CAPÍTULO 6.1.

PAPEL DE LOS SERVICIOS VETERINARIOS EN MATERIA DE SEGURIDAD SANITARIA DE LOS ALIMENTOS

Artículo 6.1.1.

Objetivo

El objetivo de este capítulo es orientar a los Miembros de la OIE sobre el papel y las competencias de los *Servicios Veterinarios* en materia de seguridad sanitaria de los alimentos, a fin de ayudarles a alcanzar los objetivos establecidos al respecto por las legislaciones nacionales y a cumplir los requisitos exigidos por los *países importadores*.

Artículo 6.1.2.

Antecedentes

Los Servicios Veterinarios fueron creados en su día para controlar las enfermedades del ganado en las explotaciones pecuarias. La prevención y el control de las principales enfermedades epizoóticas del ganado, así como de las que podían afectar la salud humana (enfermedades zoonóticas) constituían su principal objetivo. A medida que los países empezaron a controlar las enfermedades más graves, el ámbito de acción de los servicios oficiales de sanidad animal se fue ampliando e incluyó las enfermedades que afectan la producción de ganado, de forma que el control también permitió mejorar la producción y la calidad de los productos de origen animal.

En el ejercicio de sus funciones, los Servicios Veterinarios han cubierto siempre todas las etapas que se extienden desde la explotación hasta el matadero, en el cual los veterinarios tienen ahora una doble responsabilidad: vigilar la epidemiología de las enfermedades animales y garantizar la inocuidad y la correcta calidad de la carne. Gracias a su formación y especialización, que incluyen tanto la sanidad animal (comprendidas las zoonosis) como la higiene de los alimentos, los veterinarios son quienes mejor preparados están para garantizar la inocuidad de los alimentos, en particular la de los alimentos de origen animal. Como se expone más abajo, además de los veterinarios, varios grupos de profesionales participan en la aplicación de sistemas integrados de seguridad sanitaria de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. Muchos países han ampliado las funciones de los Servicios Veterinarios de modo que abarquen también las etapas consecutivas de la cadena alimentaria que se extienden de manera ininterrumpida de "la granja a la mesa".

Artículo 6.1.3.

Estrategias para garantizar la seguridad sanitaria de los alimentos

1. La cadena alimentaria considerada como un todo

La mejor manera de garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos consiste en adoptar una estrategia integrada y multidisciplinaria aplicable a toda la cadena alimentaria. Eliminar o controlar los *peligros* asociados a los alimentos en su origen mismo, es decir, aplicar una estrategia de prevención, es un modo más eficaz de reducir o suprimir el *riesgo* de efectos nocivos para la salud que controlar el producto final mediante "controles de calidad". Las estrategias en materia de seguridad sanitaria de los alimentos han evolucionado en los últimos decenios: de los controles tradicionales basados en las

buenas prácticas (buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas de higiene, etc.) se pasó a la aplicación de sistemas de inocuidad alimentaria más específicos, basados en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y, en la actualidad, al empleo de métodos basados en el riesgo que utilizan el análisis de riesgos para determinar el nivel de seguridad sanitaria de los alimentos.

2. Sistemas de gestión basados en los riesgos

El desarrollo de sistemas basados en los riesgos se ha visto muy influenciado por el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (el Acuerdo MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC). Al rubricar este Acuerdo, los países signatarios se comprometen a basar sus medidas sanitarias y fitosanitarias en una evaluación de los riesgos que amenazan la vida o la salud humana, animal y vegetal, y a realizar dicha evaluación utilizando las técnicas de evaluación de riesgos recomendadas por las organizaciones internacionales pertinentes. Para evitar interferencias de intereses económicos, políticos o de otra índole, la evaluación de riesgos, componente científico del análisis de riesgos, debe separarse de las operaciones de gestión de riesgos. En el Acuerdo MSF se reconoce específicamente que las normas de la OIE sobre sanidad animal y zoonosis y las de la Comisión del Codex Alimentarius sobre seguridad sanitaria de los alimentos son las normas de referencia internacional. En los últimos decenios también se han vuelto a definir las responsabilidades. El planteamiento tradicional, según el cual la responsabilidad de la calidad de los alimentos se atribuía, en primer lugar, a los agentes del sector alimentario, mientras que la relativa a su inocuidad recaía en los organismos reguladores, ha sido reemplazado por sistemas más sofisticados que atribuyen a los agentes del sector alimentario la principal responsabilidad, tanto de la calidad como de la inocuidad de los alimentos que introducen en el mercado. El cometido de las autoridades de control consiste en establecer normas adecuadas en materia de inocuidad de los alimentos (tanto normas relativas a la producción como relativas a los productos finales), basadas en el análisis de información científica, así como en efectuar un seguimiento para asegurarse de que los sistemas de control que utilizan los agentes del sector alimentario son adecuados, han sido validados y se aplican de conformidad con las normas. En caso de incumplimiento, los organismos reguladores tienen la responsabilidad de aplicar las sanciones que corresponda.

Como se ha destacado más arriba, los *Servicios Veterinarios* desempeñan un papel fundamental en la aplicación de los procedimientos de análisis de riesgos y de las recomendaciones basadas en los riesgos a los sistemas de control, así como en la determinación del grado y tipo de participación de los *veterinarios* en las actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. Cada país debe establecer sus propios objetivos de protección de la salud, tanto humana como animal, en consulta con las partes interesadas (en particular, los ganaderos, los agentes del sector alimentario y los consumidores) y con arreglo a su contexto social, económico, cultural, religioso y político. Para alcanzar esos objetivos, es preciso incluirlos en la legislación nacional y tomar las disposiciones necesarias para hacer comprender su importancia a los interlocutores nacionales y a los socios comerciales.

3. Funciones de los Servicios Veterinarios

Los Servicios Veterinarios contribuyen a la consecución de estos objetivos llevando a cabo ellos mismos algunas tareas veterinarias e inspeccionando las actividades relacionadas con la sanidad animal y la salud pública que se encargan de llevar a cabo otros organismos públicos, veterinarios del sector privado u otras partes interesadas. Junto a los veterinarios, varios especialistas de otras profesiones velan también por la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria: analistas, epidemiólogos, técnicos del sector alimentario, profesionales de la salud humana y el medio ambiente, microbiólogos y toxicólogos. Independientemente de las funciones que el sistema administrativo de cada país atribuye a los distintos grupos profesionales e interesados directos, es imperativo que todas las partes colaboren estrechamente y comuniquen entre sí con facilidad para que, al aunar recursos, se obtengan los mejores resultados posibles. En los casos en que las actuaciones veterinarias o de otra índole profesional se deleguen a personas o empresas que no dependen de la Autoridad Veterinaria, se deberá informar claramente sobre los requisitos reglamentarios y establecer un sistema de inspección para controlar y comprobar los resultados de las actividades delegadas. La Autoridad Veterinaria es la única responsable, en última instancia, de que se lleven correctamente a cabo las actividades delegadas.

4. Papel de los Servicios Veterinarios en las explotaciones

Por su presencia en las explotaciones y su oportuna colaboración con los productores, los Servicios Veterinarios son fundamentales a la hora de garantizar que los animales viven en buenas condiciones de higiene, así como de vigilar, detectar y tratar rápidamente las enfermedades animales, incluidas las que tienen consecuencias importantes para la salud pública. Los Servicios Veterinarios también pueden informar, asesorar e instruir a los ganaderos sobre la manera de evitar, eliminar o controlar los peligros que durante la fase de producción, incluida la alimentación de los animales, amenazan la inocuidad de los alimentos (por ejemplo, los residuos de medicamentos y pesticidas, las micotoxinas y los contaminantes del medio ambiente). Las organizaciones de ganaderos, en particular las que cuentan con asesoramiento veterinario, tienen la posibilidad de estimular el interés e impartir formación sobre este tema, por el hecho de estar continuamente en contacto con los productores y conocer sus prioridades. El apoyo técnico de los Servicios Veterinarios es muy importante y pueden ayudar a brindarlo tanto los veterinarios del sector privado como el personal empleado por la Autoridad Veterinaria. Los Servicios Veterinarios desempeñan un papel fundamental a la hora de velar por que los ganaderos hagan un uso responsable y prudente de los productos biológicos y medicamentos veterinarios, incluidos los antimicrobianos; de ese modo, contribuyen a reducir el riesgo de resistencia a los antimicrobianos y de presencia de niveles peligrosos de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal. Los Capítulos 6.7. a 6.10. del Código Terrestre contienen las recomendaciones de la OIE para el uso de productos antimicrobianos.

Inspección de carnes

La inspección de los *animales* vivos (ante mortem) y de sus canales (post mortem) en los *mataderos* reviste una importancia capital para la red de vigilancia de las *enfermedades* animales y las *zoonosis* y para garantizar la inocuidad de la *carne* y sus productos derivados, así como su conveniencia para los usos a los que se los destina. El control o la reducción de los *peligros* biológicos para la salud animal y humana mediante la inspección ante mortem y post mortem de la *carne* es una de las principales responsabilidades de los *Servicios Veterinarios*, que han de ser los principales responsables de la preparación de programas de inspección apropiados.

Siempre que sea posible, los procedimientos de inspección deben basarse en los riesgos. Los sistemas de gestión deben reflejar las normas internacionales y tener en cuenta los *peligros* que puede entrañar para la salud humana y animal el ganado que se sacrifica. El Código de Prácticas de Higiene para la Carne (CPHC) del Codex Alimentarius, que constituye la principal norma internacional en la materia, incluye un método basado en los *peligros* para la aplicación de medidas sanitarias a lo largo de la cadena de producción de carne. El Capítulo 6.2. del *Código Terrestre* contiene recomendaciones para el control de riesgos biológicos que amenazan la salud humana y animal mediante la inspección ante mortem y post mortem de las carnes.

Desde el inicio, el *Código Terrestre* estuvo consagrado a la protección y la transparencia de la sanidad animal en el mundo. De conformidad con su mandato actual, la OIE debe ocuparse también de los riesgos asociados a la producción pecuaria que amenazan la seguridad sanitaria de los alimentos de origen animal. El *Código Terrestre* contiene varias normas y recomendaciones destinadas a proteger la salud pública (por ejemplo el Capítulo 6.2.: "Control de riesgos biológicos que amenazan la salud de las personas y los animales mediante la inspección ante mortem y post mortem de las carnes") y actualmente se están preparando otras normas para evitar la contaminación de los productos de origen animal por *Salmonella* spp. y *Campylobacter* spp. La OIE y la Comisión del Codex Alimentarius colaboran estrechamente en la elaboración de normas destinadas a garantizar una protección ininterrumpida a lo largo de la cadena de producción de alimentos. Las recomendaciones de la OIE y de la Comisión del Codex Alimentarius en lo que se refiere a la producción y la inocuidad de los productos de origen animal deben aplicarse de manera complementaria y simultánea.

La Autoridad Veterinaria debe permitir que los servicios de inspección de la carne actúen con cierta flexibilidad. Los países pueden adoptar distintos modelos administrativos, con distintos grados de traslado de competencias a organismos habilitados oficialmente y sometidos a la supervisión y el control de la Autoridad Veterinaria. En los casos en que las actividades de inspección ante mortem y post mortem se deleguen a personal del sector privado bajo la supervisión y responsabilidad global de la Autoridad Veterinaria, esta última deberá especificar los requisitos relativos a la competencia de ese personal y supervisar sus prestaciones. Para garantizar la correcta ejecución de los procedimientos de inspección ante mortem y post mortem, la Autoridad Veterinaria deberá disponer de sistemas de control de dichos procedimientos y de intercambio de la información recogida. Éstos deberán integrar sistema de identificación de los animales y de trazabilidad de los animales, para poder seguir el rastro, por un lado, de los animales sacrificados hasta su lugar de origen y, por otro, de sus subproductos hasta la cadena de transformación de la carne.

6. Certificación de productos de origen animal a efectos de comercio internacional

La certificación sanitaria para el comercio internacional conforme a las normas de sanidad animal e inocuidad de los alimentos, constituye otra importante función de los Servicios Veterinarios. La certificación relativa a las enfermedades animales, comprendidas las zoonosis, y a la higiene de la carne debe ser responsabilidad de la Autoridad Veterinaria. Los certificados sanitarios relativos a la transformación y la higiene de los alimentos (por ejemplo, la pasterización de los productos lácteos) y a la conformidad de los productos con las normas de calidad pueden ser extendidos por otros profesionales.

7. Otras funciones de los Servicios Veterinarios

La mayoría de los *brotes* notificados de *enfermedades* transmitidas por los alimentos se deben a la contaminación de estos últimos por agentes zoonóticos, con frecuencia durante la producción primaria. Los *Servicios Veterinarios* desempeñan un papel primordial en el estudio de esos *brotes*, dado que remontan todas las etapas hasta la *explotación* y formulan y aplican medidas correctivas en cuanto se identifica su origen. Esta labor debe efectuarse en estrecha colaboración con profesionales de la sanidad humana y del medio ambiente, analistas, epidemiólogos, productores y transformadores de alimentos, agentes comerciales y otras partes interesadas.

Además de desempeñar los papeles descritos más arriba, los *veterinarios* tienen la capacidad de asumir importantes funciones para asegurar la inocuidad de los alimentos en otras partes de la cadena alimentaria mediante, por ejemplo, la aplicación de controles basados en el sistema APPCC y de otros sistemas de garantía de calidad durante la transformación y la distribución de los alimentos. Los *Servicios Veterinarios* también desempeñan un papel importante en la divulgación de las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos haciendo comprender su importancia a los productores de alimentos, los responsables de su transformación y otros interesados directos.

8. Mejorar la contribución de los Servicios Veterinarios a la seguridad sanitaria de los alimentos

Para que los Servicios Veterinarios puedan contribuir de la mejor manera posible a la seguridad sanitaria de los alimentos, la formación y especialización de los veterinarios para desempeñar las funciones descritas en el presente capítulo han de ser de muy alto nivel y se ha de contar con programas nacionales de formación profesional permanente y completa. Los Servicios Veterinarios deben respetar los principios fundamentales de calidad de la OIE definidos en el Capítulo 3.1. del Código Terrestre. El Capítulo 3.2. del Código Terrestre y la Herramienta de la OIE para la Evaluación de las Prestaciones de los Servicios Veterinarios contienen recomendaciones para la evaluación de los Servicios Veterinarios.

Las responsabilidades y los escalafones jerárquicos de los Servicios Veterinarios deben definirse con claridad y documentarse correctamente. En cada país, la Autoridad Competente debe establecer un marco institucional apropiado para que los Servicios Veterinarios puedan formular y aplicar las políticas y normas necesarias, y debe asignarles recursos suficientes para que lleven a cabo sus tareas de modo sostenible. La Autoridad Veterinaria debe también colaborar con otros organismos competentes en la formulación y aplicación de políticas y programas de inocuidad de los alimentos, para que los riesgos en materia de seguridad sanitaria de los alimentos se tomen en consideración de manera coordinada.