



Original: inglés
Julio de 2003

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

Roma (Italia), 8-9 de julio de 2003

**(Extraído de la reunión de la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Terrestres,
diciembre de 2003)**

El Grupo de Trabajo de la OIE sobre Seguridad Sanitaria de los Alimentos Derivados de la Producción Animal celebró su segunda reunión en la sede de la FAO en Roma del 8 al 9 de julio de 2003.

La lista de los miembros del Grupo de Trabajo de la OIE y de los demás participantes figura en el [Anexo I](#); la Dra. Coulibaly se disculpó por no poder asistir. El temario aprobado figura en el [Anexo II](#).

Coordinación con el trabajo del Codex

El Grupo de Trabajo decidió que, a fin de mejorar la cooperación en los programas de trabajo, el Dr. Bill James, representante del Presidente del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, participaría en los debates en calidad de observador para mantener informado al Comité. El Sr. Billy advirtió que se podía diferir la reunión del Comité del Codex sobre Higiene de la Carne en 2004, y que el contacto principal del Grupo de Trabajo en el Codex podría ser Comité sobre Higiene de los Alimentos. El Grupo de Trabajo tomó nota de que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos tendrá prioridad en el temario de las Consultas mixtas FAO/OMS de expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos.

Se tomó nota asimismo de que la labor técnica del Codex se lleva a cabo en su mayor parte fuera de los Comités del Codex, por lo que podría ser útil contar con la asistencia de estos expertos técnicos en las sesiones pertinentes de las reuniones del Grupo de Trabajo.

Discusiones en los foros recientes de la OIE y la Comisión del Codex Alimentarius (CAC)

En su presentación en la Sesión General de la OIE (mayo de 2003), el Presidente destacó el sólido apoyo que se brinda a la labor del Grupo de Trabajo.

La Secretaría del Codex presentó un informe de las normas adoptadas en la reunión de la CAC celebrada una semana antes.

Revisión de las normas actuales por la OIE/CAC

El Dr. Wilson expuso los adelantos en la revisión por la OIE/CAC de normas existentes proyectos de normas de ambas organizaciones, fruto de una reunión de representantes oficiales de la OIE y de la CAC en París. Las decisiones tomadas en la reunión de la CAC se incluyeron en el documento publicado en el sitio web que resume las normas pertinentes, y que figura en el [Anexo III](#).

Anexo XXXI (cont.)

El Grupo de Trabajo convino en que la OIE y la CAC debían trabajar conjuntamente en la determinación de los principios de rastreabilidad o rastreo de productos como preámbulo de las directrices o normas.

El Grupo de Trabajo discutió la redacción de directrices sobre "buenas prácticas ganaderas" publicadas conjuntamente por la OIE/FAO/OMS. La OIE y la CAC podrían entonces hacer referencia a este documento en sus normas. La Dra. Chmitelin indicó que redactaría un documento preliminar sobre el tema para someterlo al examen del Grupo de Trabajo.

El Grupo de Trabajo tomó nota de que el Comité Ejecutivo del Codex era responsable ahora del seguimiento de los adelantos en la elaboración de las normas del Codex y consideró útil que la OIE enviase una carta al nuevo Presidente y a la Secretaría del Codex para explicar a grandes rasgos las prioridades del Grupo de Trabajo y solicitar el compromiso de colaboración del Codex en este ámbito.

Examen de los adelantos en la revisión de los capítulos del Código Terrestre de la OIE sobre la tuberculosis bovina y la brucelosis bovina

El Presidente expuso los avances en la revisión del capítulo del *Código Sanitario de la OIE para los Animales Terrestres* (el *Código Terrestre*) sobre la tuberculosis bovina.

Consideró que dicho capítulo (así como los demás capítulos del *Código* que tratan de zoonosis) debería incluir una sección que ponga de relieve los objetivos zoonosarios y de salud pública de las recomendaciones. El Grupo de Trabajo tomó nota de que la metodología usual de la OIE consistía en dar recomendaciones que posibiliten el "comercio seguro" de diversas mercancías basándose en una evaluación de la probabilidad de transmisión del agente patógeno en cuestión por medio de dichas mercancías.

El Dr. Wilson informó al Grupo de Trabajo que la OIE estaba procediendo a la revisión de los criterios que determinaban la declaración obligatoria de las enfermedades, incluso en situaciones de emergencia, y que dichos criterios contendrán los motivos por los que se incluyen las enfermedades en las listas. El Dr. James señaló cuáles eran los criterios usados por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA/FSIS) para determinar si una enfermedad o un síndrome era un motivo de preocupación: ¿La enfermedad o el síndrome se ha detectado en una clase de animales destinados al consumo? ¿Se ha detectado en el lugar geográfico en cuestión? ¿Se trata de una zoonosis? ¿Se ha transmitido por medio de los alimentos?

El Grupo de Trabajo acordó que la OIE presentaría al Presidente las observaciones sobre la revisión inicial del capítulo sobre la tuberculosis, y que después se distribuiría un documento revisado a todos los miembros del Grupo de Trabajo para recabar sus observaciones. Dicho documento será examinado por la Comisión de Normas de la OIE para los Animales Terrestres en su reunión de diciembre.

Discusión del documento preliminar del Presidente sobre el papel y los aspectos funcionales de los Servicios Veterinarios en materia de inocuidad de los alimentos

El Presidente indicó que la finalidad del documento era promover la discusión sobre la doble función de los Servicios Veterinarios a lo largo de la cadena alimentaria mediante la propuesta de una estrategia sometida a consideración.

Se decidió distribuir el documento en el marco del Grupo de Trabajo (Anexo IV) para recabar la reacción de los Países miembros. En el examen del documento, el Grupo de Trabajo debatió varias cuestiones entre las cuales:

- . el cambio de percepción a nivel mundial de las responsabilidades de los organismos normativos en materia de inocuidad de los alimentos;
- . la "autoridad competente" y los criterios de conocimientos y competencias necesarios en el campo de la sanidad animal y la salud pública;
- . las dificultades de determinar las funciones múltiples aunque interdependientes de la sanidad animal y la salud pública;
- . el papel de los veterinarios en la evaluación y la gestión del riesgo;
- . la necesidad de revisar la definición de "Servicios Veterinarios";
- . la necesidad de adecuar el papel de los Servicios Veterinarios a las necesidades concretas de cada país, p. ej., si se deben concentrar en patógenos animales o en residuos/peligros que no causan enfermedades en los animales.

Aportación de la OIE al Comité del Codex sobre Higiene de la Carne

El Presidente abordó la cuestión de la participación de la OIE en la labor de los Comités del Codex y específicamente en la del Comité del Codex sobre Higiene de la Carne, y consideró que el Grupo de Trabajo podía hacer un balance de su trabajo inicial en lo referente a:

Anexo XXXI (cont.)

- . los textos pertinentes de la OIE que deben tenerse en cuenta en la elaboración de documentos de la CAC; y
- . los textos de la OIE que deben modificarse como resultado del trabajo de la CAC.

El Grupo de Trabajo convino en un procedimiento para que la OIE pueda acceder a los documentos pertinentes de la CAC, distribuirlos a los miembros del Grupo de Trabajo para sus observaciones y dar una respuesta apropiada a la CAC.

Los Comités del Codex y otros grupos considerados pertinentes incluyen:

- . Comité del Codex sobre Higiene de la Carne (CCMH)
- . Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)
- . Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP)
- . Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Buena Alimentación Animal (TFAF)
- . Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF)
- . Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)
- . Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)
- . Comité del Codex sobre los Aditivos Alimentarios y los Contaminantes de los Alimentos (CCFAC)
- . Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR).

A continuación, el Grupo de Trabajo discutió las modificaciones del proyecto de normas propuesto por el Presidente a fin de satisfacer la necesidad expuesta por la OIE de elaborar el texto sobre los procedimientos *ante* y *post mórtem* para tener en cuenta la interdependencia de los objetivos de sanidad animal y salud pública.

Resoluciones y recomendaciones formuladas en la Sesión General de la OIE y en las reuniones regionales

El Grupo de Trabajo examinó la Resolución XXVII aprobada en la Sesión General de la OIE y consideró que su programa de trabajo satisfacía de manera adecuada la segunda recomendación.

Examinó asimismo las recomendaciones formuladas en la reunión de las Comisiones Regionales para Europa y las Américas, y consideró que el programa de trabajo satisfacía adecuadamente todas las recomendaciones.

Programa de trabajo

El Grupo de Trabajo revisó y modificó las prioridades del programa de trabajo tal como figuran en el Anexo V.

Otros temas de interés

El Grupo de Trabajo entabló una discusión sobre la condición de los miembros en relación con la Representación Regional de la OIE y los expertos de los Comités del Codex y otros grupos pertinentes.

Decidió que, en función del temario de la reunión, se invitaría a los expertos a asistir a los debates de cada cuestión concreta, y que el Presidente pediría consejo al Director General de la OIE antes de cada reunión.

El Grupo de Trabajo recomendó que el Director General de la OIE examinara de nuevo la representación del África, Asia y Sudamérica para reforzar la participación de los países en desarrollo en el Grupo de Trabajo.

Próxima reunión

El Grupo de Trabajo decidió celebrar su próxima reunión en París en abril de 2004.

.../Anexos

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

Roma, 8-9 de julio de 2003

Lista de participantes

MIEMBROS

Sr. Thomas Billy

Ex Presidente de la Comisión del
Codex Alimentarius
FSIS/USDA
Suite 544A, Whitten Building
1400 Independence Av
Washington, D.C. 20250-0112
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
E-mail: thomas.billy@usda.gov
Tel.: 1-202 690 1578
Fax: 1-202 690 2119

Dra. Isabelle Chmitelin

Directrice générale adjointe
Direction générale de l'alimentation
Ministère de l'agriculture et de la pêche
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15
FRANCIA
E-mail:
isabelle.chmitelin@agriculture.gouv.fr
Tel.: 33-1 4955 8177
Fax: 33-1 4955 5591

Dra. Hélène Coulibaly (ausente)

Directrice de l'Alimentation et de la
Qualité
Ministère de l'agriculture et des
ressources animales
Cité administrative
Tour C 11ème étage
BPV 84
COTE D'IVOIRE
E-mail: daq@africaonline.co.ci
Tel.: 225 2021 8972
Fax: 225 2021 9071

Dr. Pavlos Economides

Aesop 35 Aglantzia
Nicosia 2113
CHIPRE
E-mail:
pavlos_economides@hotmail.com
Tel.: 357-22 33 23 66 /
357-99 62 88 42
Fax: 357-22 33 28 03

Dr. Andrew McKenzie

Executive Director
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NUEVA ZELANDA
Tel.: 64-4 463 2500
Fax: 64-4 463 2501
Email: andrew.mckenzie@nzfsa.govt.nz

Dr. Alan Randell

Secretario de la Comisión del
Codex Alimentarius
Programa de Normas Alimentarias
FAO/OMS
Roma, ITALIA
Email: alan.randell@fao.org
Tel.: 39-6 5705 4390
Fax: 39-6 5705 4593

OTROS PARTICIPANTES

Dr. Alejandro Thiermann

*Presidente de la Comisión de Normas
Sanitarias de la OIE para los Animales
Terrestres*
12, rue de Prony
75017 Paris
FRANCIA
E-mail: alexthiermann@compuserve.com
Tel.: 33-1 44 15 18 69
Fax: 33-1 42 67 09 87

Dr. W James

Representante del Presidente
Comité del Codex sobre Higiene de los
Alimentos

OFICINA CENTRAL DE LA OIE

Dr. David Wilson

Jefe del Departamento de
Comercio Internacional
OIE
Tel.: 33-1 4415 1880
Fax: 33-1 4267 0987
E-mail: d.wilson@oie.int

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

Roma, 8-9 de julio de 2003

Temario aprobado

1. Introducción
 - temas de discusión durante la Sesión General de la OIE
 - temas de discusión en la CAC
 2. Revisión de las normas actuales por la OIE/CAC
 3. Examen de los adelantos en la revisión de los capítulos del Código Terrestre sobre la tuberculosis bovina y la brucelosis bovina
 4. Discusión del documento preliminar del Presidente
 5. Comité del Codex sobre Higiene de la Carne: aportación de la OIE
 6. Resoluciones y recomendaciones formuladas en la Sesión General de la OIE y en las reuniones regionales
 7. Programa de trabajo
 8. Otros asuntos de interés
 9. Próxima reunión
-

Tabla de correspondencia de normas CAC/OIE				
Tema	Norma de la OIE	Textos de la OIE en discusión	Norma del Codex	Textos del Codex en discusión
Definiciones generales	<p><i>Código Terrestre</i>, capítulo 1.1.1 sobre "Definiciones generales"</p> <p>Glosario de términos del manual</p> <p>Definiciones pertinentes en los capítulos específicos del <i>Código Terrestre</i> y del <i>Manual Terrestre</i></p>		<p>Definiciones en la 12ª edición del Manual de Procedimientos</p> <p>Definiciones específicas en distintas normas</p>	
Análisis del riesgo asociado a las importaciones	<p><i>Código Terrestre</i>, sección 1.3 sobre "Análisis del riesgo asociado a las importaciones" (capítulos 1.3.1 sobre Generalidades y 1.3.2 sobre Directrices para el análisis del riesgo)</p> <p><i>Código Terrestre</i>, sección 1.5 sobre "Análisis del riesgo asociado a los productos biológicos de uso veterinario" (capítulos 1.5.1 a 1.5.3)</p> <p>Algunos capítulos específicos del <i>Código Terrestre</i> mencionan la necesidad de un enfoque basado en el riesgo para determinar el estatus con respecto a las enfermedades.</p>	<p>Modificaciones menores previstas para incorporar aspectos de la inocuidad de los alimentos</p>	<p>Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos (GL 30 1999)</p> <p>Principios de trabajo para el análisis de riesgos en el marco del Codex Alimentarius</p>	<p>Anteproyecto de principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos (CXFH) (ALINORM 03/13A, Trámite 2)</p> <p>Anteproyecto de principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos en favor de la inocuidad de los alimentos (CCGP, ALINORM 03/33A, Trámite 2)</p>
Rastreabilidad		<p>La OIE deberá elaborar directrices que abarquen la sanidad animal y la inocuidad de los alimentos a partir de los documentos de la <i>Revista Científica y Técnica</i></p>		<p>La CCGP trabaja en la formulación de una definición de "rastrearabilidad o rastreo de productos" (CCGP ALINORM 03/33A)</p> <p>Proyectos de textos específicos en discusión previa en la CCFICS, CCFH, TFAF y TFFDB (ALINORM 03/30 A)</p>

Anexo XXXI (cont.)Anexo III

Tema	Norma de la OIE	Textos de la OIE en discusión	Norma del Codex	Textos del Codex en discusión
Equivalencia	<i>Código Terrestre</i> , capítulo 1.3.7 (Directrices para la determinación de equivalencia de medidas sanitarias)		Directrices para la elaboración de acuerdos sobre sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos (GL 34) Directrices para la determinación de equivalencia de medidas sanitarias asociadas con los sistemas de inspección y certificación de alimentos	
Procedimientos de prueba, inspección y certificación	<i>Código Terrestre</i> , capítulo 1.2.2 (Procedimientos de certificación) <i>Manual Terrestre</i> , capítulo 1.1.1 (Métodos de muestreo)		Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos (GL 20 1995) Directrices para... sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos (GL 26 1997) Proyecto de directrices para los sistemas de control de importación de alimentos	
Evaluación de los Servicios Veterinarios y autoridades competentes	<i>Código Terrestre</i> , capítulos 1.3.3 (Evaluación de los Servicios Veterinarios) y 1.3.4 (Directrices para la evaluación de los Servicios Veterinarios) <i>Código Acuático</i> capítulo 1.4.3 (Evaluación de las Autoridades Competentes)	Proyecto de directrices sobre el empleo de paraprofesionales y veterinarios privados en los Servicios Veterinarios en discusión		

Anexo XXXI (cont.)Anexo III

Tema	Norma de la OIE	Textos de la OIE en discusión	Norma del Codex	Textos del Codex en discusión
Vigilancia y seguimiento continuo	<p><i>Código Terrestre</i>, capítulo 1.3.6 (Vigilancia epidemiológica y seguimiento epidemiológico continuo)</p> <p><i>Código Terrestre</i>, anexo 3.8.1 (Principios generales para reconocer que un país o una zona están libres de una enfermedad/infección determinada)</p> <p><i>Código Terrestre</i> anexo 3.8.4 (Sistemas de vigilancia y seguimiento continuo de la encefalopatía espongiforme bovina)</p> <p>Directrices específicas incorporadas en algunos capítulos sobre enfermedades</p>	Más directrices sobre enfermedades específicas en elaboración	<p>Los elementos existen en los códigos que tratan de la carne (RCP 11, RCP 29, RCP 41, RCP 13, RCP 14); serán sustituidos por los principios generales de higiene de la carne y el anteproyecto de código de prácticas de higiene para la carne</p> <p>Principios generales de higiene de la carne (CCMPH)</p>	Los elementos existen en el anteproyecto de código de prácticas de higiene para la carne fresca (CCMPH ALINORM 03/16 A Apéndice III)
Notificación	<p><i>Código Terrestre</i> capítulo 1.1.3 (Notificación y datos epidemiológicos)</p> <p>Procedimientos de la OIE de notificación de enfermedades emergentes (EWS)</p>	Capítulo en revisión para incorporar una sola lista de enfermedades (el potencial zoonótico es un criterio para el listado), que se instrumentará el 1° de enero de 2005	Directrices del Codex para el intercambio de información en situaciones de urgencia con respecto al control de los alimentos (CCFICS) (GL 19/1995)	Anteproyecto de revisión de las directrices del Codex para el intercambio de información en situaciones de urgencia en el control de los alimentos (CCFICS ALINORM 03/30 A)
Disposiciones generales sobre higiene de los alimentos			<p>Código internacional de prácticas recomendado para principios generales de higiene de los alimentos (RCP 1 1969, rev. 3 1997, enmienda de 1999)</p> <p>Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (GL 21 1997)</p>	

Anexo XXXI (cont.)

Anexo III

Tema	Norma de la OIE	Textos de la OIE en discusión	Norma del Codex	Textos del Codex en discusión
Zoonosis transmisibles por medio de la carne, leche y huevos	<p>Tuberculosis bovina <i>Código Terrestre</i> capítulo 2.3.3</p> <p>Brucelosis bovina <i>Código Terrestre</i> capítulo 2.3.1</p> <p>Brucelosis porcina <i>Código Terrestre</i> capítulo 2.6.2</p> <p>Brucelosis caprina y ovina <i>Código Terrestre</i> capítulo 2.4.2</p> <p>Cisticercosis bovina <i>Código Terrestre</i> capítulo 2.3.</p> <p>Salmonelosis <i>Código Terrestre</i> capítulo 2.10.2 (<i>Salmonella enteritidis</i> y <i>S. typhimurium</i>)</p> <p>Campilobacteriosis bovina <i>Código Terrestre</i>, capítulo 2.3.2</p> <p>Triquinelosis <i>Código Terrestre</i>, capítulo 2.2.9</p> <p>Listeriosis (leche y productos lácteos) nada</p> <p>Infecciones por <i>E. coli</i> enterotoxigénico nada</p>	<p>Los capítulos revisados enfocarán mejor la inocuidad de los alimentos</p>	<p>Código para el control y la utilización de los medicamentos veterinarios (vol. 3) (RCP 38 1993)</p> <p>Directrices para el establecimiento de un programa reglamentario para el control de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos (GL 16 1993)</p> <p>Código internacional de prácticas recomendado de higiene para productos de huevo (RCP 15 1976)</p> <p>Secciones que tratan de la higiene en las normas para la carne y los productos cárnicos (vol. 10), leche y productos lácteos (vol. 12)</p> <p>Códigos que tratan de la carne (RCP 11, RCP 29, RCP 41, RCP 13, RCP 14); estos serán sustituidos por los principios generales de higiene de la carne y el proyecto de código de prácticas de higiene para la carne fresca</p> <p>Principios generales de higiene de la carne</p>	<p>Anteproyecto de código de prácticas sobre buena alimentación animal (TFAF) (ALINORM 03/38, Apéndice II)</p> <p>Anteproyecto de directrices para el control de <i>Listeria monocytogenes</i> en los alimentos (CXFH) (ALINORM 03/13)</p> <p>Anteproyecto de código prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos (CCFH) (ALINORM 03/13 A, Apéndice III)</p> <p>Anteproyecto de código revisado de prácticas de higiene para los productos de huevos (CXFH ALINORM 03/13 A)</p> <p>Anteproyecto de directrices revisadas para el establecimiento de un programa reglamentario para el control de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos, GL 16 en revisión por la CCRVDF (ALINORM 03/31 A)</p> <p>Anteproyecto de código de prácticas de higiene para la carne fresca (CCMPH ALINORM 03/16 A, Apéndice III)</p>

Anexo XXXI (cont.)Anexo III

Tema	Norma de la OIE	Textos de la OIE en discusión	Norma del Codex	Textos del Codex en discusión
Peces	<i>Código Sanitario para los Animales Acuáticos</i>		<p>Apartados que tratan de la higiene en las normas para los peces (vol. 9A)</p> <p>Directrices para la evaluación sensorial de pescados y mariscos en laboratorio (GL 31 1999)</p> <p>Código de prácticas para el pescado y productos pesqueros (secciones generales, pescado fresco, congelado, picado, en conserva y surimi congelado)</p>	Anteproyecto de código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (otras secciones y certificados) (CCFFP ALINORM 03/18)

PAPEL Y ASPECTOS FUNCIONALES DE LOS SERVICIOS VETERINARIOS¹ EN MATERIA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS A LO LARGO DE LA CADENA ALIMENTARIA

Grupo de Trabajo de la OIE sobre Seguridad Sanitaria de los Alimentos Derivados de la Producción Animal

1 Introducción

La inocuidad de los alimentos es un motivo de preocupación creciente en todo el mundo, por ello, la Asamblea Mundial de la Salud ha recomendado recientemente dar prioridad a la seguridad alimentaria como función esencial de la salud pública. Un mejor seguimiento y vigilancia demuestra que el peso principal de las enfermedades transmisibles por los alimentos se deben a patógenos microbiológicos de origen animal, lo que conlleva repercusiones importantes para la profesión veterinaria tanto a nivel internacional como nacional. La presencia posible de residuos químicos en los alimentos también es un motivo de preocupación creciente entre los consumidores.

En el medio actual de seguridad alimentaria, los veterinarios desempeñan un papel esencial sujeto a rápidas variaciones en la prevención y control de zoonosis transmisibles por los alimentos (incluso cuando los animales no están afectados clínicamente), de otras fuentes de enfermedades transmisibles por los alimentos y de contaminantes químicos de los alimentos. En varias situaciones, esta función es paralela a la de prevención y control de enfermedades y afecciones importantes para la sanidad animal.

Un enfoque del control de los alimentos basado en el riesgo "desde la producción primaria hasta el consumidor final" exige una participación integrada a lo largo de la cadena alimentaria. Tratándose de zoonosis, es obvio que existe una coincidencia entre los objetivos de salud pública y de sanidad animal, y una dualidad de funciones veterinarias. La competencia veterinaria también se puede compartir aun cuando sea posible distinguir y separar los objetivos de salud pública y de sanidad animal, por eso algunos países están explorando estas sinergias en la reforma de los sistemas de reglamentación.

La Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) tiene el cometido en el marco del Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) de elaborar normas y textos afines para la prevención, control y erradicación de las enfermedades animales y zoonosis; mientras que la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) elabora las normas y textos afines para los aspectos del control de los alimentos relativos a su inocuidad e idoneidad. La CAC y la OIE han establecido estrategias y dispositivos de coordinación e integración de las actividades relacionadas con la inocuidad alimentaria a través de una continuidad desde la producción primaria hasta el consumidor final, de manera que se potencie la seguridad sanitaria de los alimentos de origen animal a nivel mundial. La estrategia de la OIE consiste, en parte, en el establecimiento de un Grupo de Trabajo permanente sobre Seguridad Sanitaria de los Alimentos Derivados de la Producción Animal para revisar, elaborar y/o contribuir a las normas y directrices de seguridad alimentaria, incorporando buenas prácticas de producción animal (incluidos los aspectos veterinarios) en la medida en que estén relacionados con la inocuidad de los alimentos, teniendo en cuenta un enfoque "desde la producción primaria hasta el consumidor final" basado en el riesgo.

El Grupo de Trabajo de la OIE sobre Seguridad Sanitaria de los Alimentos Derivados de la Producción Animal

El Grupo de Trabajo de la OIE sobre Seguridad Sanitaria de los Alimentos Derivados de la Producción Animal ha elaborado un programa de trabajo para potenciar la eficiencia de los *Servicios Veterinarios* en la mejora de la inocuidad de los alimentos tanto a nivel internacional como nacional. El Grupo de Trabajo informará al Director General sobre la instrumentación de la estrategia de la OIE en relación con los siguientes puntos²:

- Consideración de todos los peligros que entrañan los alimentos derivados de los animales de conformidad con las prioridades mundiales de seguridad alimentaria;
- Revisión de los trabajos de la OIE para cerciorarse de que la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal esté integrada en las actividades de las Comisiones Especializadas y de los grupos *ad hoc* de la OIE;
- Total cooperación con la CAC en la elaboración de normas alimentarias.

¹ A efectos del presente documento, los "Servicios Veterinarios" son sistemas oficiales de inspección tal como se define en las Directrices del CAC para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos.

² Informe de la reunión del Grupo *Ad hoc* de la OIE sobre Seguridad Sanitaria de los Alimentos. París, 18-19 de abril de 2002

Anexo XXXI (cont.)Anexo IV (cont.)

Es evidente que, en los trabajos finales de la OIE y la CAC, se necesita explorar en detalle los papeles interrelacionados y los aspectos funcionales de los Servicios Veterinarios. Este documento propone un texto conjunto de la OIE / Codex sobre el doble papel y los aspectos funcionales generales de los Servicios Veterinarios en materia de seguridad alimentaria y de sanidad animal a lo largo de la cadena alimentaria. La propuesta incluye una referencia a los aspectos reglamentario, industrial y público de los esfuerzos veterinarios, y promueve la oportunidad de mejorar la doble función en materia de seguridad alimentaria y de sanidad animal.

2 Elementos del medio actual de seguridad alimentaria

2.1 Análisis de riesgos

En la emergencia de enfoques basados en el riesgo para la elaboración de normas internacionales, ha tenido influencia el Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio (OMC) sobre la Aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias (Acuerdo MSF). Uno de sus principios fundamentales dice así: “Los Miembros se asegurarán de que sus medidas sanitarias o fitosanitarias se basen en una evaluación, adecuada a las circunstancias, de los riesgos existentes para la vida y la salud de las personas y de los animales o para la preservación de los vegetales, teniendo en cuenta las técnicas de evaluación del riesgo elaboradas por las organizaciones internacionales”.

Para la elaboración del *Código Sanitario para los Animales Terrestres*, la OIE se centra en las normas para los peligros específicos de origen biológico. En cambio, la CAC contempla los peligros biológicos que atañen a los alimentos mediante la elaboración de disposiciones generales de higiene, esto es, códigos de prácticas para diferentes productos alimenticios, así como los peligros químicos, mediante el establecimiento de límites máximos de control.

El análisis de riesgos ofrece nuevas oportunidades a la OIE y la CAC de elaboración de medidas sanitarias óptimas, ya sea como normas internacionales o bien como asesoría técnica para los gobiernos nacionales. En el caso de la inocuidad de los alimentos, se deberán realizar mejoras en función de los modelos siempre variables de la producción primaria, la tecnología de transformación y el comportamiento del consumidor.

La aplicación de un marco general de gestión del riesgo se reconoce cada vez más como un medio representativo de conseguir reducir los riesgos para la salud de las personas y de los animales³ (véase a continuación).

2.2 Evaluación y gestión de peligros y riesgos

La consideración de todos los peligros que entrañan los alimentos y su importancia en términos de riesgos para la salud humana es una actividad esencial de seguridad alimentaria y un componente central del sistema HACCP. La mayor parte de peligros que entrañan los alimentos de origen animal será intrínseco al animal vivo (como resultado de los factores de producción o de medio ambiente) o se introducirán durante el manejo y transformación del producto.

Los peligros de la seguridad alimentaria asociados a los animales pueden dividirse en varias categorías, p. ej. las zoonosis resultantes de enfermedades clínicas de los animales, las zoonosis resultantes de infecciones asintomáticas de los animales, las zoonosis resultantes de la contaminación ambiental y las fuentes químicas.

Es posible introducir peligros en la cadena alimentaria a partir de las fuentes ambientales, y las zoonosis pueden resultar obviamente de la exposición a riesgos profesionales. Dado que algunas zoonosis transmisibles por los alimentos pueden ocurrir independientemente del consumo de los productos de origen animal, p. ej. contaminación mediante la irrigación de plantas con patógenos derivados de los animales, también se han de tener en cuenta estos factores en términos de prevención y control.

Paralelamente, es necesario identificar y gestionar los peligros importantes para la sanidad animal que se puedan detectar en las poblaciones de animales.

³ Risk Analysis in Biosecurity for Food and Agriculture by S. C. Hathaway. *In* Informe de la Consulta de Expertos sobre la Bioseguridad en la Alimentación y la Agricultura. FAO, Roma 10-13 de septiembre de 2002

La gestión de todos estos peligros por los Servicios Veterinarios deberá efectuarse de manera que se aproveche al máximo el uso de los recursos disponibles.

2.3 Enfoque "desde la producción primaria hasta el consumidor final"

Actualmente, los códigos de prácticas del Codex para los productos alimenticios de origen animal son la expresión de un enfoque del control de los alimentos "desde la producción primaria hasta el consumidor final". No obstante, en su mayor parte incluyen solo referencias generales a la producción primaria en las explotaciones agrícolas.

El Anteproyecto de Código de Prácticas para la Higiene de la Carne identifica una serie de segmentos generales en la cadena alimentaria⁴ que pueden usarse como modelo parcial en la elaboración de una norma conjunta de la OIE/CAC para la participación veterinaria en las actividades de higiene de la carne a lo largo de la cadena alimentaria. Cabe señalar que varios aspectos de la higiene de la carne requieren enlaces iterativos entre los distintos segmentos de la cadena alimentaria para una gestión óptima del riesgo. El funcionamiento eficiente de las buenas prácticas de higiene y del sistema HACCP supone un intercambio de dicha información.

Para describir la participación veterinaria en materia de inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, se pueden utilizar varias otras normas de la OIE y del Codex, p. ej., los Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 20 - 1995), las Recomendaciones del Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Buena Alimentación Animal (Alinorm 01/38 y Alinorm 01/38A). Son varias las partes interesadas que pueden participar en la instrumentación de los controles de la inocuidad de los alimentos, p. ej. las autoridades de reglamentación, la industria y el público, y las medidas que se decidan no son necesariamente controles normativos obligatorios, p. ej. la formación del consumidor en prácticas seguras de manipulación de los alimentos.

Se requiere un enfoque integrado para el diseño e instrumentación de los sistemas normativos que abarquen la continuidad "desde la producción primaria hasta el consumidor final". Este enfoque incluirá los siguientes puntos:

- Seguimiento continuo y vigilancia a nivel de la producción primaria, incluida la consideración de datos de fuentes no reglamentarias y el seguimiento continuo de otras etapas de la cadena alimentaria, incluida la inspección de la carne;
- Seguimiento continuo y gestión de riesgos del uso de medicamentos veterinarios, incluida la resistencia antimicrobiana;
- Intercambio de información sobre el seguimiento continuo con todas las partes interesadas;
- Sistemas de identificación de los animales y rastreabilidad de los productos animales;
- Uso de pruebas de diagnóstico;
- Evaluación o reconocimiento de la competencia de las autoridades de los países exportadores en materia de inocuidad de los alimentos;
- Certificación y seguros oficiales;
- Capacidad de respuesta en situaciones de emergencia;
- Gestión integrada de bases de datos, investigaciones epidemiológicas y microbiología predictiva;
- Efectos eventuales del transporte de animales vivos sobre la inocuidad de los alimentos.

2.4 Evaluación del riesgo y gestión del riesgo

Peligros que entrañan los alimentos para la salud humana

En la actualidad, hay posibilidades para una mejora significativa de varios aspectos de la inocuidad de los alimentos, especialmente en las áreas de inspección *ante* y *post mórtem*, y el control de procesos microbiológicos. Las medidas deberán adecuarse a la gama y prevalencia de peligros en la población animal en particular, centrándose en los riesgos más importantes para la salud humana y en las etapas de la continuidad "desde la producción primaria hasta el consumidor final" en las que hay más probabilidades de reducir los riesgos asociados a los alimentos.

⁴ Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne. Alinorm 03/16A, Apéndice III. Comisión del Codex Alimentarius

Anexo XXXI (cont.)Anexo IV (cont.)

Otros aspectos incluyen lo siguiente:

- Inspección del control de procesos basada en el rendimiento;
- Establecimiento de criterios de decisión para reducir los riesgos;
- Vigilancia de los animales vivos basada en el riesgo y el seguimiento continuo de los productos animales a lo largo de la cadena alimentaria;
- Intercambio eficaz de información y la comunicación sobre los riesgos entre todas las partes interesadas.

Peligros para la sanidad animal

Para determinar el papel y los aspectos funcionales de los Servicios Veterinarios en la cadena alimentaria a lo largo de la continuidad "desde la producción primaria hasta el consumidor final", se deberán identificar primero los peligros para la sanidad animal que se pueden detectar en las poblaciones animales, y después se procederá a la evaluación y gestión de los riesgos para optimizar el uso de los recursos disponibles de los Servicios Veterinarios.

Los veterinarios que trabajan en la inocuidad de los alimentos también pueden hacer una aportación considerable para alcanzar las metas de sanidad animal mediante la aplicación de medidas zoonosológicas; además, se deberá evaluar el ámbito de las funciones de gestión de riesgos zoonosológicos de los veterinarios implicados en la seguridad alimentaria.

2.5 Idoneidad de los alimentos

Más allá de la evaluación y gestión de los riesgos para la inocuidad de los alimentos, la garantía de la idoneidad de los alimentos es un componente reconocido de los programas de seguridad alimentaria.

La CAC define la higiene de los alimentos como el conjunto de condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria; y la idoneidad, como la garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan. Por tanto, la detección y eliminación de anomalías en los productos derivados de los animales que no tengan repercusiones en la salud pública son un componente aceptado de los programas de seguridad alimentaria. Otros aspectos de la idoneidad relacionados con las expectativas del consumidor incluyen los requisitos de certificación, tales como las Directrices Generales del Código para el Uso del Término "Halal" (CAC/GL 24-1997).

2.6 Aspectos funcionales

Los aspectos funcionales de los Servicios Veterinarios en materia de seguridad de los alimentos en relación con otras actividades veterinarias no relacionadas con la inocuidad o la idoneidad de los alimentos son una cuestión clave actual.

La eficacia de la seguridad alimentaria exige un alto nivel de interacción y comunicación sobre los riesgos con las diversas partes interesadas. Puede que se pida a los veterinarios desempeñar un papel importante en estos procesos, especialmente en la comunicación entre los distintos Servicios Veterinarios y otras entidades gubernamentales competentes en materia de inocuidad de los alimentos.

Además, la reforma de la normativa sobre la inocuidad de los alimentos en una serie de países está modificando los papeles tradicionales de las partes. El número de países en los que la industria tiene ahora la responsabilidad de establecer las medidas de seguridad alimentaria va en aumento, y las autoridades de reglamentación tienden a asumir las funciones de verificación y auditoría. Este esquema brinda nuevas oportunidades y responsabilidades a los veterinarios.

2.7 Bienestar animal

Aunque el bienestar animal salga del ámbito de competencia de la CAC, es una parte nueva del mandato de la OIE. Así que, en las normas elaboradas a partir de la cooperación entre la OIE y la CAC, se podrán incluir referencias a las directrices y recomendaciones sobre bienestar animal.

2.8 Marco multidisciplinario

Para un control eficaz de los alimentos, se requieren recursos multidisciplinarios científicos y técnicos. Más aún, la aplicación de la evaluación de riesgos en el medio actual de seguridad alimentaria es una responsabilidad multidisciplinaria⁵.

Toda norma resultante de la cooperación OIE/CAC beneficiará de los recursos multidisciplinarios en materia de inocuidad de los alimentos.

3 Normas

La OIE ha reconocido que la cooperación con la CAC mejorará el alcance y la calidad científica de las normas internacionales, directrices y textos afines, especialmente con respecto a las medidas de seguridad alimentaria aplicables a nivel de la producción animal⁶.

A tenor de sus Estatutos, la CAC debe "promover la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales" (párrafo b) del Artículo 1). En el Objetivo 3 del Marco Estratégico, se admite que la Comisión del Codex Alimentarius debe mantener una interacción estrecha con la OIE; este objetivo se ha confirmado en el 26^o período de sesiones de la CAC.

Los resultados posibles⁷ son:

- La elaboración de normas conjuntas del Codex/OIE o textos afines por conducto de comités mixtos o dispositivos similares;
- La elaboración de normas del Codex o de la OIE o textos afines por una de las partes (y otras organizaciones colaboradoras) en nombre de la otra parte;
- Una cooperación sustancial en las etapas iniciales de la preparación de normas del Codex o de la OIE o textos afines, en la que las partes interesadas actúen como si fuesen órganos auxiliares.

4 Elaboración de una norma internacional sobre la participación de los Servicios Veterinarios en las actividades de seguridad alimentaria

La elaboración de una norma de la CAC/OIE o texto conexo (a continuación denominado "norma") sobre el papel y aspectos funcionales de los Servicios Veterinarios en materia de inocuidad alimentaria es una iniciativa importante del Grupo de Trabajo de la OIE sobre Seguridad Sanitaria de los Alimentos Derivados de la Producción Animal.

La norma deberá cubrir la participación de los Servicios Veterinarios en las actividades de seguridad alimentaria que abarquen la inocuidad e idoneidad de los alimentos y las zoonosis. Las actividades en estas áreas contribuirán de modo variable a "reducir los riesgos que entrañen los alimentos para la salud humana mediante la prevención, eliminación o control de los peligros alimentarios asociados a los animales antes de su sacrificio y de la primera transformación de sus productos"⁸. Además, la norma abarcará la competencia veterinaria en otros aspectos de gestión de riesgos relacionados con la seguridad alimentaria, p. ej. la política de salud pública, el diseño integrado de los sistemas de vigilancia de peligros químicos, la certificación, la comunicación sobre los riesgos.

Por otra parte, los aspectos funcionales de los Servicios Veterinarios deben considerarse con respecto a las actividades de sanidad animal que no tienen que ver con la seguridad o la idoneidad de los alimentos.

⁵ "Effective food control requires multidisciplinary scientific and technical inputs. Further, utilising risk assessment in a contemporary food safety environment is a multidisciplinary responsibility". Future Trends in Veterinary Public Health. Report of a WHO Study Group. OMS, Ginebra 2002

⁶ Resolución n° XV. 70ª Sesión General de la OIE, 2002

⁷ Comisión del Codex Alimentarius (2003). Directrices para la Cooperación con las Organizaciones Intergubernamentales Internacionales. CX/GP 03/8

⁸ Informe de la Reunión del Grupo de Trabajo de la OIE sobre Seguridad Sanitaria de los Alimentos Derivados de la Producción Animal. París, 18-20 de noviembre de 2002

Anexo XXXI (cont.)Anexo IV (cont.)**4.1 Formato de la norma**

El formato propuesto para la elaboración de la "norma" es el siguiente:

- Principios fundamentales para la participación de los Servicios Veterinarios y otras actividades veterinarias en materia de inocuidad de los alimentos;
- Un formato de "código de prácticas" que progrese a través de un enfoque de la inocuidad de los alimentos "desde la producción primaria hasta el consumidor final";
- Secciones secundarias que expliciten los principios y directrices, en función de un segmento determinado de la cadena alimentaria;
- Vínculos específicos a otros textos de la OIE y del Codex que describan en detalle los aspectos de las posibles aportaciones veterinarias, p. ej. sobre la resistencia antimicrobiana.

4.2 Criterios

Los criterios sugeridos para la elaboración de la "norma" son los siguientes:

- Consideración de los riesgos que pueden entrañar los alimentos para la salud humana como consecuencia de los peligros asociados a los animales antes de la primera transformación de esto o de sus productos;
- Incorporación de las funciones de sanidad y bienestar animal (incluida la vigilancia epidemiológica) que pueden ser asumidas por los veterinarios que trabajan en torno a la inocuidad de los alimentos;
- Representación de un enfoque de la inocuidad de los alimentos "desde la producción primaria hasta el consumidor final";
- Reflexión sobre el aprovechamiento eficaz de los Servicios Veterinarios y de otras Autoridades competentes;
- Aplicación de la evaluación de riesgos siempre que sea posible;
- Inclusión del sistema HACCP cuando sea oportuno;
- Inclusión de los conceptos de idoneidad⁹ así como de inocuidad de los alimentos;
- Identificación de las contribuciones de los veterinarios del sector público y privado, y del personal paraprofesional.

Varios de los criterios de índole "horizontal" precitados tendrán que aplicarse en cada segmento de la continuidad "desde la producción primaria al consumidor final", con una descripción de los enlaces iterativos a los recursos veterinarios en otros segmentos.

4.3 Grupos *Ad hoc*

El Grupo de Trabajo propone que se constituyan varios Grupos *Ad hoc* para elaborar los diferentes módulos de la "norma". Cada Grupo *Ad hoc* aplicará un marco general para la gestión de los riesgos que entrañan los alimentos para los consumidores y para la descripción de los recursos veterinarios.

Cada Grupo *Ad hoc* tendrá en consideración los aspectos modulares y "horizontales" de:

- Los marcos y responsabilidades reglamentarios;
- Las actividades veterinarias relativas a la inocuidad e idoneidad de los alimentos, las zoonosis y la sanidad y bienestar animal;
- Las contribuciones relativas de los veterinarios del sector público y privado, del personal paraprofesional y de otras partes interesadas;
- La funcionalidad de compartir las competencias veterinarias para alcanzar las metas de salud pública y de sanidad animal.

El Grupo de Trabajo propone que se constituyan tres Grupos *Ad hoc* para tratar las cuestiones prioritarias siguientes:

- actividades *ante* y *post mórtem* en la producción de carne para reducir los peligros para la salud de las personas y de los animales;
- participación de los Servicios Veterinarios en la reducción de riesgos con respecto a la *Salmonella enteritidis* en los huevos;
- papel de los Servicios Veterinarios en la reducción de peligros químicos para la salud del hombre y de los animales en las explotaciones.

⁹ La idoneidad de los alimentos es descrita por la CAC como "la garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan".

Anexo XXXI (cont.)

Anexo IV (cont.)

El Grupo de Trabajo determinará más adelante fuera de sesión el ámbito de trabajo, el mandato y la determinación de los miembros de los Grupos *Ad hoc*.

Anexo XXXI (cont.)

Anexo IV (cont.)

Anexo

Marco general para la gestión de los riesgos para la salud pública y animal

En la medida posible, el diseño e instrumentación de medidas sanitarias deberá basarse en la aplicación de cuatro componentes de un marco general:

Actividades preliminares por parte del gestor del riesgo

Después de la identificación de una cuestión de salud pública o de sanidad animal por el gestor del riesgo, este proceso inicial puede incluir el establecimiento de un perfil del riesgo para situar la cuestión en un contexto particular y suministrar cuanta información sea posible para orientar la acción futura. El gestor del riesgo puede encargar una evaluación detallada del riesgo como un proceso científico independiente para documentar la toma de decisiones, y en tal caso, deberá establecerse una política de evaluación del riesgo¹⁰. Una vez ha recibido la evaluación del riesgo, la última etapa en las actividades preliminares de gestión del riesgo es considerar si los resultados están completos y son adecuados.

Evaluación de las opciones de gestión del riesgo

Este es el proceso por el cual se identifican las opciones eventuales de gestión del riesgo y se seleccionan según los criterios apropiados de la toma de decisiones. Por lo general, comprenderá un balance de las expectativas a la luz de la información científica sobre los riesgos y las medidas disponibles. Una meta importante es la “optimización” de las medidas seleccionadas en términos de su eficacia, factibilidad tecnológica y aplicabilidad.

Instrumentación de las medidas

La instrumentación de las medidas de salud pública o animal suele implicar requisitos reglamentarios, con un enfoque particular en el sistema HACCP. Un elemento apreciable es la flexibilidad en la elección de medidas individuales aplicadas por el sector, siempre que se pueda demostrar objetivamente que el programa general permite alcanzar las metas fijadas. Una acción esencial es la verificación continua de las medidas sanitarias por la autoridad competente.

Seguimiento y examen de la adecuación de las opciones elegidas

Se trata de reunir y analizar los datos de salud pública y animal. El seguimiento continuo (que incluye la vigilancia) deberá identificar los nuevos problemas que surjan. Cuando se demuestre que no se pueden alcanzar las metas requeridas de salud pública y animal, será necesario revisar las medidas.

¹⁰ La política de evaluación del riesgo hace referencia a las directrices documentadas (suministradas por el gestor del riesgo) para la elección de políticas y las determinaciones de valor científico que sean necesarios en determinados puntos de la evaluación del riesgo.

Prioridades para el programa de trabajo

Procedimientos

En la reunión de noviembre de 2002, el Grupo de Trabajo de la OIE sobre Seguridad Sanitaria de los Alimentos Derivados de la Producción Animal identificó la necesidad de elaborar conjuntamente entre la OIE y la Comisión del Codex Alimentarius procedimientos sobre:

- . la elaboración, adopción y publicación de normas conjuntas (cuando proceda),
- . el reconocimiento mutuo de las normas adoptadas por una de las organizaciones, y
- . el establecimiento de vínculos entre las normas que traten de temas conexos.

Prioridades

En la reunión de julio de 2003, el Grupo de Trabajo identificó las siguientes prioridades para la OIE:

1. Cuestiones horizontales cubiertas, o en discusión por la CAC y la OIE, que requieren un trabajo inicial conjunto:

- análisis del riesgo asociado a las importaciones
- vigilancia y seguimiento continuo
- rastreabilidad
- equivalencia
- evaluación de los Servicios veterinarios o de las autoridades competentes
- procedimientos de prueba, inspección y certificación

2. Los textos de la OIE que tratan de cuestiones de interés para la CAC

Zoonosis contempladas en el *Código Terrestre*

- tuberculosis bovina (capítulo 2.3.3 del *Código Terrestre*)
- brucelosis bovina (capítulo 2.3.1 del *Código Terrestre*)
- brucelosis porcina (capítulo 2.6.2 del *Código Terrestre*)
- brucelosis caprina y ovina (capítulo 2.4.2 del *Código Terrestre*)
- cisticercosis bovina (capítulo 2.3.1 del *Código Terrestre*)
- triquinosis (capítulo 2.2.9 del *Código Terrestre*)

Zoonosis que no siempre afectan a los animales

- campilobacteriosis bovina (capítulo 2.3.2 del *Código Terrestre*)
- salmonelosis (capítulo 2.10.2 del *Código Terrestre*)
- listeriosis (nada)
- afecciones por *E. coli* enterotoxigénica (nada)

3. Textos de la CAC que tratan de cuestiones de interés para la OIE

- Principios generales de higiene de la carne
- Proyecto de código de prácticas para la higiene de la carne
- Principios generales de higiene de los alimentos
- Código de prácticas para la leche y los productos lácteos
- Proyecto de código de prácticas para una buena alimentación animal
- Directrices para el uso de medicamentos veterinarios
- Código de prácticas para el pescado y productos pesqueros
- Proyecto de código de prácticas para la acuicultura
- normas sobre contaminantes
- normas sobre límites máximos para residuos de plaguicidas

4. Relaciones entre la OIE y la CAC

- carta de la OIE al nuevo Presidente de la CAC con respecto a la Secretaría Ejecutiva de la CAC
- cooperación de los comités horizontales clave

Anexo XXXI (cont.)Anexo V

5. Papel y aspectos funcionales de los Servicios Veterinarios en materia de inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, con identificación de las siguientes cuestiones prioritarias:
 - las actividades *ante y post mórtem* en la producción de la carne para reducir los peligros para la salud pública y animal;
 - participación de los Servicios Veterinarios en la reducción del riesgo con respecto a la *Salmonella enteritidis* en los huevos;
 - el papel de los Servicios Veterinarios en la reducción de los peligros químicos de importancia para la salud pública y animal en las explotaciones.
 6. Documento preliminar sobre "buenas prácticas ganaderas"
 7. Otros textos de importancia para la labor del Grupo de Trabajo
 - equivalencia (capítulo 1.3.7 del *Código Terrestre*)
 - EEB (capítulo 2.1.13 del *Código Terrestre*).
-