



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

París, 28–30 de octubre de 2014

El Grupo de trabajo sobre seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal (en lo sucesivo, grupo de trabajo) celebró su decimocuarta reunión en la sede de la OIE, del 28 al 30 de octubre de 2014.

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

El Dr. Bernard Vallat, director general de la OIE, acogió al grupo de trabajo en nombre de los Países Miembros de la OIE y le agradeció su labor que resulta crítica para la OIE en su objetivo de reducir los riesgos para la salud humana debido a los peligros que surgen de los productos de origen animal. El Dr. Vallat dio la bienvenida a los nuevos miembros del grupo y explicó que el grupo de trabajo se había creado en 2002 cuando la relación establecida entre la OIE y el Codex se limitaba a la participación de la OIE como observadora en las reuniones del Codex. En ese momento, el Dr. Vallat y el presidente de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA) concluyeron un acuerdo informal para garantizar que las normas desarrolladas por las dos organizaciones no se duplicaran o contradijeran. Recordó que aunque fue difícil formalizar un acuerdo bilateral entre la OIE y el Codex, se han logrado avances con la reciente adopción de un texto relativo a la cooperación OIE/Codex en el informe de 2014 del Comité del Codex sobre Principios Generales. El grupo de trabajo ha servido de puente entre ambas organizaciones y ha ayudado a garantizar que tanto la OIE como el Codex tomen en cuenta las normas y la labor de la otra organización. Desde la creación del grupo existen numerosos ejemplos que dan cuenta de los esfuerzos conjuntos en el desarrollo de las normas respectivas que han hecho posible elaborar normas simplificadas que cubren toda la cadena de producción primaria. Prueba de ello es el ejemplo de *Salmonella* en aves de corral/carne de aves de corral, mientras que la norma de la OIE se centra en la vigilancia y detección en la granja, la del Codex se focaliza en el procesamiento, y ambas normas hacen referencia a la otra.

El Dr. Stuart Slorach, presidente del grupo de trabajo, reconoció los progresos alcanzados durante los últimos diez años y señaló que siempre habría oportunidades para seguir estrechando la colaboración en el futuro. El grupo explorará medios para mejorar la cooperación y la sinergia entre la OIE y el Codex. El grupo de trabajo es consciente de que la mayoría de los Países Miembros de la OIE y del Codex son países en desarrollo que se han de tener en cuenta en su labor.

La Sra. Awilo Ochieng Pernet, presidenta de la CCA, expresó su agradecimiento por la oportunidad de participar en el encuentro como observadora y consideró que su presencia reflejaba la estrecha colaboración existente entre ambas organizaciones. Informó al grupo que el Plan estratégico del Codex (2014-2019) incluía una actividad específica destinada a promover la colaboración con la OIE en el desarrollo de normas que abarcan toda la cadena alimentaria, de la granja al tenedor. Se mostró de acuerdo con la visión del grupo de trabajo y reiteró que esperaba contribuir a reforzar esta colaboración durante su mandato como presidenta.

### 1. Mandato y *modus operandi* del grupo de trabajo

Se informó al grupo de trabajo de que el Consejo de la OIE había introducido algunas modificaciones al mandato y *Modus operandi* del grupo de trabajo adoptados en mayo de 2014.

El grupo tomó nota del mandato y del *Modus operandi* revisados, que se presentan para información en el Anexo III.

## 2. Actualización de las actividades de la CCA/ OMS / FAO

### 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 IV.

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

El Dr. Kazuaki Miyagishima, en representación de la OMS, brindó una actualización de la labor de su organización. La información detallada se encuentra en el Anexo V.

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

La Dra. Katinka de Balogh, en representación de la FAO, se unió al encuentro por teléfono y brindó una actualización del trabajo de su organización. La información detallada se encuentra en el Anexo VI.

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 garantizan una coordinación constante de la labor de las tres organizaciones. Las normas recientes desarrolladas por la OIE y el Codex dan cuenta del alto nivel de integración y complementariedad de las normas pertinentes en el campo de la seguridad alimentaria.

## 3. Normas de la OIE en desarrollo

### 3.1. Infección por *Taenia solium* spp. (nuevo capítulo X.X. del Código Terrestre)

El Dr. Alejandro Thiermann, presidente de la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Terrestres (Comisión del Código) informó al grupo que la Comisión había revisado los comentarios de los Países Miembros sobre el nuevo proyecto de capítulo del *Código Terrestre* 'Infección por *Taenia solium* spp' durante su reunión de septiembre de 2014. Indicó que el proyecto, que se propondrá para adopción en mayo de 2015, se presentaba en el anexo XV del informe de la Comisión del Código de septiembre de 2014. El Dr. Thiermann destacó que este trabajo reflejaba la continuación de la labor de la OIE sobre un patógeno con un impacto mayor en la salud pública.

El grupo de trabajo revisó el proyecto de capítulo y señaló que, mientras que las disposiciones del proyecto implicaban un enfoque basado en el riesgo para el control de este importante patógeno transmitido por los alimentos, las recomendaciones sólo cubrían las medidas a nivel de la granja.

Dada la ambiciosa meta de controlar *T. solium* a escala mundial, el grupo de trabajo fue del parecer que un modelo de riesgo de toda la cadena de producción de alimentos aportaría información valiosa para permitir el desarrollo de medidas de control integradas en la granja y en toda la cadena alimentaria. Si el Codex inicia nuevas labores, se podría aplicar un marco de trabajo similar al usado para el desarrollo de las normas respectivas de *Trichinella*.

El grupo de trabajo recomendó que los Delegados de la OIE alienten a sus delegaciones ante el Codex a dar prioridad al trabajo sobre este importante parásito para la salud humana.

El grupo de trabajo también inquirió por el desarrollo de un capítulo horizontal sobre bioseguridad en la producción animal debido a su importancia en el control zoonosario y el carácter común de muchas disposiciones destinadas a lograr condiciones de bioseguridad para una variedad de peligros. El Dr. Thiermann señaló que la Comisión del Código había desarrollado recientemente una definición de bioseguridad que se presentó a comentario de los Países Miembros en el informe de septiembre de 2014. Asimismo, la Comisión identificó la necesidad de elaborar un capítulo horizontal sobre bioseguridad en la producción animal y espera emprender este trabajo en un futuro cercano.

El grupo respaldó esta propuesta como un paso hacia adelante para comunicar eficazmente orientaciones de bioseguridad a los Países Miembros.

#### **4. Revisión de capítulos del Código Terrestre**

##### **4.1. Capítulo 6.1. Papel de los Servicios veterinarios en materia de seguridad sanitaria de los alimentos**

Dado que el Capítulo 6.1. sobre el 'Papel de los Servicios veterinarios en materia de seguridad sanitaria de los alimentos' no se ha actualizado desde su adopción en 2008, el grupo procedió a su revisión para determinar si requería o no actualización.

El grupo estimó que, desde la adopción del capítulo, los papeles y responsabilidades de los veterinarios y de los servicios veterinarios en el área de la seguridad sanitaria de los alimentos habían evolucionado considerablemente lo que deberá reflejarse en una versión actualizada.

El Capítulo 6.1. describe las áreas de intervención de los veterinarios en los aspectos de inocuidad de los alimentos, pero carece de puntos de vista al día sobre los avances de los sistemas de inocuidad de los alimentos y la integración de componentes (de la granja al tenedor) para garantizar alimentos sanos y seguros.

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

Al igual que con el Capítulo 6.1., el Capítulo 6.2. 'Control de riesgos biológicos que amenazan la salud de las personas y la sanidad de los animales mediante la inspección *ante mortem* y *post mortem* de las carnes' no se ha actualizado desde su adopción en 2006, el grupo procedió a su revisión para determinar si requería o no actualización.

El grupo reconoció la importancia del capítulo que ofrece recomendaciones sobre la participación veterinaria en la inspección *ante* y *post mortem*. El grupo tomó nota de que una parte del contenido se duplica en el Capítulo 6.1., en particular la sección en la que se describe la inspección de la carne como una función importante de los servicios veterinarios. Por otra parte, tomó nota de que el Código de prácticas de higiene para la carne del Codex (CAC/RCP 58-2005) hacía hincapié en la inspección *ante* y *post mortem* como parte esencial de un sistema de control general para la seguridad alimentaria. No obstante, observó que el control de la contaminación cruzada durante el procesamiento primario podía tener un mayor impacto en la mitigación de los riesgos transmitidos por los alimentos. Por consiguiente, resultan esenciales las responsabilidades de los veterinarios durante todas las actividades de control.

El grupo estimó que una revisión podría añadir valor al contenido del capítulo.

El grupo de trabajo recomendó convocar un grupo *ad hoc* con miras a revisar los Capítulos 6.2. y 6.1. y considerar la posibilidad de fusionarlos.

Sugirió que en la revisión se tomen en cuenta los siguientes puntos:

- una clara descripción de los papeles, actividades de supervisión y responsabilidades respectivas del gobierno y la industria,
- un mayor reconocimiento de la necesidad de flexibilidad en los sistemas de reglamentación en términos de inspección, verificación y auditoría,
- las prácticas y experiencias actuales internacionales,
- el contenido de las normas pertinentes del Codex en la medida en que aplican a la intención de los capítulos.

## 5. Cooperación entre la OIE y la CCA

Si bien el grupo tomó nota de la mejora continua de la comunicación y cooperación entre las dos organizaciones, todavía hay espacio para avances a nivel nacional con el fin de promover el diálogo entre los expertos nacionales pertinentes de los sectores de sanidad animal, salud pública y comercio, garantizando así una mejor coordinación de las actividades normativas de la OIE y el Codex.

El grupo de trabajo enfatizó la importancia de la colaboración de los Delegados de la OIE con sus homólogos del Codex con el fin de asegurar, a escala nacional, la armonización de las normas desarrolladas por ambas Organizaciones.

## 6. Trabajo paralelo entre la OIE y el Codex

### 6.1. *Trichinella*

#### 6.1.1. Capítulo 8.15. de la OIE Infección por *Trichinella* spp.

El Dr. Thiermann informó al Grupo de trabajo de que el Capítulo 8.15. relativo a la 'Infección por *Trichinella* spp.' adoptado en mayo de 2013, había tenido modificaciones menores adoptadas en mayo de 2014. 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 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 capítulo bien formulado con recomendaciones claras para el establecimiento y mantenimiento de un compartimento con riesgo insignificante y un enfoque flexible para que los servicios veterinarios lleven a cabo estas funciones. Igualmente, destacó el alto nivel de colaboración entre la OIE y el Codex para su desarrollo.

A la luz de las discusiones en curso del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos relativas al anteproyecto de directrices del Codex para el control de parásitos zoonóticos específicos de la carne: *Trichinella* spp. (ver punto 6.1.2.), el grupo sugirió que una vez que se hayan adoptado las directrices del Codex, la OIE deberá considerar las eventuales modificaciones del capítulo para garantizar que se ajuste a tales directrices.

#### 6.1.2. Anteproyecto de directrices del Codex para el control de parásitos zoonóticos específicos de la carne: *Trichinella* spp

La Dra. Bruno explicó al grupo de trabajo que durante la 37ª reunión de la CCA se solicitó que durante el 46º periodo de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (Lima-Perú, 17-21 de noviembre de 2014), se siguiera examinando el proyecto de directrices para el control de *Trichinella* spp. en la carne de *Suidae*. En particular se pidió revisar las Secciones 7.3. 'Selección de las medidas de control basadas en el riesgo' y 9 'Seguimiento y revisión', teniendo en cuenta los informes de las reuniones de expertos FAO/OMS sobre los ejemplos basados en el riesgo para el control de *Trichinella* spp.

El grupo de trabajo elogió la estrecha colaboración demostrada por la OIE y el Codex en el desarrollo de sus normas respectivas y recomendó que la OIE siga participando en las actividades pertinentes del Codex con miras a garantizar la concertación y la coherencia en su labor respectiva.

Asimismo, recomendó a los Delegados de la OIE:

- colaborar con las delegaciones nacionales ante el Codex para garantizar la armonización de las normas de la OIE y el Codex sobre *Trichinella*,
- alentar a las delegaciones nacionales del Codex a apoyar un enfoque flexible y basado en el riesgo para establecer medidas de control en la preparación de nuevos proyectos de directrices del Codex.

## 6.2. *Salmonella*

### 6.2.1. Trabajo de la OIE sobre *Salmonella* spp. en cerdos y bovinos

Siguiendo la recomendación del grupo de trabajo, el Dr. Thiermann indicó que se había convocado un grupo *ad hoc* cuya tarea fue redactar un nuevo capítulo 6.X. 'Prevención y control de *Salmonella* en las piaras de cerdos' que circuló para comentario de los Países Miembros en el informe de septiembre de 2014 de la Comisión del Código (Anexo XXIII). Por otro lado, un grupo *ad hoc* sobre *Salmonella* en bovinos se reunirá en diciembre de 2014 para considerar la viabilidad de desarrollar un capítulo pertinente para el *Código Terrestre*.

El grupo destacó que la OIE había empezado a trabajar en los capítulos de *Salmonella* en cerdos y bovinos en paralelo con el nuevo trabajo del Codex relativo a la *Salmonella* en la carne de bovino y cerdo (ver punto 6.2.2.). El grupo de trabajo elogió la estrecha colaboración demostrada por la OIE y el Codex en el desarrollo de un acercamiento integrado de la cadena alimentaria.

El grupo revisó el proyecto de capítulo y elogió la labor realizada por el grupo *ad hoc* por el nivel de detalle incluido, sin olvidar que las recomendaciones en la granja complementan el contenido de las directrices desarrolladas por el Codex relativas al control de *Salmonella* spp. no tifoidea en carne de bovino y cerdo (ver punto 6.2.2.)

El grupo recomendó que el capítulo sobre 'Prevención y control de *Salmonella* en las piaras de cerdos' incluya recomendaciones sobre la disminución de la contaminación fecal de las pieles de cerdos en la granja, en el transporte antes del sacrificio y durante el sacrificio a través de condiciones adecuadas de alojamiento y manejo.

El grupo apoyó el desarrollo de capítulos separados para *Salmonella* en cerdos y bovinos en el *Código Terrestre*.

### 6.2.2. Trabajo del Codex sobre las directrices para el control de *Salmonella* spp. no tifoidea en carne de bovino y cerdo

La Dra. Bruno señaló que durante el 37º periodo de sesiones de la CCA se había aprobado un nuevo trabajo para desarrollar las 'Directrices para el control de *Salmonella* spp. no tifoidea en carne de bovino y cerdo'. El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su 46º periodo de sesiones examinará el proyecto de directrices preparado por un grupo de trabajo electrónico (CX/FH 14/46/8), en particular, la estructura y formato del documento, y determinará si se requiere asesoramiento científico y la necesidad de un perfil de riesgo o una herramienta en línea.

El grupo encomió el desarrollo paralelo de las directrices de la OIE y el Codex para el control de *Salmonella* en cerdos y bovinos y en carne de cerdos y bovinos, respectivamente, alentó a los Delegados de la OIE a colaborar con sus delegaciones nacionales ante el Codex para garantizar la armonización de las normas sobre *Salmonella* en preparación por la OIE y el Codex.

## 7. Posibles normas para desarrollar en el área de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal

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

El Dr. Thiermann recordó que el grupo había considerado que *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC) constituía una importante área de desarrollo de normas internacionales para algunos países. Para ello, se requerirá un enfoque coordinado de la OIE y del Codex con miras a garantizar un planteamiento integrado de la cadena alimentaria en el control de este patógeno. El Dr. Thiermann indicó que la Comisión del Código había aceptado que la OIE emprenda el trabajo sobre las STEC una vez el Codex haya iniciado su labor sobre este patógeno.

El grupo reiteró que las STEC son un patógeno importante en los bovinos tanto por razones de salud pública como de comercio y que la OIE debería mantener este ítem en su programa de trabajo e iniciar labores al mismo tiempo que el Codex.

Igualmente, recomendó que cuando la OIE y el Codex inicien este trabajo, se han de desarrollar mecanismos apropiados para obtener las pruebas de base necesarias para preparar disposiciones basadas en el riesgo.

## **8. Revisión de las medidas de control para la higiene de la carne**

El grupo discutió y revisó las medidas de control de higiene de la carne y el deseo de aplicar un enfoque basado en el riesgo en la mayor medida posible para ofrecer las pruebas de base con fines de mejoras. El grupo concede un interés particular a este tema, en especial a la luz de la revisión de los Capítulos 6.1. y 6.2. del *Código Terrestre* y el papel de los servicios veterinarios en un cierto número de actividades vinculadas con la higiene de la carne (ver puntos 4.1. y 4.2.).

Aunque el grupo reconoció que los textos en vigor de la OIE y del Codex formaban un marco general, destacó que no existe asesoramiento específico sobre enfoques basados en el riesgo a nivel internacional. La utilización de diferentes acercamientos científicos por parte de los gobiernos puede conducir a que sea difícil comunicar sobre el riesgo y determinar la equivalencia de diferentes sistemas de higiene de la carne para el comercio internacional de la carne.

El grupo recomendó elaborar un documento de discusión sobre el enfoque que se ha de tomar para mejorar los programas de higiene de la carne alrededor del mundo que se centrará en el ‘por qué/qué/cómo/donde’ de las actividades de higiene de la carne, pero no en el ‘quién’, es decir en las competencias de las personas implicadas. La meta es que el grupo finalice el documento a mediados de 2015 y lo presente al grupo *ad hoc* que se encargará de revisar los Capítulos 6.1. y 6.2.

## **9. Presentación sobre la manera de simplificar la evaluación del riesgo en materia de inocuidad de los alimentos en la elaboración de normas**

Dr Steve Hathaway hizo una presentación sobre el valor de una evaluación de riesgo simplificada para la elaboración de normas internacionales en materia de peligros biológicos. Se deberá efectuar una evaluación del riesgo usando una metodología apropiada caso por caso que permita un cierto número de opciones para el desarrollo de normas basadas en el riesgo y decisiones fundamentadas. Este acercamiento revista una pertinencia directa para el punto 4 del orden del día y la comprensión general de los medios que permiten adquirir suficientes pruebas en la toma de decisiones.

El grupo apreció esta presentación y seguirá discutiendo del tema en su próxima reunión.

## **10. Resistencia a los agentes antimicrobianos**

Se informó al grupo de las actividades de la OIE, la OMS y el Codex relacionadas con la resistencia a los agentes antimicrobianos.

El Dr. Miyagishima, en nombre de la OMS, se refirió al desarrollo de un plan de acción mundial de la OMS en el campo de la resistencia antimicrobiana que se encuentra en la etapa final de preparación para presentación al Comité ejecutivo de la OMS en enero de 2015 y aprobación de la Asamblea Mundial de la Salud en mayo de 2015. Pese a que el desarrollo del plan lo lidera la OMS, ofrece una plataforma común para todas las partes interesadas. La OIE y la FAO participan activamente en su formulación y estarán implicadas en su ulterior implementación.

Por su parte, la OIE también participa en la elaboración de este plan de acción mundial de la OMS en el aspecto relacionado con la sanidad animal. Se organizan muchas actividades conexas a escala mundial y regional y las actividades de resistencia a los antimicrobianos las coordinan, en la medida de lo posible, puntos focales técnicos de la Alianza tripartita que se reúnen cada año con el fin de actualizar y planear acciones y actividades coordinadas.

Se informó al grupo del gran número de conferencias internacionales y eventos que subrayan la importancia de la resistencia a los agentes antimicrobianos, entre ellas la Agenda mundial de seguridad alimentaria, lanzada por Estados Unidos y otros países, que cuenta con la participación de la OIE, que destaca la importancia de combatir esta resistencia. El Dr. Miyagishima indicó que en la segunda conferencia internacional sobre nutrición, organizada por la OMS y la FAO en noviembre de 2014, se esperaba adoptar recomendaciones en este campo dirigidas a los Estados Miembros.

El grupo agradeció la información y alentó a la OIE a proseguir esta importante labor en colaboración con la FAO y la OMS para un enfoque integral en el que participen todas las partes interesadas pertinentes.

## **11. Creación de una plataforma de la OIE para la colecta y gestión de secuencias genómicas de agentes infecciosos en animales**

Se informó al grupo de que en respuesta a los rápidos avances en el secuenciación de genomas completos para el diagnóstico y gestión de enfermedades infecciosas, la OIE inició un proyecto sobre la colecta y gestión de secuencias de genomas para los agentes infecciosos en animales.

El grupo destacó la importancia de este trabajo y la permanente participación de entidades internacionales.

## **12. Actividades de refuerzo de competencias de la OIE**

### **12.1. Asociación mundial por la seguridad alimentaria del Banco Mundial**

Se informó al grupo de la participación de la OIE en la 'Asociación mundial por la seguridad alimentaria' (GFSP por sus siglas en inglés), una asociación público-privada y mecanismo de movilización de recursos, gestionada por el Banco Mundial, consagrada a mejorar la seguridad alimentaria en los países de renta media y en desarrollo:

[<http://www.worldbank.org/en/topic/agriculture/brief/global-food-safety-partnership>]. La OIE ha participado en grupos de trabajo técnicos y estará presente en la próxima conferencia anual, que se celebrará del 8 al 12 de diciembre de 2014, en Ciudad del Cabo, Sudáfrica. La OIE invita a la GFSP a considerar sus normas en el campo de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal y los resultados de las misiones del Proceso PVS, cuando realicen actividades de refuerzo de competencias.

El Dr. Miyagishima señaló que la OMS, la FAO y la OIE han participado en el lanzamiento de esta Asociación y desde entonces la OMS y la FAO han seguido de cerca y con interés el trabajo de la GFSP. Hasta el momento, la colaboración directa de la OMS ha sido relativamente limitada debido a preocupaciones de orden legal relacionadas con la estructura de gobernanza de la GFSP y a las diferencias entre el Banco Mundial y la OMS en el manejo de posibles conflictos de interés en especial en relación con la financiación del sector privado. Se espera que la GFSP utilice las herramientas de evaluación de las necesidades de los países desarrolladas por la OMS y la FAO cuando se identifiquen proyectos futuros de refuerzo de competencias en los países.

El grupo tomó nota de esta iniciativa y de la contribución de la OIE a este trabajo.

### **12.2. Seminarios dirigidos a los puntos focales de la OIE en el campo de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción industrial**

Se informó al grupo de los seminarios regionales realizados en 2014 para los puntos focales de la OIE en el campo de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal en Oriente Medio (enero de 2014), Asia Pacífico (junio de 2014). Otro signo de la colaboración reforzada entre la OIE, el Codex y la OMS fue la presencia de representantes del Codex en el seminario de Oriente Medio y de un representante de la OMS en ambos seminarios.

En 2014, también se llevaron a cabo seminarios dirigidos a los puntos focales para los productos veterinarios en las Américas, Europa y Asia-Pacífico.

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 y 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

## **13. Sexto plan estratégico de la OIE**

Se informó al grupo de que el proyecto del sexto plan estratégico (2016-2020) se encuentra en su etapa final de desarrollo y se propondrá para adopción en 2015 tras haber estudiado las observaciones de los Delegados y de las comisiones regionales de la OIE.

## **14. Otros asuntos**

### **14.1. Biofortificación**

Se informó al grupo de que se había solicitado a la OIE considerar el tema de la fortificación biológica, o biofortificación, una nueva tecnología que permite aumentar en gran medida el contenido de micronutrientes de los cultivos y los alimentos de origen animal biodisponibles para el consumo humano. En el próximo encuentro del Comité del Codex sobre nutrición y alimentos para regímenes especiales (noviembre de 2014) se considerará la solicitud de trabajo en esta área.

El grupo tomó nota de este punto y solicitó mantenerse al tanto de los desarrollos del Codex para que la OIE pueda considerar emprender una nueva labor si resulta pertinente.

### **14.2. Calendario de las reuniones**

El grupo destacó que dependiendo de la secuencia de las reuniones de la OIE y el Codex, algunas veces no podía brindar orientaciones oportunas sobre las normas y otros temas en estudio. Para remediar esta limitación, propuso llevar a cabo un encuentro electrónico durante el año, cuya fecha dependerá de los posibles puntos del orden del día.

### **14.3. Comunicación de los logros del grupo de trabajo**

El grupo acordó que era importante documentar y comunicar los logros alcanzados desde su creación en 2002 con el fin de resaltar los progresos hechos en el campo de la cooperación de la OIE y el Codex. Con este fin, desarrollará un documento para publicación en las páginas web consagradas a la seguridad sanitaria de los alimentos.

## **15. Programa de trabajo para 2015**

El grupo examinó y revisó su programa de trabajo para 2015.

El programa de actividades modificado para 2015 figura en el [Anexo VII](#).

## **16. Próxima reunión**

Fecha por confirmar.

---

.../Anexos



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

**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

**Dra. Katinka de Balogh**

(ausente)  
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**

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

**Dra. Martine Dubuc**

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

**Prof. Steve Hathaway**

Director  
Biosecurity Science  
Food Science and Risk Assessment  
Regulation and Assurance Branch  
Ministry of Primary Industries  
Pastoral House 25 The Terrace  
PO Box 2526 - Wellington  
NUEVA ZELANDA  
Tel.: 64-4-894 2519  
Mobile : 64 29 894 2519  
Steve.Hathaway@mpi.govt.nz

**Sr Tom Heilandt (ausente)**

Secretario  
Programa conjunto FAO/WHO sobre  
normas alimentarias  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Roma  
ITALIA  
Tel: +39 06 570 54384  
Tom.Heilandt@fao.org

**Dra. Jessey A. Kamwi**

Deputy CVO  
Veterinary Public Health  
Ministry of Agriculture Water  
and Forestry  
P/Bag 12022, Ausspanplatz  
Windhoek  
NAMIBIA  
Tel.: +(61) 208 7509/13  
kamwij@mawf.gov.na  
kamwij@mordan.org

**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. Alexander Panin**

Director  
The All-Russian State Centre for Quality  
and  
Standardisation of Veterinary Drugs and  
Feed (VGNKI)  
OIE Collaborating Centre for Food  
Safety  
Russian Veterinary and Phitosanitary  
Surveillance Agency  
Ministry of Agriculture and Food  
5 Zvenigorodskoye Shosse  
123022 Moscow  
RUSIA  
Tel.: + 74 9925 31491  
vgnki@vgnki.ru

**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  
Oficina 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

**Sra. Awilo Ochieng Pernet**

Presidente de la Comisión del Codex  
Alimentarius  
Swiss Federal Office of Public Health  
3003 Berne  
SUIZA  
awilo.ochieng@bag.admin.ch

**Dr. Alejandro Thiermann**

Presidente de la Comisión de Normas  
Sanitarias  
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  
OIE  
d.belton@oie.int

**Dra. Gillian Mylrea**

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

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

**París, 28–30 de octubre de 2014**

---

**Orden del día aprobado**

Bienvenida – Dr. Bernard Vallat

Adopción del orden del día

Informe de la pasada reunión del grupo de trabajo

1. Mandato y *modus operandi* del grupo de trabajo
2. Actualización de las actividades de la CCA/ OMS / FAO
  - 2.1. Comisión del Codex Alimentarius (CCA)
  - 2.2. Organización Mundial de la Salud (OMS)
  - 2.3. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)
3. Normas de la OIE en desarrollo
  - 3.1. Infección por *Taenia solium* spp.
4. Revisión de capítulos del *Código Terrestre*
  - 4.1. Capítulo 6.1. Papel de los Servicios veterinarios en materia de seguridad sanitaria de los alimentos
  - 4.2. Capítulo 6.2. Control de riesgos biológicos que amenazan la salud de las personas y la sanidad de los animales mediante la inspección *ante mortem* y *post mortem* de las carnes
5. Cooperación entre la OIE y la CCA
  - 5.1. Discusión de temas de trabajo pertinentes (actuales y futuros)
6. Trabajo paralelo entre la OIE y el Codex
  - 6.1. *Trichinella*
    - 6.1.1. Capítulo 8.15. de la OIE Infección por *Trichinella* spp.
    - 6.1.2. Anteproyecto de directrices del Codex para el control de parásitos zoonóticos específicos de la carne: *Trichinella* spp
  - 6.2. *Salmonella*
    - 6.2.1. Trabajo de la OIE sobre *Salmonella* spp. en cerdos y bovinos
    - 6.2.2. Trabajo del Codex sobre las directrices para el control de *Salmonella* spp. no tifoidea en carne de bovino y cerdo
7. Posibles normas para desarrollar en el área de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal
  - 7.1. Control de *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC) en animales destinados a la alimentación –

Anexo II (cont.)

8. Revisión de las medidas de control para la higiene de la carne
  9. Presentación sobre la manera de simplificar la evaluación del riesgo en materia de inocuidad de los alimentos en la elaboración de normas
  10. Resistencia a los agentes antimicrobianos
  11. Creación de una plataforma de la OIE para la colecta y gestión de secuencias genómicas de agentes infecciosos en animales
  12. Actividades de refuerzo de competencias de la OIE
    - 12.1. Asociación mundial por la seguridad alimentaria del Banco Mundial
    - 12.2. Seminarios dirigidos a los puntos focales de la OIE en el campo de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción industrial
  13. Sexto plan estratégico de la OIE
  14. Otros asuntos
    - 14.1. Biofortificación
    - 14.2. Calendario de las reuniones
    - 14.3. Comunicación de los logros del grupo de trabajo
  15. Programa de trabajo para 2015
  16. Próxima reunión
-

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

**París, 28–30 de octubre de 2014**

---

**Mandato y *Modus Operandi* Grupo de trabajo de la OIE sobre seguridad sanitaria de los alimentos  
derivados de la producción animal**

De conformidad con la Resolución No. 25 adoptada durante la 82ª Sesión General de la OIE, el mandato y el *modus operandi* del grupo de trabajo sobre la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal se enuncian a continuación:

**MANDATO**

Dentro del mandato del Grupo de trabajo sobre seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal se incluye:

1. La consideración de todos los peligros transmitidos por los alimentos derivados de los animales antes del sacrificio;
2. Un enfoque centrado en las medidas de seguridad alimentaria basadas en el riesgo que se aplican en las explotaciones;
3. El estudio de las medidas de seguridad alimentaria aplicables en diferentes circunstancias, por ejemplo, durante el transporte y sacrificio de animales silvestres destinados a la alimentación;
4. La definición de criterios y prioridades que tengan en cuenta los principales aspectos relacionados con la seguridad alimentaria en el mundo y los programas de trabajo en curso de las organizaciones internacionales competentes, en especial la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), la FAO y la OMS;
5. La armonización de las normas de seguridad alimentaria establecidas y en proceso de elaboración por las organizaciones internacionales competentes, en especial la CCA;
6. La mejora de la coordinación entre autoridades competentes, tales como los servicios veterinarios y los servicios de salud pública, con responsabilidades en el ámbito de la sanidad animal y la seguridad de los alimentos a nivel nacional y regional, incluyendo la participación de las partes interesadas, si aplica,
7. La descripción del papel de los servicios veterinarios en las actividades de seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal.

***MODUS OPERANDI***

En el marco del anterior mandato, el Grupo de trabajo considera que su labor consiste en:

1. Asesorar al director general de la OIE sobre cuestiones políticas y estratégicas en relación con el trabajo de la OIE en el ámbito de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal, con el objetivo es elaborar normas en el área de la seguridad sanitaria de los alimentos que cubran los temas antes del sacrificio y del primera transformación de los productos animales, con una atención particular a las medidas de seguridad de los alimentos que se aplican a nivel de la granja. Este trabajo incluye también los peligros tales como los patógenos que normalmente no causan enfermedad en los animales.

Anexo III (cont.)

Las prioridades son:

- a) identificar y tratar las lagunas, las contradicciones, las áreas que necesitan armonizarse y la duplicación del trabajo de la OIE y otras organizaciones internacionales o intergubernamentales que participan en la elaboración de normas sobre la seguridad sanitaria de los alimentos (en particular, la CCA);
  - b) promover una mayor colaboración entre el sector público y privado brindando oportunidades de participación para las organizaciones no gubernamentales internacionales implicadas en la producción, transformación y la seguridad sanitaria de los alimentos y que han firmado un acuerdo de cooperación con la OIE;
  - c) reforzar la relación con otras organizaciones intergubernamentales científicas y de normalización que trabajan en el ámbito de la seguridad de los alimentos (en particular, la CCA, la FAO y la OMS) multiplicando el intercambio de información.
2. Apoyar la labor de las comisiones especializadas de la OIE en el campo de la seguridad de los alimentos derivados de la producción animal antes del sacrificio.
  3. Presentar al director general de la OIE y a las Comisiones especializadas pertinentes:
    - a) un programa de trabajo anual,
    - b) asesoramiento sobre políticas,
    - c) documentos de debate,
    - d) informes.
-

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

---

### **CODEX SESSIONS SINCE THE LAST MEETING OF THE OIE APFSWORKING GROUP (29-31 OCTOBER 2013)**

In the period 15 October 2013 - 20 October 2014, 16 sessions of the Code Alimentarius Commission and its subsidiary bodies have been held. Among these sessions, those relevant to the work of the APFSWORKING GROUP, are:

- 37<sup>th</sup> Session of the Codex Alimentarius Commission (CAC37), Geneva, Switzerland, 14-18 July 2014
- 45<sup>th</sup> Session of the Committee on Food Hygiene (CCFH45), Ha Noi, Viet Nam, 11-15 November 2013
- 17<sup>th</sup> Session of Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP17), Bergen, Norway, 17-21 February 2014
- 8<sup>th</sup> Session of the Committee on Contaminants in Foods (CCCF8), the Hague, Netherlands, 31 March-4 April 2014
- 28<sup>th</sup> Session of the Committee on General Principles (CCGP28), Paris, France, 7-11 April 2014
- 21<sup>th</sup> Session of the Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS21), Brisbane, Australia, 13-17 October 2014.

In addition, in the reporting period have been held the sessions of the FAO/WHO Coordinating Committees for North America and the South West Pacific Asia (CCNASWP13), Kokopo, Papua New Guinea, 23-26 September 2014 and for Europe (CCEURO29) in the Hague, Netherlands, 30 September-3 October 2014,

In particular, the APFSWORKING GROUP may wish to note the following:

#### **CAC37**

- Was attended by 170 Member countries, 1 Member Organization (European Union), and 28 international organizations. The Commission adopted new and revised food quality and safety texts for application by Governments and inclusion in the Procedural Manual. The Commission also approved 16 new work proposals.
- Elected as Chairperson Mrs Awilo Ochieng Pernet (Switzerland), and as Vice-Chairpersons: Mr Guilherme Antonio da Costa Jr. (Brazil), Ms Yayoi Tsujiyama (Japan) and Mr Mahamadou Sako (Mali); and appointed Thailand, as Coordinator for Asia;
- Endorsed the guidance to promote collaboration between Codex and OIE, developed by CCGP (see Annex 1);
- Established a monitoring framework for the implementation of the Strategic Plan 2014-2019;
- Reactivated the Committee on Milk and Milk Products (CCMMP), hosted by New Zealand, to start new work on a standard for processed cheese;
- Noted the continued interest in the FAO/WHO Project and Trust Fund for Enhanced Participation in Codex (CTF) and expressed support to the development and implementation of a successor initiative when current CTF ends in 2015; and .
- Was informed of the activities of international standard-setting organisations.

**Annex 2** to this document provides a list of Codex texts and new work proposals relevant to OIE work that were adopted/approved by the CAC37.

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

## Anexo IV (cont.)

### **CCFH45**

- Finalised (i) Guidelines for the Control of *Trichinella* spp. in meat of Suidae and *Taenia saginata* in meat of domestic cattle; the guidelines for *Taenia saginata* were adopted by CAC37; while the Guidelines for *Trichinella* spp. were returned to CCFH for consideration of Section 7.3 “Selection of Risk-based control measures” and 9 “Monitoring and Review”; and (ii) amendments to the definitions of the *Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Assessment* (adopted by CAC37).
- Agreed to start new work on Guidelines for the control of nontyphoidal *Salmonella* spp. in beef and pork meat and Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of foodborne parasites, which was approved by CAC37.

Full report: [ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports\\_2014/REP14\\_FHe.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2014/REP14_FHe.pdf)

### **CCFFP17**

- Finalised work on the Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products and performance criteria for methods for the determination of marine biotoxins in bivalve molluscs (adopted by CAC37);
- Progressed work on the code of practice for processing of fish sauce; and will continue work on the codes of practice for processing of fresh and quick frozen raw scallop products and sturgeon caviar; histamine and food additives in standards for fish and fishery products
- The next session (19-23 October 2015) will consider a number of discussion papers on various issues related to industrial and environmental contaminants (e.g. methylmercury in fish, radionuclides in food following a radiological or nuclear emergency) and mycotoxins (e.g. mycotoxins in spices) including guidance papers on submission and use of data from GEMS/Food and the phasing-in of lower maximum levels.

Full report: [ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports\\_2014/REP14\\_FFPe.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2014/REP14_FFPe.pdf)

### **CCCF8**

- Finalized work on the prevention and reduction of weed contamination with pyrrolizidine alkaloid in food and feed (adopted by CAC37).

Full report: [http://www.codexalimentarius.org/download/report/906/REP14\\_CFe.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/906/REP14_CFe.pdf)

### **CCGP28**

- Finalised guidance to promote collaboration between Codex and OIE (approved by CAC37) (see Annex 1);
- Amended the definitions of risk characterization and risk estimate in the Procedural Manual (adopted by CAC37) and endorsed the provisions on extrapolation of Maximum Residue Levels (MRL) of veterinary drugs to additional species and on the use of the concern form prepared by the Committee on Residues of Veterinary Drugs in Food (adopted by CAC37);
- Agreed to consider at its next session the consistency of risk analysis texts across relevant committees;

Full report: [http://www.codexalimentarius.org/download/report/798/REP14\\_GPe.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/798/REP14_GPe.pdf)

### **CCFICS21**

- Sent to CAC38 for approval proposals for new work on: (i) Principles and/or Guidelines for the Exchange of Information (including questionnaires) between Countries to Support Food Import and Export; (ii) Guidance for Monitoring the Performance of National Food Control Systems; (iii) revision of the *Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations* (CAC/GL 19-1995); and (iv) revision of *Guidelines for the Exchange of Information between Countries on Rejections of Imported Food* (CAC/GL 25-1997).



- Agreed to consider at its next session discussion papers on System comparability / equivalence and on (*see* para. 63); and on possibilities of the use of electronic certificates by competent authorities as well as the migration to paperless certification.

Full report: will be available as REP14/FICS on [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

#### **FORTHCOMING CODEX MEETINGS (work relevant to the OIE APFSWORKING GROUP)**

**CCFH46** (Lima, Peru, 17 -21 November 2014)

In addition to the consideration of the Guidelines for the Control of *Trichinella* spp. in meat of Suidae, the

- Guidelines for the Control of Nontyphoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork Meat (new work approved by CAC37); and
- Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites (new work approved by CAC37).

CCFH46 will also consider proposals for new work and forward plan.

The provisional agenda is available at: [http://www.codexalimentarius.org/download/report/908/fh46\\_01e.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/908/fh46_01e.pdf)

**CCCCF9** (TBA, Netherlands, 16-20 March 2015)

The Committee will consider, among others, a discussion paper on maximum levels for methylmercury in fish.

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

**CCRVDF22** (San José, Costa Rica, 27 April – 1 May 2015)

The Committee will consider:

- MRLs for derquantel, emamectin benzoate, ivermectin, lasalocid sodium and monepantel in tissues of various species;
- Risk management recommendations (RMRs) for veterinary drugs for which no ADI and/or MRLs could be set due to health concern: dimitridazole, ipronidazole, metronidazole and ronidazole; and
- Provisions on establishment of MRLs for honey (for inclusion on the *Risk Analysis Principles applied by the CCRVDF*)

In addition the Committee will consider the report of the 78<sup>th</sup> Meeting of JECFA and a proposal for alternative approach to move compounds from the database on countries' need for MRLs to the JECFA Priority List. The OIE Representative will present a report of the OIE activities, including the harmonization of technical requirements for registration of veterinary medicinal products (VICH).

The provisional agenda is available at: [http://www.codexalimentarius.org/download/report/925/rv22\\_01e.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/925/rv22_01e.pdf)

**CAC38** will be held in Geneva, Switzerland, from 6 to 11 July 2015. The provisional agenda will be posted on the Codex website: [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org) as soon as available.

### Extracts from Report of CCGP28 (REP14/GP)

#### Conclusion

72. The Committee agreed to forward the following guidance to the 37<sup>th</sup> Session of the Commission for endorsement, to promote collaboration between the CAC and OIE, noting that this guidance might be utilized to foster on-going collaboration between the two organizations and their members at the national and regional level, with the understanding that this guidance should be read in conjunction with the “Agreements between the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)/ the World Health Organization (WHO) and the Office International des Épizooties (OIE)”, the “Guidelines on Cooperation between the Codex Alimentarius Commission and International Intergovernmental Organizations in the Elaboration of Standards and Related Texts” and the “Organic Rules, Chapter III, Article 6 (k)<sup>1</sup> of the Office International des Épizooties”.

- CAC and OIE should adopt a consistent systematic cross-referencing process for relevant Codex/OIE texts, which involves referencing formats and regular updates as necessary.

#### Recommended Referencing Format:

##### a. Codex Documents:

CAC Reference Number. *Title of the standard/guideline/text.*

Example: CAC/GL 78-2011. *Guidelines for the Control of Campylobacter and Salmonella in Chicken Meat.*

Example: CAC/RCP 58-2005. *Code of Hygienic Practice Meat.*

##### b. OIE Documents:

For OIE Codes: *Title of the Code (Year)*, Chapter Number, Chapter Title, and Article Number and Title (where relevant).

Example: *Terrestrial Animal Health Code (2012)*, Chapter 5.3. OIE procedures relevant to the Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures of the World Trade Organization, Article 5.3.2. Introduction on the judgement of the equivalence of sanitary measures.

For OIE Manuals: *Title of the Manual (Year)*, Chapter Number, Chapter Title.

Example: *Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animals (2012)* Chapter 2.3.5. Infectious Salmon Anaemia.

- Information exchanges should continue between the CAC and OIE to identify areas of mutual interest and share work program priorities.
- CAC and OIE should post a list of areas of mutual interest on their respective websites.
- Member governments are encouraged to strengthen collaboration at the national and regional level by promoting dialogue between their Codex Contact Point and the appropriate OIE focal point in their jurisdiction and through national and regional level working groups/subcommittee meetings. This will enable enhanced understanding and collaboration on the management of risks for the farm to fork/food production continuum approach.
- Member governments are also encouraged to share information and coordinate and align national positions on issues of mutual interest (e.g. relevant texts under development by each organization) between national delegates or representatives of Codex and OIE through deliberate dialogue (e.g. joint meetings and forums).

73. The Committee noted that the above guidance was not intended for use in, or for incorporation into any legally binding agreements.

---

<sup>1</sup> Chapter III, Article 6: (k) to establish with other international organisations such relationships as may assure collaboration in the achievement of their respective aims, and its own aims.

**PART 1 - LISTS OF STANDARDS AND RELATED TEXTS ADOPTED BY CAC37 RELEVANT TO THE OIE**

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

Standards and Related Texts	Reference
<b>For inclusion in the Procedural Manual</b>	
Extrapolation of Maximum Residue Limits (MRLs) of Veterinary Drugs to Additional Species and Use of the Concern Form for the CCRVDF (for inclusion in the <i>Risk Analysis Principles Applied by the CCRVDF</i> )	REP14/RVDF Appendices VIII and XI
Definitions of Risk Analysis Terms related to Food Safety: hazard characterization and risk estimate (revision)	REP14/CCGP Appendix II
<b>Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF)</b>	
Risk Management Recommendations (RMRs) for chloramphenicol, malachite green, carbadox, furazolidone, nitrofurural, chlorpromazine, stilbenes and olaquinox	REP14/RVDF, Appendix IV
Performance Characteristics for Multi-Residues Methods (MRMs) for Veterinary Drugs (Appendix C of CAC/GL 71-2009)	REP14/RVDF, Appendix VI
<b>Committee on Food Hygiene (CCFH)</b>	
Guidelines for the Control of <i>Taenia saginata</i> in Meat of Domestic Cattle	REP14/FH, Appendix IV
<b>Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP)</b>	
Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products	REP14/FFP, Appendix VI
<b>Committee on Contaminants in Foods (CCCF)</b>	
Code of Practice for Weed Control to Prevent and Reduce Pyrollizidine Alkaloid Contamination in Food and Feed	REP13/CF, Appendix VI

**PART 2 - LISTS OF NEW WORK APPROVED BY CAC37 RELEVANT TO THE OIE**

Standards and Related Texts	Reference
<b>Committee on Food Hygiene (CCFH)</b>	
Guidelines for the Control of Nontyphoidal <i>Salmonella</i> spp. in Beef and Pork Meat	REP14/FH Appendix VI

---

**Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF)**

---

Priority List of Veterinary Drugs for Evaluation or Re-evaluation by JECFA

REP14/RVDF, Appendix X

---

## ACTIVITIES OF THE WORLD HEALTH ORGANISATION

(as of October 2014)

### WHO Strategic Plan for Food Safety 2013-2022

The strategic plan was developed through consultation between the headquarters and Regional and Country Offices of WHO to guide the work of WHO in food safety for the coming decade. The document is also used for advocacy and fundraising purposes.

### The Second International Conference on Nutrition (ICN2)

The conference will take place on 19-21 November 2014, organised jointly by WHO and FAO. The conference is expected to adopt two Member States-negotiated documents - A Rome declaration and a Framework for Action. The importance of food safety is recognised in these documents. The latter documents include specific recommendations to countries on improving food safety and containing antimicrobial resistance.

### The World Health Day 2015 (WHD 2015)

Every year WHO celebrates a World Health Day on 8 April. The theme chosen for 2015 is food safety. An official launch is foreseen in mid-November. OIE, FAO and other partner agencies will be contacted in due course and will be invited to support the campaign. The year 2015 could be seen as a 'food safety year' as Milano Expo which will open in May 2015 also articulates around the themes of food security and food safety.

### Global Foodborne Infections Network (GFN)

The GFN stakeholder meeting was conducted in Geneva Switzerland in June 2014 to:

- Agree on the network scope and how the network can support WHO to achieve its mandates,
- Establish a timeline for proposed changes in the scope of the network and how it operates,
- Identify activities with the roles and tasks assigned, and
- Improve fundraising and communication within the network.

Participants agreed that the network should be a network of networks where technically competent partners in the field of foodborne diseases are committed to enhancing the capability of countries to prevent, detect and respond to food related diseases. The network should be more problem focused, flexible to country requests, and globally integrated, encouraging collaboration across regions.

They have also discussed and agreed on the new vision and mission (as below), both guiding and operating principles of the network, and on the new structure to set up a Steering Committee supported by five technical sub-committees, with respective chair and co-chair from partner organizations, taking a responsibility of different areas of work as follows: 1) laboratory and data collection and sharing, 2) country pilot projects and technical assistance, 3) surveillance and outbreak response training, 4) partnership and 5) fund raising and advocacy.

***Vision:*** *A world where all countries have enhanced capacity to detect, control and prevent foodborne and other enteric infections.*

***Mission:*** *to enable countries to detect, control and prevent foodborne and other enteric infections by building capacities for integrated surveillance and fostering collaboration among human health, veterinary, food and other relevant sectors, in and between countries.*

\* \* \*

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

### **AGISAR Membership Renewal**

The call for applications for the 2014-2019 term membership was widely distributed in March this year and 36 members have been selected for the term in 2014-2019. As for the previous committee, OIE and FAO are represented.

### **WHA Resolution on MR**

The World Health Assembly at its 67<sup>th</sup> Session adopted a resolution WHA67.25 in May 2014. This resolution requested WHO to develop a Global Action Plan on antibiotic resistance under the leadership of WHO and in collaboration with partner organisations as FAO and OIE and a wide range of stakeholders. Furthermore, the resolution recommended to strengthen the FAO/OIE/WHO Tripartite collaboration on AMR.

[http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf\\_files/WHA67/A67\\_R25-en.pdf](http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA67/A67_R25-en.pdf)

### **Ministerial conference on AMR: Joining Forces for Future Health**

WHO DG, OIE DG, and FAO ADG as well as tripartite focal points on AMR participated in the ministerial conference on AMR on 25-26 June 2014 in The Hague, the Netherlands. The meeting was aimed to move the fight against AMR from advocacy to action at the global level, and to accelerate the political commitment to working together and give input for the GAP.

### **Tripartite Meeting**

5<sup>th</sup> meeting of FAO-OIE-WHO technical focal points on collaborative activities related to AMR was held on 2-3 September 2014 in WHO HQ, Geneva, Switzerland. Tripartite focal points reviewed and shared information on ongoing and planned AMR activities, reviewed the recommendations FAO/ OIE/ WHO tripartite annual executive and coordination meeting, and discussed tripartite contribution to Global Action Plan.

### **Progress on the Global Action Plan on AMR**

Final draft has been publically shared on the WHO website in October, and the consultations both online and face-to-face with the member states and multilateral agencies also took place in Fall. By mid-November, the almost-final draft will be submitted to the WHO Governing Bodies for its approval. It is planned that the draft Global Action Plan will be presented to the EB in January 2015 and be submitted to the 68<sup>th</sup> WHA in May 2015.

\* \* \*

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

#### **1) Infection with *Taenia solium* spp. (related to Item 3)**

WHO convened an expert consultation on assembling a frame work for control/elimination of *Taenia solium* / Neurocysticercosis on 17-18 July 2014 in Geneva. The meeting discussed strategies for intensified control and improved case-management of *Taenia solium* infection. It recommended that a global network be established to support countries endemic for the infection, and that WHO be in close collaboration with FAO, OIE, the private sector, partners, NGOs and academia to accelerate control of the disease and lower its burden among affected populations. This network will assist countries in mounting intensified control programmes and to collect the relevant baseline data. The network will also explore opportunities to embed control interventions within neglected tropical disease or other disease control programmes.

## 2) Foodborne parasites (related to Item 6.1)

Foodborne parasites, especially *Trichinella* spp. and *Taenia saginata*, 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. WHO and FAO convened a joint expert meeting on risk-based examples for the control of *Trichinella* spp. and *Taenia saginata* in meat in October 2013 in Geneva, and addressed requests from CCFH to develop examples to illustrate the level of consumer protection likely to be achieved with different pre- and/or post-harvest risk management options. The outcome, including several examples (scenarios) with a different level of consumer protection, was presented to the 45<sup>th</sup> Session of CCFH held in November 2013 in Hanoi, Viet Nam. The draft guidelines for *Taenia saginata* in meat of domestic cattle was adopted at the 37<sup>th</sup> Codex Alimentarius Commission (14-18 July 2014, Geneva) at Step 5/8, the draft Guideline for *Trichinella* spp. in meat of Suidae was adopted at Step 5. Additional requests from the 45<sup>th</sup> Session of CCFH to provide further scientific advice, using less conservative inputs into the developed models, developing examples related to ongoing verification of a negligible risk compartment and improving communication of the outcomes, were addressed with a second expert meeting on risk-based examples for the control of *Trichinella* spp. and *Taenia saginata* in meat held in September 2014, with participation of an OIE representative. The results of examples will be presented to the 46<sup>th</sup> Session of CCFH on 17-21 November 2014 in Lima, Peru.

## 3) *Salmonella* spp. in pork and beef (related to Item 6.2)

The 45<sup>th</sup> Session of CCFH agreed to start a new work to develop the Guidelines for the Control of Nontyphoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork Meat. The CCFH electronic working group (eWORKING GROUP) has developed the proposed draft where it recommended to CCFH that the Committee should consider if, and when, a consultation from FAO/WHO will be necessary. The particular recommendation to CCFH on requesting FAO/WHO for scientific advice was that:

- a. Conduct a literature search to ensure that any relevant measures for control of *Salmonella* in beef and pork are identified for the Committee's effort.
- b. Convene an expert consultation meeting to review the draft document for beef and pork, and use the literature review to assist them in their review.

The eWORKING GROUP also suggested that the Committee should consider whether another web tool for beef and pork would be useful to develop at this time. WHO and FAO will address the requests from the Committee in close collaboration with OIE.

## 4) Potential standard development in the area of animal production food safety (related to Item 7.1 Control of Shiga-like toxin producing *E. coli* (STEC) in food-producing animals – update)

The 45<sup>th</sup> Session of CCFH placed the work on Control of Verotoxigenic *E. coli* in beef in the second priority of their work plan, together with other two tasks. This work might be a new task if the 46<sup>th</sup> Session of CCFH agrees, and WHO and FAO will provide scientific advice when it is requested, taking into account the progress of the potential OIE standard.

\* \* \*

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

In response to a request of Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF) to further assist in the work to prioritize countries need for veterinary drug residue MRLs, FAO and WHO, with the support of OIE, have undertaken a pilot survey in several countries on the use of veterinary drugs in food producing animals. The results of this pilot survey will feed into the work of CCRVDF in an effort to further prioritize the need for MRLs and the underlying scientific advice provided by JECFA.

\* \* \*

## **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 2015 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 PLoS Medicine
- 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 has developed a new Five Keys message to cover additional groups along the farm to fork continuum. The “Five Keys to safer aquaculture products to protect public health” were designed to support food safety education of small scale producers who grow fish for themselves, their families and for sales in local market. As small scale production is increasing all over the world, efforts to promote hygienic practices to ensure sustainability of safe and nutritious locally produced food supply are essential and timely. Pilot tested in Viet Nam and Lao DPR, the training manual should be available beginning 2015.

\* \* \*

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

INFOSAN is a joint FAO/WHO initiative which includes the participation of national authorities in 181 Member States (including veterinary authorities). The aim of the network is to promote the rapid exchange of information during food safety related events, share information on important food safety related issues of global interest, promote partnership and collaboration between countries, and help countries strengthen their capacity to manage food safety emergencies. To accomplish this, INFOSAN works with a number of partners at the international and regional level. INFOSAN receives information from its members and monitors for food safety related events of potential international concern to alert to its network members.

During 2014, the INFOSAN Secretariat has been involved in the coordination of information between network members during more than 30 food safety events with potential international implications.



As 2014 comes to a close, INFOSAN will mark its 10 year anniversary. To take INFOSAN to the second decade, the Secretariat is planning to organize a global meeting of network members in 2015 which comes 5 years after the first global meeting in 2010. 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)

\* \* \*

### **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 the following areas : laws and regulations, foodborne diseases surveillance, food monitoring and inspection, management and policy, coordination, information sharing and communication.

---



## ACTIVITIES OF THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS

Since 2014, the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) has started to implement the first biennium (2014/2015) of its **new Strategic Objectives (SOs)**. FAO has identified key priorities to meet the demands posed by major global trends in agricultural development and challenges faced by member nations. A comprehensive review of the Organization's comparative advantages was undertaken and the SOs represent the main areas of work to achieve its vision and global goal focusing on the elimination of hunger, food insecurity and malnutrition. While there is sufficient capacity in the world to produce enough food to feed everyone adequately; in spite of progress made over the last two decades, 805 million people still suffer from chronic hunger. The world's population is predicted to increase to 9 billion people by 2050. Some of the world's highest rates of population growth are predicted to occur in areas that are highly dependent on the agriculture sector (crops, livestock, forestry and fisheries) and have high rates of food insecurity. Therefore the five strategic objectives relate to:

1. Help eliminate hunger, food insecurity and malnutrition
2. Make agriculture, forestry and fisheries more productive and sustainable
3. Reduce rural poverty
4. Enable inclusive and efficient agricultural and food systems
5. Increase the resilience of livelihoods to disasters

The Animal Production and Health Division is integrated within the 5 SOs with special emphasis on SO2 in light of sustainable livestock production and intensification, SO3 livestock production as a way out of poverty, SO4 livestock production and food chains and a strong presence in SO5 related to addressing and reducing animal and zoonotic disease threats.

In the Twenty Fourth (24th) Session of the Committee on Agriculture (COAG) on 30 September to 3 October 2014<sup>2</sup>, FAO Members considered the growing importance of AMR and provided guidance on FAO's role in contributing to global food chain intelligence and in assisting countries to contain the of **antimicrobial resistance (AMR)** and the potential negative impacts on food and agriculture in collaboration with the World Health Organization (WHO), the World Organisation for Animal Health (OIE), the African Union and other partners. **Furthermore the Global Agenda for Sustainable Livestock**, a partnership uniting the forces of the public and private sectors, producers, research and academic institutions, NGOs, social movements and community-based organizations, and foundations also considers contributing to the management of health threats at the human-animal-environment interface, including antimicrobial resistance (AMR). The Agenda is a partnership of livestock sector stakeholders committed to the sustainable development of the sector, building consensus on the path towards sustainability and catalyzing coherent and collective practice change through dialogue, consultation and joint analysis.

In 2014 FAO and WHO published the **Multicriteria-based ranking for risk management of food-borne parasites**<sup>3</sup> based on an expert consultation held on this issue. The ranking exercise has provided a picture of the food-borne parasites of global importance and has created a transparent and reproducible tool. Diseases caused by *Taenia solium* ranked 1st and *Echinococcus granulosus* and *E. multilocularis* ranked 2<sup>nd</sup> and 3rd respectively. They all were considered to contribute to economic losses in human and animal populations in many parts of the world. In addition they are considered preventable diseases that can be controlled or eliminated and should therefore be prioritized.

---

<sup>2</sup> <http://www.fao.org/3/a-ml159e.pdf>

<sup>3</sup> <http://www.fao.org/publications/card/en/c/ee07c6ae-b86c-4d5f-915c-94c93ded7d9e/>

Annexo VI (cont.)

The Animal Production and Health Division (AGA) of FAO, in collaboration with ICIPE<sup>4</sup> Kenya and PATTEC<sup>5</sup> Ghana, has been testing a new technology, the Livestock Protective Fence (LPF, an insecticide impregnated net) to protect livestock from vectors, vector-borne diseases and nuisance insects in the small dairy production unit system in Kenya and in the semi-intensive pig production in Ghana.

In the field of feed safety, two laboratory manuals on determination of mycotoxins, E. coli 0157, Salmonella, Listeria etc. in animal feeds have been produced and disseminated. Various trainings and technical assistance to countries have been conducted as well as proficiency testing for 107 feed analysis laboratories in over 50 countries.

---

---

<sup>4</sup> ICIPE = African Insect Science for Food and Health

<sup>5</sup> PATTEC = Pan African Tsetse and Trypanosomiasis Eradication Campaign

## PROGRAMA DE TRABAJO PARA 2015

El Grupo de trabajo convino que su programa de trabajo para 2015 incluirá los siguientes ítems.

1. Apoyar la labor en curso en materia de:
  - a) elaboración de normas de la OIE y el Codex sobre *Trichinella*
  - b) norma de la OIE en desarrollo sobre *T. solium*
  - c) norma de la OIE en desarrollo sobre *Salmonella* en piaras de cerdos y bovinos
  - d) norma del Codex en desarrollo para la carne de cerdo y bovino
  - e) posibles orientaciones sobre las toxinas STEC en bovinos
  - f) trabajo del Codex sobre el control de parásitos transmitidos por los alimentos
  - g) preparación de un documento que pase revista a las medidas de control de higiene de la carne.
- 2) Apoyar la labor futura para:
  - a) revisar los Capítulos 6.1. y 6.2. del *Código Terrestre*
  - b) revisar las medidas y sistemas de control de higiene de la carne
  - c) proseguir las discusiones sobre la simplificación de la evaluación de los riesgos de seguridad alimentaria en la elaboración de normas internacionales
  - c) redactar un artículo destinado a la *Revista Científica y Técnica* de la OIE sobre ‘Enfoques basados en el riesgo para la higiene de la carne’.
3. Seguimiento y asesoría en relación con la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal
  - a) resistencia a los agentes antimicrobianos
  - b) papel de la secuenciación de los genomas en la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal
  - c) educación veterinaria
  - d) legislación veterinaria
  - e) zoonosis en la interfaz hombre-animal-ecosistema (concepto ‘Una salud’)
  - f) aspectos de seguridad sanitaria de los alimentos en el Proceso PVS
  - g) aspectos generales de los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos incluyendo objetivos microbiológicos y vínculos con el trabajo del Codex
  - h) vínculos entre seguridad sanitaria de los alimentos y el bienestar animal
  - i) repercusiones posibles de las vacunas producidas por la biotecnología en la seguridad sanitaria de los alimentos
  - j) evolución de las nanotecnologías
  - k) peligros emergentes para la seguridad sanitaria de los alimentos.

4. Relación entre la OIE y el Codex

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

5. Comunicación

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

---

© **Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), 2014**

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.