



Organisation  
Mondiale  
de la Santé  
Animale

World  
Organisation  
for Animal  
Health

Organización  
Mundial  
de Sanidad  
Animal

Original: inglés

Noviembre de 2012

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

París, 20–22 de noviembre de 2012

El Grupo de trabajo sobre seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal (en lo sucesivo, Grupo de trabajo) celebró su decimosegunda reunión en la sede de la OIE, del 20 al 22 de noviembre de 2012.

Los miembros del Grupo de trabajo y demás participantes figuran en el Anexo I y el temario aprobado, en el Anexo II.

En nombre del Dr. Bernard Vallat (Director general de la OIE), el Dr. Alejandro Thiermann (Presidente de la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Terrestres, Comisión del Código), dio la bienvenida a los participantes. Destacó que, desde 2011, la composición del Grupo había cambiado en parte/ligeramente con el retiro de los Sres. Alan Randell y Michel Scannell y la llegada de un nuevo miembro, el Dr. Koen Van Dyck. Recordó al Grupo que su objetivo era servir a la OIE como un ente asesor permanente en cuanto a la dirección y enfoque de las normas relativas a la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal. Concretamente, el Grupo ha sabido facilitar la colaboración y complementariedad del trabajo entre la OIE y el Codex. Asimismo, agregó que la orientación dada por ambas organizaciones al trabajo sobre la triquinelosis era una prueba del trabajo conjunto, tanto en este tema como a la hora de establecer normas comunes. El Dr. Thiermann solicitó al Grupo que examinara los documentos pertinentes y brindara asesoría en el marco del desarrollo de normas futuras sobre el control de *Salmonella* spp. en la producción de animales destinados a la alimentación, con excepción de las aves de corral.

En pleno debate, el Dr. Vallat se sumó al Grupo, dio la bienvenida a los participantes y les expresó su gratitud por el apoyo en esta área de trabajo tan importante. Igualmente, destacó que para la OIE la labor del Grupo resultaba esencial a la hora de cumplir con el objetivo de reducir los riesgos para la salud humana debido a los peligros provenientes de los productos derivados de animales.

### Colaboración entre la OIE y la Comisión del Codex Alimentarius

El Dr. Vallat tomó nota de la creación de un Grupo de trabajo electrónico de cooperación OIE/Codex destinado a reforzar la colaboración entre ambas instituciones. Reconoció que la elaboración de normas comunes no era viable y que era más sencillo establecer sistemáticamente referencias cruzadas hacia las normas de la otra organización. Agradeció las sugerencias del Grupo en este campo. Igualmente, respaldó la iniciativa de seguir invitando a los presidentes o a expertos de grupos de trabajo pertinentes del Codex a las reuniones de Grupos *ad hoc* de la OIE, siempre que resultara adecuado, ya que consideraba que era un medio esencial para garantizar la armonización del trabajo normativo entre ambas organizaciones.

### Colaboración a nivel nacional

Con respecto a la importante colaboración a escala nacional, el Dr. Vallat subrayó que, en una reunión de la estrategia tripartita FAO/OIE/OMS, una de las recomendaciones fue solicitar a los puntos focales de la OIE en el área de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal que participaran en las actividades de INFOSAN y viceversa. Ya se ha informado a los Delegados de la OIE sobre esta recomendación solicitándoles tenerla en cuenta, lo que estima constituye un buen paso para mejorar la coordinación a escala nacional.

## Normas futuras en materia de seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal

El Dr. Vallat dio su visto bueno a la recomendación del Grupo de trabajo para que la OIE sólo desarrolle normas sobre *Salmonella* en el ámbito de la producción de animales destinados a la alimentación con excepción de las aves de corral, si el Codex inicia un nuevo trabajo en este tema para garantizar un enfoque completo de la cadena alimentaria. Además, reiteró su respaldo a la propuesta del Grupo de que la OIE continúe desarrollando orientaciones para los patógenos transmitidos por alimentos que no causan enfermedades clínicas en los animales y que pueden controlarse a nivel de la explotación. Mencionó que este trabajo podía ser un reto para la OIE, ya que era necesario distinguir los riesgos comerciales de la gestión de salud pública asociados con tales patógenos.

### Resistencia a los agentes antimicrobianos

El Dr. Vallat destacó el creciente debate sobre la resistencia a los agentes antimicrobianos y el compromiso de la OIE de mancomunar esfuerzos con el Codex en el trabajo normativo en este ámbito. Se refirió a la conferencia mundial que la OIE organizará en París del 13 al 15 de marzo de 2013 sobre el ‘Uso responsable y prudente de agentes antimicrobianos en los animales’. Destacó el surgimiento de nuevos desafíos debidos al desequilibrio de los enfoques adoptados por los países desarrollados y en desarrollo en lo que toca la reglamentación del uso de los antimicrobianos. Con el fin de evitar la resistencia a los agentes antimicrobianos, reiteró la importancia de brindar recursos a los países en desarrollo que permitan elaborar e implementar una legislación apropiada, mejorar la enseñanza veterinaria y el refuerzo de competencias de los Servicios veterinarios.

### “Una sola salud”

El Dr. Vallat informó que la OIE estaba desarrollando una Herramienta PVS “Una sola salud”, como parte del Proceso PVS de la OIE. Se busca analizar las actividades de los Servicios veterinarios de un país que se centran específicamente en la colaboración y coordinación con el sector de la salud pública y otros socios pertinentes, y en las que los resultados de salud pública constituyen un objetivo capital. Hasta la fecha, se han llevado a cabo misiones piloto en tres países. Se ha determinado que catorce de las cuarenta y seis competencias críticas de la *Herramienta PVS* están directamente relacionadas con temas de salud pública, a través de los esfuerzos de colaboración de los Servicios veterinarios. Igualmente, la OIE ha entablado un diálogo con la OMS con miras a desarrollar un enfoque común de la buena gobernanza que garantice que no haya duplicaciones o brechas entre la Herramienta PVS “Una sola Salud” y el “Reglamento sanitario internacional” de la OMS. El Dr. Vallat subrayó que, dentro del mandato de la OIE, la salud pública incluye todos los riesgos que suponen las enfermedades zoonóticas, y no sólo los de seguridad sanitaria derivados de la producción animal.

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

### **1.1. CCA**

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

### **1.2. FAO**

La Dra. Katinka de Balogh brindó una actualización sobre el trabajo de la FAO. La información se encuentra en el [Anexo IV](#).

### **1.3. OMS**

La Dra. Elizabeth Mumford, en representación del Departamento de inocuidad de los alimentos y zoonosis de la OMS, se unió al encuentro para este punto del temario y brindó una actualización del trabajo de la OMS. La información se encuentra en el [Anexo V](#).

El Grupo de trabajo alentó al Director general a que continúe respaldando la comunicación y 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.

## 2. Cooperación entre la OIE y la CCA: Grupo de trabajo electrónico sobre la cooperación Codex/OIE del Comité del Codex sobre Principios Generales

La Dra. Gillian Mylrea (Jefa adjunta del Departamento de comercio internacional de la OIE) informó que, durante la 27.ª sesión del Comité del Codex sobre Principios Generales (CCPG), celebrada en París en abril de 2012, se decidió establecer un grupo de trabajo electrónico, presidido por Canadá, y con el siguiente mandato:

“Reafirmando el compromiso con la colaboración en el desarrollo de normas de interés mutuo, respetando los mandatos y procedimientos del Codex Alimentarius y la OIE, e incluyendo un compromiso con un proceso abierto, transparente e inclusivo, el Grupo de trabajo:

- propondrá orientación destinada a mejorar los mecanismos que permitan tener en cuenta los trabajos realizados o en curso de realización por cada una de las organizaciones,
- identificará medios para remitir de forma coherente a las normas y directrices de la otra organización, según proceda.

La Dra. Mylrea indicó que la OIE participará en este grupo de trabajo electrónico y ofrecerá apoyo logístico para una reunión presencial, conservando el mismo mandato, antes de la próxima sesión del CCPG.

El Departamento de comercio internacional está preparando un documento que presentará a este grupo electrónico, con la debida orientación del Grupo de trabajo.

El Grupo de trabajo tomó nota de que la participación periódica de cada organización en la labor normativa de la otra había ayudado a mejorar el cubrimiento de las normas de todo el procedimiento de producción de alimentos, y a evitar lagunas, duplicaciones y posibles contradicciones en las normas y orientaciones de ambas organizaciones. Esto resulta particularmente notorio en el reciente trabajo sobre *Salmonella* en aves de corral y en el actual trabajo sobre *Trichinella*, donde se ha optado por tratar la cadena alimentaria en su globalidad.

La Dra. Mylrea indicó que, en el último encuentro del Grupo *ad hoc* de la OIE sobre parásitos zoonóticos, se invitó a los dos copresidentes del Grupo de trabajo del Codex sobre ‘Directrices para el control de parásitos zoonóticos específicos en la carne’, atendiendo la solicitud de que la OIE trabajase en estrecha colaboración con el Codex en el desarrollo de esta norma.

El Grupo de trabajo recomendó que, en el futuro, dicha participación fuese considerada como modelo en términos de colaboración.

Igualmente, hizo las siguientes recomendaciones a la OIE para consideración del grupo de trabajo electrónico:

### a) Referencias cruzadas entre las normas de la OIE y del CCA

El Grupo de trabajo reconoció que, en el pasado, se habían adoptado diferentes enfoques respecto a las referencias cruzadas y recomendó que el Grupo de trabajo electrónico revisase los textos existentes de la OIE y la CCA, con vistas a garantizar un enfoque coherente y ofrecer algunas orientaciones generales sobre la manera de tratar este asunto en el futuro. El Grupo afirmó que la postura asumida debería mantener cierta flexibilidad en función de los usuarios y de las normas específicas en desarrollo. Asimismo, aconsejó que las definiciones se armonizaran tanto como fuese posible.

### b) Colaboración continua entre la OIE y la CCA en el desarrollo de normas

Con el fin de garantizar la colaboración permanente en este campo, la OIE deberá:

- i) proseguir la labor del presente Grupo de trabajo;
- ii) continuar el intercambio de información entre su secretaria y la de la CCA;
- iii) seguir asistiendo a los Comités del Codex pertinentes y brindar actualizaciones sobre sus actividades;

iv) invitar al presidente de los grupos de trabajo del Codex a reuniones de sus grupos *ad hoc* cuando se examinen cuestiones de interés común para la OIE y el Codex.

**c) Trabajo previsto para la elaboración de normas**

El Grupo de trabajo señaló que la OIE y la CCA contaban con diferentes mecanismos para planificar el desarrollo de normas. De manera informal, ambas organizaciones toman nota de los planes de trabajo de la otra en lo que toca la elaboración de normas pertinentes, pero vale destacar que no existe ningún procedimiento estándar.

Pese a que cada año, el Grupo de trabajo debate los proyectos de trabajo y las nuevas actividades, se recomendó que, en los encuentros futuros, se hiciera hincapié en este aspecto para incluirlo en el temario.

**d) Coordinación a escala nacional**

Se reiteró la importancia de la colaboración entre la OIE y el Codex a escala nacional entre los Delegados y puntos focales de la OIE y los puntos de contacto del Codex, con el fin de lograr una coordinación mejorada de las actividades normativas de ambas organizaciones. Igualmente, se alienta la coordinación a nivel regional y subregional.

**3. Parásitos zoonóticos**

**3.1. Capítulos sobre infección por *Trichinella* spp.**

La Dra. Mylrea informó que un Grupo *ad hoc* de expertos sobre parásitos zoonóticos, que cuenta con la participación de la OMS, la FAO y el Codex, había actualizado el Capítulo 8.13. relativo a la triquinelosis del *Código Sanitario para los Animales Terrestres (Código Terrestre)*, con el objetivo de recomendar medidas de control a nivel de la explotación, y así ayudar a prevenir las enfermedades transmitidas al hombre por los alimentos.

El proyecto de capítulo aporta recomendaciones para la prevención en la granja de la infección por *Trichinella* en cerdos domésticos (*Sus scrofa domesticus*), y para el comercio seguro de carne y productos cárnicos de suidos y équidos. En él se consignan los requisitos para establecer un 'compartimento con riesgo insignificante' en cerdos mantenidos en condiciones controladas de manejo, ya que existen medios claros y objetivos para reconocer este estatus sanitario. Los artículos que se refieren al comercio internacional de carne y productos cárnicos de suidos y équidos remiten a las directrices correspondientes del Codex.

Este proyecto de capítulo ya ha pasado por dos rondas de comentario entre los Miembros de la OIE. La última revisión realizada por el Grupo *ad hoc*, en julio de 2012, examinó las observaciones transmitidas tras la segunda ronda de consulta. Como ya se ha indicado, a la reunión asistieron los dos copresidentes del Grupo de trabajo del Codex sobre 'Directrices para el control de parásitos zoonóticos específicos en la carne', atendiendo la solicitud de que la OIE trabaje en estrecha colaboración con el Codex en el desarrollo de esta norma. Su presencia constituyó para la OIE y el Codex una buena oportunidad de trabajo conjunto en el desarrollo de sus normas respectivas sobre *Trichinella* y aseguró la armonización de las recomendaciones basadas en el riesgo evitando la duplicación de esfuerzos, las superposiciones y lagunas. En su reunión de septiembre de 2012, la Comisión del Código revisó el proyecto y lo difundió como parte de su informe.

El Grupo de trabajo respaldó los proyectos de capítulos propuestos.

El Dr. Steve Hathaway se refirió al debate surgido durante el 44.º periodo de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, en noviembre de 2012, acerca del desarrollo del proyecto de directrices para el control de parásitos zoonóticos específicos en la carne y la propuesta de una ruta alternativa para obtener un compartimento de riesgo insignificante para la infección por *Trichinella* spp., tal y como se describe en el proyecto de Capítulo 8.13. Aunque esta última opción implica una auditoría menos exhaustiva en la granja, permite un control permanente de los cerdos sacrificados para confirmar el estatus del compartimento.

El Grupo de trabajo recomendó que los Delegados de la OIE establecieran contacto con los Delegados de este Comité del Codex en lo que respecta la revisión y los comentarios sobre el Capítulo 8.13. Además, destacó que un apoyo externo puede reforzar tal coordinación, tanto en esta área como en otros temas relevantes para muchos países en desarrollo.

### 3.2. Capítulos sobre *E. granulosus* y *E. multilocularis*

La Dra. Mylrea indicó que el Grupo *ad hoc* sobre parásitos zoonóticos, que contó con la participación de la OMS, la FAO y el Codex, actualizó el Capítulo 8.4. del *Código Terrestre* relativo a la Equinococosis/hidatidosis, y propuso dividirlo en dos capítulos: uno sobre *E. granulosus*, y el otro sobre *E. multilocularis*. En su reunión de septiembre de 2012, la Comisión del Código revisó el proyecto y lo difundió como parte de su informe.

El Grupo de trabajo respaldó los proyectos de capítulos propuestos.

## 4. Trabajo de la OIE sobre la resistencia a los agentes antimicrobianos en los animales terrestres

El Sr. 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.

Recordó que los capítulos 6.7. y 6.8. revisados del *Código Terrestre* se habían adoptado durante la Sesión General de mayo de 2012, y que se había añadido a la última edición del *Manual Terrestre* una directriz revisada sobre los “Métodos de laboratorio para los ensayos de sensibilidad de las bacterias frente a los antimicrobianos”.

El Sr. Diaz se refirió al trabajo realizado por el Grupo *ad hoc* sobre 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 12 al 14 de diciembre de 2011, y del 2 al 4 de julio de 2012. En la primera ocasión, se revisó y actualizó el Capítulo 6.10. del *Código Terrestre* ‘Evaluación del riesgo asociado a la resistencia a los antimicrobianos como consecuencia del uso de antimicrobianos’, y se inició el análisis de los comentarios de los Países Miembros sobre la versión previamente actualizada del Capítulo 6.9. ‘Uso responsable y prudente de productos antimicrobianos en medicina veterinaria’. En la segunda reunión, en julio de 2012, se siguieron estudiando los comentarios sobre el Capítulo 6.9. y se comenzó a actualizarla ‘Lista de antimicrobianos de importancia veterinaria’. Igualmente, se propuso incluir nuevos conceptos en el glosario del *Código Terrestre*. El Grupo *ad hoc* volverá a reunirse en enero de 2013, con el fin de considerar los comentarios de los Países Miembros y finalizar la actualización del Capítulo 6.10., además de la lista antes mencionada.

La OIE prosigue su colaboración con la OMS y la FAO en el ámbito de la resistencia a los agentes antimicrobianos, tema que constituye una prioridad en la estrategia tripartita OIE/FAO/OMS. El Sr. Diaz también indicó que el Departamento científico y técnico de la OIE ya casi había completado el segundo ciclo de formación dirigido a los puntos focales nacionales para los productos veterinarios, con un énfasis particular en la VICH (Cooperación Internacional para la Armonización de los Requisitos Técnicos relativos al Registro de Medicamentos Veterinarios) y la resistencia a los agentes antimicrobianos.

Se refirió a la conferencia que la OIE organiza en París del 13 al 15 de marzo de 2013 sobre el uso responsable y prudente de agentes antimicrobianos en los animales ‘Solidaridad internacional en la lucha contra la resistencia a los antimicrobianos’ ([http://www.oie.int/esp/E\\_AMR2013/introduction.htm](http://www.oie.int/esp/E_AMR2013/introduction.htm)). Dentro de la preparación de este evento, se ha enviado a los Países Miembros un cuestionario relativo al seguimiento de las cantidades de agentes antimicrobianos utilizados en los animales, cuyas respuestas se analizarán y presentarán durante la conferencia.

Igualmente, dio a conocer la nueva página en el portal de la OIE consagrada a la resistencia a los antimicrobianos (<http://www.oie.int/es/nuestra-experiencia-cientifica/productos-veterinarios/antimicrobianos/>) y la reciente publicación del Volumen 31 (1) de la *Revista Científica y Técnica* de la OIE sobre ‘La resistencia a los agentes antimicrobianos en la sanidad animal y la salud pública’.

En lo que toca el proyecto de Capítulo 6.10. ‘Evaluación del riesgo asociado a la resistencia a los antimicrobianos como consecuencia del uso de antimicrobianos’, actualmente en revisión, el Artículo 6.10.2. sobre el análisis de los riesgos para la salud humana se basa en el análisis de riesgo de la OIE en lugar del enfoque analítico del Codex. El Grupo de trabajo recomendó que, en enero de 2013, durante la revisión del capítulo, de ser posible se tenga cuenta y se incluya una referencia específica a las ‘Directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos’ (CAC/GL 77- 2011).

## **5. Trabajo de la OIE sobre la resistencia a los agentes antimicrobianos en los animales acuáticos**

La Dra. Mylrea habló acerca de las actividades relacionadas con la resistencia a los agentes antimicrobianos en los animales acuáticos. En la Sesión General de mayo de 2012, se adoptaron los Capítulos 6.4. ‘Seguimiento de las cantidades y patrones de utilización de agentes antimicrobianos en animales acuáticos’ y 6.5. ‘Desarrollo y armonización de los programas nacionales de vigilancia y seguimiento de la resistencia a los agentes antimicrobianos en los animales acuáticos’ del *Código Sanitario para los Animales Acuáticos (Código Acuático)*. Asimismo, destacó que el Grupo *ad hoc* sobre el uso responsable de agentes antimicrobianos en los animales acuáticos está desarrollando un capítulo sobre el análisis del riesgo para la resistencia a los agentes antimicrobianos en acuicultura, que se incluirán en el Título 6 del *Código Acuático*.

El Grupo de trabajo tomó nota de este trabajo y añadió que las ‘Directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos’ (CAC/GL 77- 2011) cubren tanto los animales terrestres como los acuáticos.

## **6. Trabajo de la OIE en el área de la enseñanza veterinaria**

La Dra Mylrea evocó el trabajo de la OIE en el campo de enseñanza veterinaria, enfatizando particularmente las ‘Recomendaciones de la OIE sobre las competencias mínimas que se esperan de los veterinarios recién licenciados para garantizar Servicios Veterinarios Nacionales de calidad’, disponible en: [http://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/Support\\_to\\_OIE\\_Members/Edu\\_Vet\\_AHG/day\\_1/DAYONE-B-esp-VC.pdf](http://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/Support_to_OIE_Members/Edu_Vet_AHG/day_1/DAYONE-B-esp-VC.pdf)

La Dra. Mylrea informó que el Grupo *ad hoc* sobre enseñanza veterinaria se reunió en julio de 2012 con el fin de desarrollar un modelo de plan de estudios básico, que permita que los recién licenciados cuenten con las competencias iniciales recomendadas por la OIE.

El Grupo de trabajo apoyó el trabajo de la OIE en el área de la enseñanza veterinaria y acordó que el documento sobre el plan de estudios básico abarcaba un currículo central necesario para la formación de veterinarios, en el que se incluye la inocuidad e higiene de los alimentos.

## **7. Herramienta PVS de la OIE para la evaluación de los Servicios veterinarios y los Servicios de sanidad para los animales acuáticos**

La Dra. Mylrea se refirió a las recientes revisiones de la *Herramienta PVS* (edición 2013) y señaló que la competencia crítica sobre inocuidad de los alimentos (II-8) se había modificado para permitir que se añadiera un tercer punto sobre las normas de producción de los alimentos en las explotaciones.

‘II-8 C. Reglamentación, autorización e inspección de los establecimientos de producción, procesamiento y distribución de alimentos de origen animal. Autoridad y capacidad de los SV para instaurar y aplicar normas sanitarias para los establecimientos que producen, procesan y distribuyen alimentos de origen animal.

El Grupo de trabajo consideró que el texto de esta competencia crítica podía mejorarse agregando una referencia a un enfoque basado en el riesgo, con miras a garantizar que se tengan en cuenta aquellos patógenos que no se detectan en la inspección *ante* y *post-mortem*, ya que muchos patógenos transmitidos por los alimentos no se detectan a nivel macroscópico, por ejemplo, *E. coli* productor de toxina Shiga (STEC), *Salmonella* y *Campylobacter*.

El Grupo de trabajo recomendó que, para las futuras revisiones de la *Herramienta PVS*, se invitase a la reunión del Grupo *ad hoc* a un miembro del Grupo de trabajo o a un experto en seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal o se le diese la oportunidad de brindar su opinión sobre las competencias críticas pertinentes.

## **8. Normas futuras para la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal**

### **8.1. 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 (Laboratorio de Referencia de Padua, en Italia).

En su reunión de 2011, el Grupo de trabajo revisó el proyecto y solicitó que los autores ampliaran el análisis 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, con el fin de evaluar los posibles resultados en términos de salud pública que resulten de la aplicación de tales medidas sanitarias. Además, el Grupo pidió más información sobre la prevalencia de la salmonelosis en el hombre transmitida por animales destinados a la producción de alimentos que no sean las aves de corral.

En esta reunión, el Grupo de trabajo examinó la valiosa tarea de revisión de la literatura actualizada y solicitó al Departamento de comercio internacional que agradeciera a los autores el esfuerzo realizado. Igualmente, apoyó la sugerencia de que la OIE hiciera examinar el documento por expertos y lo publicara en el sitio web en inglés, francés y español. Dicha revisión garantizará que se tenga en cuenta la situación mundial.

Cuando el documento esté listo para difusión, el Departamento de comercio internacional enviará una copia a la atención de la FAO, la OMS y el Codex.

Tras un largo debate acerca de los próximos pasos que la OIE debe tomar en este tema, se acordó que, dada la necesidad de un enfoque global de la cadena alimentaria en la gestión de los riesgos de *Salmonella* en la producción de animales destinados a la alimentación con excepción de las aves de corral y la diversidad de sistemas de producción de animales a escala mundial, es poco probable que los avances unilaterales e individuales de la OIE mejoren de manera significativa la gestión del riesgo de *Salmonella* en otros animales que no sean las aves de corral.

Por lo tanto, el Grupo de trabajo aceptó que, cuando el Codex inicie 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 apoyará la participación de la OIE para garantizar un enfoque completo de la cadena alimentaria.

### **8.2. Revisión de la literatura sobre el control de *Escherichia coli* vertoxigénica 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 instaurara un asesoramiento en materia de control de *Escherichia coli* vertoxigénica en la producción de los animales destinados a la alimentación, con el propósito de reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Por tanto, 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.

En su reunión de 2011, el Grupo de trabajo examinó la versión abreviada de la revisión y 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 en el ganado, y evaluar los resultados para la salud pública al implementar tales medidas.

Desafortunadamente, los autores no pudieron finalizar la revisión a tiempo para someterla a consideración del Grupo de trabajo en este encuentro, pero se espera recibir el documento próximamente.

Dado que la prevención y el control de la contaminación de la carne y de otros productos derivados de animales por patógenos de origen entérico se ha convertido en una prioridad en la seguridad alimentaria, el Grupo de trabajo acordó que, por su intermedio, la OIE y el Codex deberían mantener un diálogo activo acerca del posible desarrollo de normas en esta área, por ejemplo, *Salmonella* o STEC.

## **9. Informe del Grupo *ad hoc* sobre notificación de las enfermedades de los animales y agentes patógenos**

La Dra. Mylrea dio cuenta de que el Grupo *ad hoc* sobre ‘Notificación de las enfermedades de los animales y agentes patógenos’, en su reunión de julio de 2012, había examinado la lista de enfermedades de los animales terrestres a la luz de los criterios revisados de inscripción, y propuesto sacar de la lista la cisticercosis porcina (*Taenia solium*). Sin embargo, la Comisión del Código estimó que se trataba de una zoonosis importante desatendida, e invitó a los Países Miembros a brindar comentarios sobre esta propuesta.

La Dra. de Balogh subrayó que la FAO consideraba la cisticercosis porcina como un problema de salud pública, en particular en los países en desarrollo. Además, la Dra. Bruno añadió que el informe de un grupo de expertos FAO/OMS sobre parásitos transmitidos por alimentos, basado en criterios múltiples de gestión de riesgos, había clasificado dentro de una lista de 24 parásitos, al parásito *Taenia solium* (en el cerdo) como el parásito transmitido por los alimentos con mayor repercusión en la salud pública.

El Grupo de trabajo estimó que, dada la importancia de esta enfermedad para la salud pública, la propuesta se debería volver a estudiar con detenimiento. Si se elimina la enfermedad de la lista, se deberá desarrollar un documento de orientación para ayudar a los Miembros a controlar dicha enfermedad en la granja.

## **10. Transmisión de contaminantes químicos a través de la alimentación**

El Grupo de trabajo observó que el Codex ha desarrollado algunos textos sobre los contaminantes químicos en la alimentación animal (por ejemplo, dioxinas y aflatoxinas). Cabe destacar que estos textos tratan sólo los aspectos de seguridad de los alimentos vinculados con la alimentación animal, y no los problemas de sanidad animal.

El Grupo de trabajo destacó que el Codex también estaba estudiando el tema, junto con el Grupo de acción intergubernamental especial sobre la buena alimentación animal a cargo del desarrollo de las ‘Directrices sobre la aplicación de la evaluación del riesgo en la alimentación’ y de las ‘Directrices para los gobiernos para un enfoque nacional de los riesgos vinculados con la alimentación’. Por su parte, el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) está elaborando un Código de prácticas para reducir la contaminación por alcaloides de pirrolicidina (AP) en los alimentos y piensos. Además, el CCCF prepara un documento de debate sobre las prácticas de gestión implementadas tendientes a reducir la exposición de los animales a los AP; disminuir la exposición de los animales productores de alimentos a las plantas que los contienen; y, por último, minimizar la presencia de AP en las instalaciones.

Habida cuenta de que el Codex ya ha emprendido un trabajo significativo en este ámbito y que en los *Códigos* de la OIE ya existen capítulos consagrados a los peligros de la alimentación animal, el Grupo de trabajo recomendó que, por el momento, la OIE no iniciara ningún trabajo adicional en este tema (contaminantes químicos no biológicos), y contribuyera de manera activa con el programa de trabajo del Codex.

## **11. Programa de trabajo para 2013**

El Grupo de trabajo destacó que un tema recurrente de las discusiones de todos los puntos del temario era la necesidad de un enfoque basado en el riesgo efectuado a lo largo de toda la cadena alimentaria para el manejo de los peligros de enfermedades zoonóticas a través de los alimentos. Reiteró que la colaboración entre la OIE y el Codex era esencial para reflejar este principio en las normas internacionales.

Los avances en curso de ‘Una sola salud’ y las discusiones destinadas a promover la colaboración entre los sistemas de sanidad animal, salud pública y protección fitosanitaria a escala internacional, regional y nacional representan nuevas oportunidades para reforzar este enfoque en toda la cadena alimentaria.

El Grupo de trabajo modificó el programa de actividades para 2013 que se presenta en el [Anexo VI](#).

## **12. 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, 20–22 de noviembre de 2012

**Lista de participantes**

**MIEMBROS DEL GRUPO DE TRABAJO**

---

**Dr. Stuart Slorach (presidente)**

Stubbångsvägen 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**

Departamento de agricultura y  
protección del consumidor  
División de producción y sanidad animal  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Roma  
ITALIA  
Tel.: +39-0657056110  
katinka.debalogh@fao.org

**Dr. Carlos A. Correa Messuti (ausente)**

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

**Sra. Selma Doyran (ausente)**

Secretaria  
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 Primary Industries  
Pastoral House 25 The Terrace  
PO Box 2526 - Wellington  
NUEVA ZELANDA  
Tel.: 64-4-894 2519  
Mobile : 64 29 894 2519  
Steve.Hathaway@mpi.govt.nz

**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  
thwalar@gov.sz  
robertthwala@yahoo.com

**Dra. Angelica Tritscher (ausentet)**

Directora interina  
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  
tritschera@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. 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

**Dr. Derek Belton**

Jefe  
Departamento de comercio internacional  
d.belton@oie.int

**Dra. Gillian Mylrea**

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

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

**París, 20–22 de noviembre de 2012**

---

**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 de las actividades de la CCA / FAO / OMS
  - 1.1. Codex
  - 1.2. FAO
  - 1.3. OMS
2. Cooperación entre la OIE y la CCA: Grupo de trabajo electrónico sobre la cooperación Codex/OIE del Comité del Codex sobre Principios Generales
3. Parásitos zoonóticos
  - 3.1. Capítulo sobre infección por *Trichinella* spp.
  - 3.2. Capítulos sobre *E. granulosus* y *E. multilocularis*
4. Trabajo de la OIE sobre la resistencia a los agentes antimicrobianos en los animales terrestres
5. Trabajo de la OIE sobre la resistencia a los agentes antimicrobianos en los animales acuáticos
6. Trabajo de la OIE en el área de la enseñanza veterinaria
7. Herramienta PVS de la OIE para la evaluación de los Servicios veterinarios y los Servicios de sanidad para los animales acuáticos
8. Normas futuras para la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal
  - 8.1. 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
  - 8.2. Revisión de la literatura sobre el control de *Escherichia coli* vertoxigénica en la producción de animales destinados a la alimentación
9. Informe del Grupo *ad hoc* sobre notificación de las enfermedades de los animales y agentes patógenos
10. Transmisión de contaminantes químicos a través de la alimentación
11. Programa de trabajo para 2013
12. Próxima reunión



## ACTIVIDADES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS DESDE LA ÚLTIMA REUNIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO (15-17 DE NOVIEMBRE DE 2011)

In the period 1 November 2011 - 15 October 2012, 17 sessions of the Code Alimentarius Commission and its subsidiary bodies have been held. Among these sessions, those relevant to the work of the APFSWG, are: the 35<sup>th</sup> Session of the Codex Alimentarius Commission (CAC), Rome, Italy, 2-7 July 2012; the 43<sup>rd</sup> Session of the Committee on Food Hygiene (CCFH), Miami, United States of America, 5-9 December 2011; the 6<sup>th</sup> Session of the ad hoc International Task Force on Animal Feeding (TFAF), Berne, Switzerland 20-24 February 2012; the 6<sup>th</sup> Session of the Committee on Contaminants in Foods (CCCF), Maastricht, the Netherlands, 26-30 March 2012; the 27<sup>th</sup> Session of the Committee on General Principles (CCGP), Paris, France 2-6 April 2012; the 20<sup>th</sup> Session of the Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF), San Juan, Puerto Rico, 7-11 May 2012; 21-25 March 2011; and the 32<sup>nd</sup> Session of the Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP), Bali, Indonesia, 1-5 October 2012.

In addition, in the reporting period have been held the sessions of the FAO/WHO Coordinating Committees for the North America and the South-West Pacific (CCNASWP), Madang, Papua New Guinea, 19-22 September 2012; and for Europe (CCEURO), Batumi, Georgia, 25-28 September 2012.

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

**The 35<sup>th</sup> CAC**, among others, adopted 18 new or revised Codex standards or related texts and many new or revised provisions for additives and MRLs for pesticides and veterinary drugs (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 ractopamine (cattle and pig tissues); for narasin (cattle tissues); for amoxicillin (cattle, sheep and pig tissues and cattle and sheep milk); and for monensin (cattle liver). The sampling Plans for Residue Control for Aquatic Animal Products and Derived Edible Products of Aquatic Origin (C, Annex B of CAC/GL 71-2009); and the Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food.

The 35<sup>th</sup> CAC also adopted a number of maximum residue limits (MRLs) for pesticides in products of animal origin and in animal feed. All these texts are available on the Codex website: [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org), including the update database for MRLs of veterinary drugs: <http://www.codexalimentarius.org/standards/veterinary-drugs-mrls/en/> and the reports of the above sessions are available on the FAO ftp server at: [ftp://ftp.fao.org/codex/reports/reports\\_2012](ftp://ftp.fao.org/codex/reports/reports_2012) (for sessions up to the 35<sup>th</sup> CAC) and [ftp://ftp.fao.org/codex/reports/reports\\_2013](ftp://ftp.fao.org/codex/reports/reports_2013) (for sessions held after the 35<sup>th</sup> CAC).

The 35<sup>th</sup> CAC adopted the revision of the Risk Analysis Principles and Procedures Applied by the Codex Committee on Food Hygiene and the Risk Analysis Principles Applied by the Codex Committee on Contaminants in Foods and the revision of the definition of “contaminant”. The revision of these texts aims at addressing their applicability to animal feed as it may impact on human health. The 35<sup>th</sup> CAC also adopted the revision of the Risk Analysis Principles Applied by the CCRVDF and of the Risk Assessment Policy for Residues of Veterinary Drugs in Foods.

Among the new work approved by the 35<sup>th</sup> CAC, the following are particularly relevant to the APFSWG: Code of Practice for Weed Control to Prevent and Reduce Pyrrolizidine Alkaloid Contamination in Food and Feed (to be developed by the CCCF); and Risk Management Recommendations for Residues of Veterinary Drugs for which no ADI and/or MRLs has been recommended by JECFA due to Specific Human Health Concerns (to be developed by the CCRVDF). In addition the 35<sup>th</sup> CAC has approved the priority list of veterinary drugs for evaluation or re-evaluation by JECFA, which includes: apramycin; derquantel; emamectin benzoate; gentian violet; lasalocid; monepantel; phenylpyrazole; and zylpaterol hydrochloride. The 35<sup>th</sup> CAC considered the MRLs for bovine somatotropins (bSTs) and agreed to request JECFA to re-evaluate bSTs and that the full report of JECFA evaluation would be considered by the CCRVDF.

The 35<sup>th</sup> CAC also considered the implementation of the Strategic Plan 2008-2013 of the Codex Alimentarius Commission and the draft Strategic Plan 2014-2018, and agreed on the process to be followed for its completion for adoption by the 36<sup>th</sup> Session of the Commission.

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

The **43<sup>rd</sup> CCFH** continued work on the Revision of the Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods and the Guidelines for Control of Specific Zoonotic Parasites in Meat: *Trichinella spiralis* and *Cysticercus bovis*. With regard to the latter, the CCFH noted that collaboration with OIE was necessary to ensure that OIE and Codex cover, in an integrated way, the risk reduction measures along the food chain (i.e. pre- and post-harvest). The Committee noted that mechanisms were in place to allow coordination of OIE and Codex work, such as participation of OIE in the meetings of the Committee and in electronic / physical working groups and that the Codex Secretariat, FAO and WHO had been invited by OIE to participate in the ad hoc Expert Group on zoonotic parasites. The Committee also noted that coordination of provision of inputs to Codex and OIE work at national level was necessary to ensure an integrated approach to this work.

The **6<sup>th</sup> TFAF** (the first meeting of the new Task Force on Animal Feeding) made substantial progress on the development of the Guidelines on Application of Risk Assessment for Feed, which were forwarded to the 35<sup>th</sup> CAC for adoption as a draft. The TFAF agreed to revise the scope of its second document to focus on the criteria for prioritization of hazards in feed and guidance for governments on how to use these criteria and to request an electronic working group to prepare a revised document for circulation for comments and consideration at its next session. It is expected that the TFAF will complete its work at its next session to be held in Berne (Switzerland) from 4 to 8 February 2013.

At the **27<sup>th</sup> CCGP** the Observer from OIE withdrew the proposal for the development of joint standards, to improve harmonization of standards on common topics, such as traceability, antimicrobial resistance, salmonellosis and certification in view of the concerns expressed by Codex Members about the approach, in the light of differences between the standard-setting procedures of the two Organisations. The CCGP recognized the importance of the collaboration between Codex and OIE and agreed to establish an electronic working group, chaired by Canada, with the following mandate:

“Reaffirming the commitment to collaboration in the development of standards of mutual interest, respecting the mandates and procedures of Codex Alimentarius and OIE, including a commitment to an open, transparent and inclusive process, the working group will propose guidance to better take into account relevant work that has been undertaken or is in progress by each organization and identify means to consistently reference each other’s standards and guidance, as appropriate.”

The CCGP further agreed that a physical working group, with the same mandate, would be held prior to the next session of the CCGP and the Committee welcomed the kind offer of OIE to provide logistical support to the meeting. The 28<sup>th</sup> Session of the CCGP is tentatively scheduled in the spring of 2014 in Paris.

The **20<sup>th</sup> CCRVDF** forwarded for adoption to the Commission several Maximum Residues Limits (MRLs) for Veterinary Drugs: narasin (in cattle tissues) amoxicillin in several tissues; monensin (in cattle’s liver); and the Proposed draft Sampling Plans for Residue Control for Aquatic Animal Products and Derived Edible Products of Aquatic Origin (Table C, Annex B of CAC/GL 71-2009). It finalized the revision of the Risk Analysis Principles applied by the CCRVDF and the Risk Assessment Policy for Residues of Veterinary Drugs in Foods. It proceeded with work on Proposed draft Guidelines on Performance Characteristics for Multi-residues Methods (Appendix to CAC/GL 71-2009), established a Priority List of Veterinary Drugs Requiring Evaluation or Re-evaluation by JECFA and proposed new work on Risk Management Recommendations for Residues of Veterinary Drugs for which no ADI and/or MRLs has been recommended by JECFA due to Specific Human Health Concerns.

The **32<sup>nd</sup> CCFPP** forwarded for adoption to the Commission several standards for fish and fish products, including the Standard for Smoked Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish and for Fresh/Live and Frozen Abalone (*Haliotis* spp). The Committee also finalised work on the Confirmatory Methods for Marine Biotoxins in the Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs and proposed new work on a Code of Practice for Fish Sauce.

The **44<sup>th</sup> CCFH** forwarded for adoption to the Commission the revision of the Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods and agreed to continue work on the Guidelines for Control of Specific Zoonotic Parasites in Meat: *Trichinella* spp. and *Cysticercus bovis* and to consider a discussion paper on occurrence and control of parasites in foods at its next session. With regard to the work on *Trichinella* spp. the Committee noted the need for Members to coordinate their position at country-level with national delegates to OIE to further elaborate the guidelines and highlighted the importance to continue strengthening the collaboration with OIE without overlapping with each other’s responsibilities. It further noted that strengthened collaboration with OIE would ensure consistency of Codex and OIE texts and allow countries to implement consistently control measures along the entire food chain.

**FORTHCOMING CODEX MEETINGS (relevant to the OIE APFSWG)**

The **7<sup>th</sup> TFAF**, Berne, Switzerland, 4 to 8 February 2013. The provisional agenda is available at: [http://www.codexalimentarius.org/download/report/792/af07\\_01e.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/792/af07_01e.pdf)

The **20<sup>th</sup> CCFICS** will be held in Chiang Mai (Thailand) from 18 to 22 February 2013. The Committee will continue its work on the elaboration of the Principles and Guidelines for National Food Control Systems. The Committee will also consider discussion papers addressing: the burden of multiple questionnaires directed at exporting countries; monitoring regulatory performance of national food control systems and the need for further guidance on food safety emergencies.

The **36<sup>th</sup> CAC** will be held in Rome, Italy, from 1 to 5 July 2013. The provisional agenda will be posted on the Codex website: [www.codealimentarius.org/meetings-report](http://www.codealimentarius.org/meetings-report).

The **21<sup>st</sup> CCRVDF** will be held in the United States of America from 26 to 30 August 2013.

The provisional agendas of the 20<sup>th</sup> CCFICS, 36<sup>th</sup> CAC and 21<sup>st</sup> CCRVDF will be posted, as soon as available, on the Codex website: [www.codealimentarius.org/meetings-report](http://www.codealimentarius.org/meetings-report).





## Appendix I

## LISTS OF STANDARDS AND RELATED TEXTS ADOPTED BY THE THIRTY-FIFTH SESSION OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

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

Standards and Related Texts	Reference	Status
Food additive provisions of the <i>General Standard for Food Additives</i> (GSFA),	REP12/FA Appendix VI	adopted with amendments
Revision of the <i>Standard for Food Grade Salt</i> (CODEX STAN 150-1985)	REP12/FA Appendix XI	adopted
Maximum Level for Melamine in Liquid Infant Formula (ready to consume)	REP12/CF Appendix V	adopted
Maximum Residue Limits for Pesticides	REP12/PR Appendix II	adopted
Revision to the Codex Classification of Food and Animal Feed (fruit commodity groups)	REP12/PR Appendix VIII	adopted
Principles and Guidance for the Selection of Representative Commodities for the Extrapolation of Maximum Residue Limits for Pesticides to Commodity Groups (including Table 1: Examples of the selection of representative commodities - fruit commodity groups)	REP12/PR Appendix XI	adopted
MRLs for narasin (cattle tissues)	REP12/RVDF Appendix III	adopted
MRLs for ractopamine (cattle and pig tissues: muscle, liver, kidney and fat)	ALINORM 08/31/31 Appendix II	adopted
Revision of the <i>Guidelines on Nutrition Labelling</i> (CAC/GL 2-1985) concerning a new definition of “nutrient reference values”	REP12/FL Appendix IV	adopted
Amendment to the <i>Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods</i> (CAC/GL 32-1999): use of ethylene for ripening of fruit	REP12/FL Appendix VI	adopted

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

Standards and Related Texts	Reference	Status
Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food	REP12/FH Appendix III	adopted with amendments
Annex on Melons to the <i>Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables</i> (CAC/RCP 53-2003)	REP12/FH Appendix IV	adopted
Food additive provisions of the <i>General Standard for Food Additives</i> (GSFA)	REP12/FA Appendix VI	adopted with amendments
Amendments to the <i>International numbering system</i> (INS) for food additives	REP12/FA Appendix XII	adopted with amendments
<i>Specifications for the identity and purity of food additives</i> arising from the 74th JECFA meeting	REP12/FA Appendix XIII (Part 1)	adopted
Maximum Level for Total Aflatoxins in Dried Figs, including Sampling Plan	REP12/CF Appendix VI	adopted
Maximum Residue Limits for Pesticides	REP12/PR Appendix III	adopted
MRLs for amoxicillin (cattle, sheep and pig tissues and cattle and sheep milk) and monensin (cattle liver)	REP12/RVDF Appendix IV	adopted

**Appendix I (cont.)**

Sampling Plans for Residue Control for Aquatic Animal Products and Derived Edible Products of Aquatic Origin (C, Annex B of CAC/GL 71-2009)	REP12/RVDF Appendix VIII	adopted
Revision of the <i>Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims</i> (CAC/GL 23-1997) concerning a new definition for “non-addition claim”, conditions for free of salt claims, amendments to the section on comparative claims and conditions for non-addition of sugars claims	REP12/FL Appendix II	adopted
Revision of the <i>Guidelines on Nutrition Labelling</i> (CAC/GL 2-1985) concerning provisions for mandatory nutrition labelling	REP12/FL Appendix V	adopted

**Part 3 – Standards and Related Texts Adopted at Step 5 of the Accelerated Procedure**

Standards and Related Texts	Reference	Status
Amendment to the <i>Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods</i> (CAC/GL 32-1999) concerning inclusion of new substances	REP12/FL Appendix VII	adopted

**Part 4 – Other Standards and Related Texts Submitted for Adoption**

Standards and Related Texts	Reference	Status
Amendment to the <i>Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Assessment</i>	REP12/FH Appendix II	adopted with amendments
Methods of Analysis in Codex Standards at different steps, including methods of analysis for food grade salt	REP12/MAS Appendix II	adopted with amendments
Revision of the names and descriptors of food categories 16.0 and 12.6.1 of the GSFA	REP12/FA Appendix X	adopted
Revision of the Code of Practice for Source Directed Measures to Reduce Contamination of Food with Chemicals	REP12/CF Appendix III	adopted with amendments
Regional standard for Fermented Soybean Paste (CODEX STAN 298R-2009) - provision for monopotassium tartrate (INS 336(i))	REP11/ASIA para. 10	adopted

## Appendix II

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

<b>Responsible Body</b>	<b>Standard and Related Texts</b>	<b>Reference</b>	<b>Job Code</b>
CCFH	Revision of the <i>Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Plants</i>	REP12/FH Appendix VII	N01-2012
CCFH	Annex on berries to the <i>Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables (CAC/RCP 53-2003)</i>	REP12/FH Appendix VIII	N02-2012
CCCF	Code of Practice for Weed Control to Prevent and Reduce Pyrrolizidine Alkaloid Contamination in Food and Feed	REP12/CF Appendix VII	N03-2012
CCCF	Revision of the Maximum Levels for Lead in Fruit Juices, Milks and Secondary Milk Products, Infant Formula, Canned Fruits and Vegetables, Fruits and Cereal Grains (except buckwheat, cañihua and quinoa) in the <i>General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed</i>	REP12/CF Appendix VIII	N04-2012
CCCF	Annex for Prevention and Reduction of Aflatoxins and Ochratoxin A in Sorghum to the <i>Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals (CAC/RCP 51-2003)</i>	REP12/CF Appendix IX	N05-2012
CCCF	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ochratoxin A contamination in Cocoa	REP12/CF Appendix X	N06-2012
CCCF	Code of Practice to Reduce the Presence of Hydrocyanic Acid in Cassava and Cassava Products	REP12/CF para. 165	N07-2012
CCCF	Maximum Levels for hydrocyanic acid in cassava and cassava products	REP12/CF para. 165	N08-2012
CCCF	Levels for Radionuclides in Food	REP12/CF para. 169	N09-2012
CCPR	Priority List for the Establishment of MRLs for Pesticides	REP12/PR Appendix XIII	ongoing
CCRVDF	Priority List of Veterinary Drugs Requiring Evaluation or Re-evaluation by JECFA	REP12/RDVF Appendix IX Part A and B	ongoing
CCRVDF	Risk Management Recommendations for Residues of Veterinary Drugs for which no ADI and/or MRLs has been recommended by JECFA due to Specific Human Health Concerns	REP12/RDVF Appendix X	N10-2012
CCNEA	Regional Standard for Date Paste	REP11/NEA para. 92 CX/CAC 12/35/9-Add.1 Rev. 1	N11-2012



## ACTIVIDADES DE LA ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN

Many of the activities conducted by the Animal Health Service (AGAH) of FAO related to Veterinary Public Health where closely linked to further developing different aspects of the One Health approach. This approach that initially was developed to address emerging zoonotic and other high impact diseases is gradually shifting to also encompass endemic (zoonotic) diseases and, in recent times, its value for addressing food safety issues has been recognized. FAO as part of the FAO/OIE/WHO Tripartite has also been addressing the ecosystems component of the One Health concept in addition the animal health domain. The Animal Health Service together with the section in FAO dealing with food safety and quality have cooperated in various aspects linked to animal production food safety. Over 2012 many of the activities that had been initiated during 2011 have been further developed or brought to completion.

### **Antimicrobial resistance**

FAO is supporting national capacities for integrated food borne pathogen (*Salmonella spp.*, *E. coli*, *Campylobacter spp.* & *Enterococcus spp.*) and AMR surveillance in a number of countries. These have mostly been done in collaboration with the WHO. Recently a project in Kenya was completed, which generated data on food borne pathogen and AMR prevalence in the beef, pork and poultry value chains. New projects are being initiated in Cambodia, Vietnam (aquaculture) and India with possibility of another project in Nigeria. These projects mirror the approach taken in the completed project in Kenya and the expected outcomes are the establishment of inter-agency task forces on AMR to implement policy priorities, establishment of national surveillance programmes on priority food borne pathogens and AMR, antimicrobials usage monitoring programmes; as well as the implementation of national policies and best practices by meat value chain operators/actors to address emerging issues.

**Guidance for value chain operators** on appropriate use of veterinary inputs in animal production. This is being developed to address veterinary residues in products of animal origin and the risks of AMR development arising from inappropriate usage of antimicrobial agents in animal production. The material will be disseminated directly to small holder livestock keepers, especially in countries where activities mentioned before are being undertaken. FAO has also commissioned under a letter of agreement, an innovative approach, targeting rural and peri-urban small holder livestock keepers, which uses established TV programmes and SMS through mobile phones, to dissemination of good practice guidance to promote prudent and responsible usage of veterinary inputs in animal production.

**Guidance on risk based official veterinary control of meat hygiene/safety** for developing country is being developed and implemented. This is intended to provide national competent authorities with risk based decision making tools to ensure more risk based approach to meat inspection and hygiene, which addresses priority zoonotic and food borne diseases and supports the achievement of national food safety objectives. Draft guidance will be pilot tested in at least 3 countries in 2013 and will be finalized thereafter for dissemination to other countries. FAO is supporting the strengthening of official veterinary controls in abattoirs as there is a 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.

**FAO veterinary public health (VPH) continuing professional development (CPD) project** - includes a food safety stream with more than 10 modules/lessons under the stream. The CPD initiative is aimed at developing and enhancing the professional competences of veterinarians and veterinary para professionals working in VPH and food safety and is being piloted in Kenya, Tanzania, Rwanda, Burundi and Uganda. Training materials have been developed by national institutions (vet faculties) and will be peer reviewed by partner institutions in developing and developed countries, with a view to finalization and implementation of CPD courses by the end of 2013;

**The Animal Production Service of FAO has prepared a ‘Quality Assurance Manual for Microbiology in Animal Feed Analysis Laboratories’.** The manual will be available for distribution during early 2013. It describes procedures for detection and isolation of microbiological agents which may be found in animal feeds. The Quality Management System is also described in this manual, which is based on ISO/IEC 17025:2005 principles and EA-04/10 ‘Accreditation for Microbiological Laboratories’ and is intended to help laboratory personnel maintain the standards expected while providing a consistent, reliable, efficient and professional service with the level of quality required and expected by the laboratory’s customers.

**An International Workshop on the Use of Antimicrobials in Livestock Production and Antimicrobial Resistance in the Asia–Pacific Region** was held in Negombo, Sri Lanka, on 22–23 October 2012 by FAO in conjunction with the 36th Session of the Animal Production and Health Commission for Asia (APHCA)..

The epidemiology and impact of antimicrobial resistance (AMR) and the links between antimicrobial use (AMU) in livestock and AMR in humans were discussed and APHCA delegates presented short country reports on AMU and AMR in their respective countries. Greater attention to AMU and AMR needs to be paid by animal health authorities in the Asia–Pacific region as there is a wide variation in the awareness of and capacity to manage the risks from AMR across APHCA member countries. There is a need for establishing National Task Forces on Antimicrobials that are multidisciplinary and cross-sectoral to provide a forum to lead policy development and support action on AMU and AMR; improve awareness at different levels (including farmers and farmer organizations; veterinarians, paraveterinarians, veterinary faculty staff members; policy-makers; consumers and civil society) and develop, review and improve practical legislation and regulatory frameworks. Furthermore, the monitoring and surveillance of AMU and AMR needs to be undertaken and data collected on AMU (e.g. types and of volume of antimicrobials used, purpose of use). Alternatives to AMU, particularly improved infection control, good husbandry practices, and farm biosecurity are further key issues that need to be further explored. In conclusion, AMU is not just a technical issue and required consideration of social, economic, environmental, ethical and policy factors. Delegates at the meeting recognized the need for support from WHO for countries to take action to reduce risks from AMR, and that both FAO and OIE produce useful guidance including a range of standards and guidelines for good practice. Delegates agreed for APHCA to facilitate obtaining external funding to support undertaking some longer-term actions in a number of APHCA member countries.

---

## **ACTIVIDADES DE LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD**

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

GFN Strategic objective have been modified as the following:

To support Member States' capacity to strengthen national and regional integrated surveillance, investigation, prevention and control of foodborne and other enteric infections by:

- i. promoting the benefits of integrated surveillance through the engagement of decision-makers
- ii. fostering multi-sectoral partnerships relevant to regional and country goals and needs
- iii. supporting Member States to generate data to drive evidence-based decision making to reduce the incidence of foodborne diseases

At its Annual September 2012 Meeting in Lyon, France, the GFN Steering Committee took on the challenge of outlining its' accountability roadmap and planning its' future Performance Measurement Framework. Related meeting outcomes included: the development of GFN performance measurement group and organizational templates; the re-alignment of GFN goals and; support for the development of GFN training needs and governance criteria. Performance measurement framework meeting outcomes included: the need for a GFN governance document; the identification of three GFN core activity areas in training, mentoring and communications; the development and monitoring of a yearly operational planning document to align yearly GFN activities with GFN's final performance measurement framework and; a GFN budget that outlines total funding by partner as well as yearly GFN costs.

OIE and WHO are exploring how to work together more closely on capacity building activities and efforts are being made to participate in each other's activities as a first step with an option to improve joint activities on laboratory, epidemiology and AMR capacity building in countries.

### **Expert Consultation on the Global View of Campylobacteriosis**

A WHO Expert Consultation on the Global View of Campylobacteriosis was organized in collaboration with FAO and OIE hosted by the WHO Collaborating Centre for Reference and Research on Campylobacter, Utrecht University, Netherlands on 9-11 July 2012. The objectives were 1) to review the progress made since the previous two consultations, note successful approaches and lessons learned and identify challenges in controlling Campylobacter from farm to table and reducing the human health burden and attributable health consequences; 2) to consider cross-cutting areas, such food and waterborne campylobacteriosis and antimicrobial resistance, and take into account the context of both developed and developing countries; 3) to provide options for the WHO, FAO and OIE for developing ways forward to reduce Campylobacter in the food chain and the burden of foodborne campylobacteriosis. The meeting was organized under the following thematic areas: 1) burden of disease and health impact; 2) surveillance, antimicrobial resistance; 3) source attribution; 4) impact of control measures.

The consultation report will be published shortly and will present discussions, future steps and options for lowering the burden of foodborne and waterborne campylobacteriosis and associated antimicrobial resistance.

\* \* \*

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

The World Health Organization (WHO) has developed and applied criteria to rank antimicrobials according to their relative importance in human medicine. Clinicians, regulatory agencies, policy-makers and other stakeholders can use this ranking when developing risk management strategies for the use of antimicrobials in food production animals. The use of the list will help preserve the effectiveness of currently available antimicrobials. The list was developed in Canberra in 2005 and has been subsequently re-examined and updated during WHO expert meetings in Denmark in 2007 (1<sup>st</sup> revision) and in 2009 (2<sup>nd</sup> revision), and lastly in Oslo, Norway in 2011 (3<sup>rd</sup> revision). The WHO list is available at: [www.who.int/foodborne\\_disease/resistance/cia/en](http://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](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 WHO Advisory Group on Integrated Surveillance of Antimicrobial Resistance comprises over 30 internationally-renowned experts in a broad range of disciplines relevant to antimicrobial resistance, appointed following a web-published call for advisers, as well as representatives from FAO, OIE, EFSA and ECDC. WHO-AGISAR holds regular telephone conferences and annual face-to-face meetings. WHO-AGISAR 4<sup>th</sup> annual meeting took place in June 2012 in Aix-en-Provence, France and was attended by OIE staff and experts.

WHO-AGISAR contribute to enhancing the capacity of Member States, particularly developing countries, through training courses (using the GFN training platform), focused research projects and country sentinel studies.

\* \* \*

NB: At the joint High Level Meeting to Address Health Risks at the Human-animal-ecosystems Interface (November, 2011; [http://www.who.int/influenza/human\\_animal\\_interface/HLTm\\_human\\_animal\\_ecosystems\\_nov\\_2011.pdf](http://www.who.int/influenza/human_animal_interface/HLTm_human_animal_ecosystems_nov_2011.pdf)), AMR was highlighted as an “entry point” for many of the discussions (along with rabies and zoonotic influenza). These health issues were selected as there is already existing experience and best practices on how to address them cross-sectorally which could be used to develop approaches for other health issues at the interface, and also because they were deemed as important in and of themselves for ongoing tripartite focus.

\* \* \*

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

The 42<sup>nd</sup> 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. In order to address this request FAO and WHO initiated a series of activities this culminated in an expert meeting on 3-7 September 2012. Preceding the meeting, relevant data were identified and collated through a formal “call for data”, a literature review and written reports prepared by experts representing different regions. A list of 95 potential foodborne parasites was initially identified for consideration. Through a stepwise documented process this was reduced to a list of 24 parasites for ranking. Experts further identified specific vehicles of transmission for each of the 24 parasites. The parasites were ranked using a multicriteria-based approach, which used 9 criteria and 7 criteria weights (three criteria for disease severity were combined into one criterion) reflecting the relative importance of each criterion to the overall score. The overall score for each parasite was calculated by normalized parasite criteria scores multiplied by fractional weights and summed. The meeting also concluded that since criteria weights were calculated separately from the individual parasite scoring, alternative weighting schemes reflecting the judgments of risk



managers could be used to generate alternate ranking, using the scoring of the parasites undertaken by the expert meeting. Furthermore, the meeting highlighted some considerations for risk management including knowledge on foodborne attribution and possible approaches for the control of some of these foodborne parasites. Reference is also made to existing risk management texts as appropriate. The preliminary report is available at <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/foodborne-parasites/en/> and <http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings/sep12/en/index.html>. In addition, according to requests from the 43rd Session of the CCFH held in December 2011, FAO and WHO have been conducting peer-review of risk profiles for *Trichinella* spp. and *Cysticercus bovis* by selected experts in the area of parasitology, and preparing for development of risk-based examples for them to illustrate the level of consumer protection likely to be achieved with different post-harvest risk management options, depending on the availability of data and information.

More details on the recent JEMRA activities can be found at [ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CCFH/CCFH44/fh44\\_04e.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CCFH/CCFH44/fh44_04e.pdf).

\* \* \*

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

From 7 to 10 November 2011, WHO hosted the strategic planning meeting of the Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group (FERG) in Durrës, Albania, combined with a kick-off event of the FERG pilot foodborne disease burden studies. The objectives of the strategic planning meeting were in view of the increased complexity of the WHO Initiative to Estimate the Global Burden of Foodborne Diseases as well as the changed environment in which the Initiative is operating, to:

- update the Initiative's strategic framework, its milestones and timelines;
- redefine the technical scope of the Initiative, including the selection of priority areas for foodborne disease burden estimation;
- identify key activities and resource needs for implementation; and
- update FERG processes, roles and responsibilities.

Following the strategic planning meeting, a new FERG Computational Task Force was established in March 2012 to advise and assist WHO and its Member States to convert results of (a) the global epidemiological reviews for mortality, morbidity and disability in each of the major foodborne diseases and (b) epidemiological data resulting from the FERG country studies into DALYs. This task force met in October 2012 for the first time to revise the task force's work plan and appraise the progress of the six Task Force subgroups made so far.

In 2012, the FERG pilot foodborne disease burden studies in Albania, Japan, Thailand and Uganda took up speed and, with the technical support of the FERG Country Studies Task Force, progressed well according to the national contexts. A needs assessment for food safety situation analysis and knowledge translation is, moreover, currently being undertaken by the FERG to develop targeted capacity building modules for the four pilot countries.

Works commenced by FERG in the areas of aflatoxicosis, peanut allergies, human trichinellosis and foodborne trematodiasis were furthermore published in the peer-reviewed literature (articles available on our website at [http://www.who.int/foodsafety/foodborne\\_disease/ferg/en/index7.html](http://www.who.int/foodsafety/foodborne_disease/ferg/en/index7.html)).

It is foreseen for the FERG to have finalized its work by the end of 2013, with the aim to officially present the FERG's results at an event in early 2014.

For more information please contact [foodsafety@who.int](mailto:foodsafety@who.int).

\* \* \*

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

WHO has extended 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 the environment and how failures in good hygienic practices in one sector can affect the others.

The final edition of the manual (pilot tested in Belize, Guatemala y El Salvador) is available in English, French and Spanish at [http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys\\_growing\\_safer/en/index.html](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 178 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 the past year, the INFOSAN Secretariat has been involved in the coordination of information between network members during dozens of food safety events with potential international implications.

Following the first global meeting of INFOSAN in 2010, a number of the resulting recommendations to enhance communication and collaboration among members have since been implemented. One such recommendation was to improve the web-based information-sharing mechanism. Since the meeting, the INFOSAN Community Website was developed and launched in 2012, and provides a platform for exchanging routine and emergency food safety information between INFOSAN Members. Another strong recommendation coming from the global meeting was to develop regionally based strategies to strengthen INFOSAN participation. We have since worked with our colleagues from WHO-WPRO and INFOSAN members in Asia to develop a regional strategy to enhance participation in INFOSAN among Asian countries. While INFOSAN is indeed a global network, addressing specific regional needs can help to strengthen the network overall.

We have also been focusing this year on expanding our membership and asking member countries to nominate additional Focal Points from the various national authorities with a stake in food safety. In relation to this task, the INFOSAN Secretariat has extended INFOSAN membership to include OIE National Focal points for Food Safety in order to further strengthen cross-sectoral coordination and cooperation at national and global levels.

Several tools to provide guidance in dealing with food safety emergencies have been or are being developed, which will help Member States in the strengthening of their national systems, the most recent of which is about establishing or improving national food recall systems. These documents are published on our website.

For more information, please visit: [http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/infosan/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/index.html)

\* \* \*

## PROGRAMA DE TRABAJO PARA 2013

El Grupo de trabajo convino que su programa de trabajo para 2013 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) Seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal en la enseñanza veterinaria.
- d) Seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal en la legislación veterinaria.
- e) Cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos suscitadas en el marco del trabajo en curso sobre las zoonosis emergentes en la interfaz ser humano-animal (concepto “Una sola salud”).
- f) Evaluación de las prestaciones de las autoridades competentes, incluyendo los Servicios veterinarios

### 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) Posible desarrollo de normas sobre *Salmonella* con énfasis en la producción intensiva de cerdos para asegurar un enfoque a lo largo de la cadena alimentaria y nexos con el trabajo del Codex.
- f) Seguimiento de la literatura sobre *Escherichia coli* vertoxigénica.
- g) Aspectos generales de los sistemas de control de inocuidad de los alimentos asociados con contaminantes con patógenos entéricos y nexos con el trabajo del Codex.
- h) Aspectos generales de los sistemas de control de inocuidad de los alimentos asociados con los parásitos y nexos con el trabajo del Codex.

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

- a) Fomento de mayor participación de la OIE en los textos del Codex y viceversa.
- b) Promoción de 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.
- d) Seguimiento del trabajo del grupo de trabajo electrónico sobre cooperación OIE/Codex del Comité del Codex sobre Principios Generales.

---

**Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), 2012**

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.