committee and its membership. The work and scope of GFN is evolving, therefore the role of the Steering Committee must be a part of this evolution. For most partners, GFN is something that is done on top of regular day jobs and, in some cases, completely in spare time and weekends. In addition and linked to this, most steering committee partners also have shifting priorities due to both overall institutional strategies and uncertainty in financial allocations.

**Needs-based approaches and closely working with WHO Regional and Country Offices-** It was widely accepted by the steering committee that a bottom-up and needs-based approach should be utilized to guide GFN activities. This approach would ultimately contribute to a more significant impact in countries as resources can be better-targeted to address the identified issues. Assessing the needs also enables GFN participation to better align with partner goals.

**Beyond training and over-all scope-** Breaking free from a habitual training cycle was agreed by all participants and the inclusion of other activities in capacity building efforts, such as focused projects and technical support to countries, was welcomed.

Some activities were identified to take place in the next 6 months and in preparation of the ad-hoc meeting, including exploring a formalized call for pilot projects and updating the governance structure of GFN.

\* \* \*

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

At the AGISAR-5 meeting in Bogota there was a review of the progress achieved so far and a revision of the WHO list of critically important Antimicrobials (CIA).

The topics discussed included:

- Integrated surveillance of antimicrobial resistance
  - Taking stock of the international , regional and national initiatives; FAO, OIE, Tripartite AMR, transatlantic task force on AMR , EMA-EFSA-ECDC joint initiative on Antimicrobial use and AMR data collection.
  - Review of the AGISAR projects in Kenya, Tanzania, Ethiopia, Columbia, Argentina, Venezuela, Cist Rica, Lebanon and Vietnam
- Review of CIA list
- Process for developing the new CIA list:

Anexo IV (cont.)

- Based on documents shared with the experts before the meeting and a presentation on WHO Guideline development process and role of Guidelines Review Committee (GRC) , the experts charted the way forward for a new Edition of the WHO CIA list as WHO Guidelines. Systematic reviews will be commissioned based on PICO questions currently being drafted as an outcome of Working Group discussions. Depending on funds availability, a new Edition of the CIA list meeting the requirements of GRC could be available between 3 and 5 years.

### **WHO Strategic and Technical Advisory Group (STAG) for AMR**

Most recently, the Director-General of WHO convened a strategic and technical advisory group (STAG) for AMR, which held its first meeting in September 2013. At its first meeting the STAG was unanimous in calling for urgent renewal and reinforcement of action to address AMR as a major growing threat to public health. The STAG called for intersectoral engagement and partnering and highlighted the need for WHO to partner with other organizations so that they are empowered and engaged in contributing to the development and implementation of a global action plan for AMR.

\* \* \*

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

#### **1) Foodborne parasites**

Foodborne parasites, especially *Trichinella spp.* and *Cysticercus bovis* , are major public health concern and economic importance in some countries and therefore the Codex Committee on Food Hygiene (CCFH) has been addressing the development of guidelines for control of these parasites. The 44<sup>th</sup> Session of the CCFH held in November 2012 refined its earlier request to FAO/WHO to develop risk-based examples for *Trichinella spp.* and *Cysticercus bovis* to illustrate the level of consumer protection likely to be achieved with different pot-harvest risk management options and requested to focus on the collection and review of existing information and examples and use this to guide further work. According to the request, FAO/WHO issued the call for data in January 2013 to collect relevant information and held a joint expert meeting in Geneva on 22-25 October, 2013 to develop risk-based examples.

WHO and FAO have also conducted peer review of risk profiles of *Trichinella spp.* and *Cysticercus bovis* in response to a request from the 43<sup>rd</sup> Session of the CCFH held in December 2011. The updated risk profiles is made available on the WHO and FAO websites.

#### **2) Microbiological criteria**

The microbiological safety of foods is managed by the effective implementation of control measures that have been validated, where appropriate, throughout the food chain to minimise contamination and improve food safety. Microbiological criteria (MC) are used not only for determination of acceptance of individual lots of the final product and also for verification of the food safety control systems in the food chain. To facilitate the establishment and implementation of risk-based MC, The Codex has revised the Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria (CAC/GL 21 – 1997).

The 44<sup>th</sup> Session of the CCFH requested WHO and FAO to provide assistance on development of an statistical and mathematical considerations for elaboration of MC which is an Anexo of the Guidelines and to conduct peer review and publication of the practical examples for the establishment and implementation of MC which were developed supported by Codex Trust Fund. Regarding the elaboration of statistical and mathematical aspects on MC, WHO and FAO convened a technical workshop during 8-10 October 2013 in Rome. WHO and FAO are also addressing the peer review process for the examples by publishing them as a special issue of a peer-review journal.

\* \* \*



### **Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)**

The 21<sup>st</sup> Session of the Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF) held in August 2013 requested WHO and FAO to provide scientific advice to support developing country requests for veterinary drug MRLs which has been discussed by a CCRVDF working group. WHO and FAO are in the process to better define the scope of the request and will decide what can be done by WHO and FAO, with input from OIE, and report back to the next CCRVDF.

\* \* \*

### **Histamine and other biogenic amines from fish and fishery products**

Scombrototoxin fish poisoning, often called “histamine poisoning,” is caused by ingestion of certain species of marine fish that contain high levels of histamine and possibly other biogenic amines. To review existing criteria for histamine in fish and fishery products developed by the Codex, which were not established by risk-based approach, the 31<sup>st</sup> Session of the Codex Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP) held in April 2011 requested WHO and FAO to review and evaluate the public health risk of histamine from fish and fishery products. According to the request, WHO and FAO convened an expert meeting in September 2012 and provided the outcome including the non-observed-adverse-effect level (NOAEL) of histamine for the 32<sup>nd</sup> Session of the CCFFP.

\* \* \*

### ***Building capacity to prevent, detect and manage foodborne risks***

WHO is willing to explore opportunities to collaborate with OIE on capacity building activities related to strengthening food safety systems in developing countries.

The exact nature of the capacity building activities would be dependent on the outcome of the country needs assessments but could involve support to develop/strengthen :

- **Laws and regulations:** enabling legislation and regulations to establish and delegate roles and responsibilities within the food safety system.
- **Disease surveillance:** covering foodborne diseases (including those caused by chemicals and parasites), and includes supporting laboratory capacity, epidemiological studies, and outbreak investigations.
- **Food monitoring and inspection:** Monitoring of the food supply for contaminants, covering the procedures and systems and Laboratory capacity to support monitoring.
- **Management and policy:** food safety policy and risk management activity, and represents the actions that the responsible authorities take. Risk analysis is an underpinning rationale.
- **Coordination:** mechanisms for information and data sharing, along with analysis, so that well informed decisions can be taken, for both routine risk management and response to outbreaks and emergency events.
- **Information and communications, education and training:** the provision of food safety information to consumers and industry such as the promotion of food hygiene. It also includes capacity building of the human resources of the food safety system, to characterize existing resources, and mechanisms to increase capacity through training.

\* \* \*

## **The Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group (FERG)**

### **Back ground**

In 2006, WHO established FERG. The members of FERG are a multi-disciplinary group of internationally renowned scientists that are working with WHO to estimate the global burden of foodborne diseases.

The work carried out in the last 7 years includes:

- Epidemiological reviews for mortality, morbidity and disability in each of the major foodborne diseases,
- Identification of models for the estimation of foodborne disease burden where data is lacking,
- Development of source attribution models and expert elicitation methods to estimate the proportion of disease that is foodborne,
- Development of user-friendly tools for burden of foodborne diseases studies and policy situation analysis at country level.

The expected results from FERG will be published in 2014 and will include:

- Burden of disease estimates for all relevant enteric, parasitic and chemically caused Foodborne Diseases published as a WHO report and Atlas
- A Peer-reviewed Paper Series in a high-impact journal
- Foodborne Disease Burden and Policy Situation Analyses for the pilot country studies
- FERG toolkit to support countries in developing national burden of disease estimates

\* \* \*

### **Promoting health by decreasing microbial contamination**

WHO promotes as a practical implementation of the One Health approach through education of the rural workers with the new WHO Food safety message, Five Keys to growing safer fruits and vegetables: promoting health by decreasing microbial contamination. Through this new message, based on the successful Five Keys to Safer Food concept, WHO promotes understanding of the links between the health of humans, animals and the environment and how failures in good hygienic practices in one sector can affect the others to improve community health and build sustainable development.

\* \* \*

### **The International Food Safety Authorities Network (INFOSAN)**

INFOSAN is a joint FAO/WHO initiative which includes the participation of 181 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. During 2013, the INFOSAN Secretariat has been involved in the coordination of information between network members during more than 50 food safety events with potential international implications. Over the past year, we have continued to focus on expanding membership to INFOSAN by encouraging the designation of additional Focal Points in each Member State. With assistance and encouragement from OIE, the INFOSAN Secretariat has extended INFOSAN membership to include OIE National Focal points for Food Safety in nearly 50 countries in order to further strengthen cross-sectoral coordination and cooperation at national and global levels. More information about INFOSAN can be found at:

[http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/infosan/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/index.html)

\* \* \*

## **Activities of the Food and Agriculture Organization of the United Nations**

FAO is going through a restructuring process focusing itself through 5 Strategic Objectives to the main goals of the organization. Besides this a decentralisation process is going on and the Members of FAO decreased the general budget.

### **One Health**

FAO cooperates together with WHO and OIE in the Tripartite on issues in the human- animal- environment interface. At the last meeting of the Tripartite in Rome three so-called 'spearheads' were named:

Antimicrobial Resistance

Avian Influenza

Rabies

Food safety aspects may become a topic in future Tripartite meetings.

### **The Syrian crisis**

Besides the human suffering in the Syrian crisis there is also a rise of infectious animal diseases, some of them being a high risk for food safety, like brucellosis. FAO cooperates with WHO and UNHCR and is involved in monitoring and trying to prevent animal disease outbreaks to spread in the region.

### **MERS**

FAO joined a WHO mission to the Kingdom of Saudi Arabia to cooperate with local authorities on the outbreak of Middle East Respiratory Syndrome (MERS). Recently a FAO mission visited the Kingdom of Saudi Arabia to assist local authorities in finding a possible animal source of the disease. Missions to the United Arab Emirates and Qauatar are planned. A possibility that has to be researched is a possible infection route through the food chain.

### **Safe feed**

FAO produced a new manual on safe feed: **Quality assurance for microbiology in feed analysis laboratories** (<http://www.fao.org/docrep/018/i3287e/i3287eoo.htm>)

The manual is also translated in Russian and is also available as e-book.

---



## Contexto y mandato para el trabajo propuesto en STEC

### Contexto

La presencia de algunas *E. coli* productores de toxina Shiga (STEC) y sus toxinas en algunos alimentos aumenta, a nivel mundial, el número de enfermedades transmitidas por los alimentos. Dado que ya se reconocen múltiples fuentes y rutas de transmisión, los datos sobre los brotes y las infecciones esporádicas indican que la carne bovina y sus productos derivados también son una fuente importante de infección de STEC transmitidas por el consumo de alimentos.

Debido a la importancia para la salud pública de las STEC, algunos países exigen su ausencia en la carne de bovino comercializada a escala internacional. Se destaca que no todos los países imponen las mismas obligaciones de control en los puestos de entrada, y poseen diferentes exigencias de certificación según el país de origen. Esta falta de armonización puede conducir a problemas en el comercio internacional y añadir costos considerables a la certificación.

### Mandato

1. Identificar medidas prácticas y eficaces que se puedan implementar en las explotaciones, transporte incluido, para reducir la prevalencia y la carga de STEC a nivel digestivo o cutáneo de los bovinos que llegan al matadero, y disminuir los niveles de contaminación de la carne fresca de bovino durante el sacrificio y deshuesado (cabe destacar que los países recurren a procedimientos bastante diferentes durante el sacrificio y deshuesado para minimizar la contaminación de la carne fresca).
2. Considerar la inclusión de estas orientaciones en los documentos apropiados de la OIE/FAO, es decir, en la 'Guía de buenas prácticas ganaderas' o en las herramientas de comunicación.
3. Tomar en cuenta los distintos sistemas de producción de ganado bovino y las diferentes poblaciones sacrificadas; por ejemplo, se sabe que los animales jóvenes son portadores de concentraciones intestinales más altas que los animales mayores.
4. Incluir en las fuentes de información una revisión de la literatura de la OIE, las opiniones científicas recientes de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y documentos pertinentes del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA). Ver referencias a continuación.

### Referencias:

1. Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (bovine animals). EFSA Journal 2013;11(6):3266 [261 pp.].
2. Monitoring of verotoxigenic *Escherichia coli* (VTEC) and identification of human pathogenic VTEC types. Scientific Opinion of the Panel on Biological Hazards. The EFSA Journal (2007) 579, 1-61.
3. Scientific Opinion on VTEC-seropathotype and scientific criteria regarding pathogenicity assessment. EFSA Journal 2013;11(4):3138 [106 pp.].
4. Production Best Practices (PBP) to Aid in the control of Foodborne Pathogens in Groups of Cattle. Beef Industry Food Safety Council Subcommittee on Pre-Harvest: <http://www.bifsc.org/CMDocs/BIFSCO/Best%20Practices/Production%20Best%20Practices.pdf>
5. Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli* (STEC) Ecology in Cattle and Management Based Options for Reducing Fecal Shedding. T. R. Callaway, T. S. Edrington, G. H. Loneragan, M. A. Carr, D. J. Nisbet. Agric. Food Anal. Bacteriol. AFABjournal.com Vol 3, Issue 1-2013, pp. 39-69.

Anexo VI (cont.)

6. Current and near-market intervention strategies for reducing Shiga Toxin-Producing Escherichia coli (STEC) shedding in cattle. T. R. Callaway, T. S. Edrington, G. H. Loneragan, M. A. Carr, D. J. Nisbet. Agric. Food Anal. Bacteriol. AFABjournal.com Vol 3, Issue 2-2013, pp. 103-120.
  7. Preslaughter Interventions Could Reduce E. coli in Cattle. GAO-12-257, Mar 9, 2012: <http://www.gao.gov/products/GAO-12-257>
  8. Response to Recommendations from the GAO Food Safety Report on Preslaughter Interventions to Reduce E. coli in Cattle USDA APHIS Veterinary Services Centers for Epidemiology and Animal Health, Fort Collins, Colorado, March 2013.
-

## PROGRAMA DE TRABAJO PARA 2014

El Grupo de trabajo convino que su programa de trabajo para 2014 incluirá los siguientes ítems.

### 1. Labor en curso

- a) Elaboración de normas sobre el control de *Salmonella* en cerdos y bovinos
- b) Apoyo a la posible elaboración de una norma para el control de *Salmonella* spp. en carne de cerdo y bovino a cargo del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), mediante medidas de control antes de la matanza y referencias cruzadas apropiadas a las normas de la OIE.
- c) Elaboración de orientaciones sobre las toxinas STEC en bovinos.

### 2) Seguimiento y asesoramiento en el área de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal: A

- a) Capítulo del *Código Terrestre* de la OIE sobre brucelosis
- b) Redacción de una norma de la OIE y el Codex sobre *Trichinella (T.saginata)*
- c) Capítulo del *Código Terrestre* de la OIE sobre cisticercosis porcina
- d) Aspectos generales sobre el control de parásitos zoonóticos y vínculo con el trabajo potencial del Codex (CCFH)
- e) Aspectos generales de los sistemas de control de inocuidad de los alimentos asociados con la contaminación por agentes entéricos y nexos con el trabajo del Codex
- f) Resistencia a los antimicrobianos
- g) Repercusiones posibles de las vacunas producidas por la biotecnología en la inocuidad de los alimentos
- h) Evolución de las nanotecnologías
- i) Enseñanza veterinaria
- j) Legislación veterinaria
- k) Zoonosis en la interfaz hombre-animales-ecosistema (enfoque Una sola Salud)
- l) Evaluación de las prestaciones de las autoridades competentes, en especial, los servicios veterinarios
- m) Modernización de la inspección de las carnes
- n) Vínculos entre seguridad sanitaria de los alimentos y bienestar animal

### 3. Relación entre la OIE y el Codex

- a) Promoción de una colaboración estrecha y permanente entre la Secretaría del Codex y la sede de la OIE
- b) Promoción y refuerzo de la participación de la OIE en los textos del Codex y viceversa
- c) Identificación de las áreas donde se espera un desarrollo conjunto o común entre las normas de la OIE y el Codex
- d) Seguimiento del trabajo del grupo de trabajo electrónico sobre cooperación OIE/Codex del Comité del Codex sobre Principios Generales

### Anexo VII (cont.)

### 4. Comunicación

- a) Apoyo a la OIE en lo que toca la comunicación sobre la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal
  - b) Revisión y propuestas de actualización para las páginas internet de la OIE sobre la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal.
  - c) Redacción de un texto que describa los avances y las nuevas herramientas de los enfoques basados en los riesgos para la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal en toda la cadena alimentaria.
-



---

© **Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), 2013**

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.