

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

El propósito de este documento es orientar a los Miembros de la OIE sobre el papel y las responsabilidades de los *Servicios Veterinarios* en relación con la seguridad sanitaria de los alimentos y ayudarlos a alcanzar tanto los objetivos trazados en esta área por la legislación nacional como los requerimientos de los países importadores.

Definiciones

Cabe tener en cuenta las siguientes definiciones tomadas del *Código Sanitario para los Animales Terrestres* (1) de la OIE (*Código terrestre*). En el documento, los términos definidos en el *Código Terrestre* aparecen en cursiva.

Veterinario designa una persona registrada o autorizada por el *organismo veterinario estatutario* de un país para ejercer la medicina o la ciencia veterinaria en dicho país.

Servicios Veterinarios designa las organizaciones, gubernamentales o no, que aplican las medidas de protección de la salud y el bienestar de los animales y las demás normas y directrices del *Código Terrestre* y del *Código Sanitario para los Animales Acuáticos* (*Código Acuático*) en el territorio de un país. Los *Servicios Veterinarios* actúan bajo control y tutela de la *Autoridad Veterinaria*. Normalmente, las organizaciones del sector privado necesitan obtener la acreditación o aprobación de la *Autoridad Veterinaria* para ejercer estas funciones.

Autoridad Veterinaria designa la Autoridad de un País Miembro que incluye a los *veterinarios* y demás profesionales y paraprofesionales y que tiene la responsabilidad y la capacidad de aplicar o de supervisar la aplicación de las medidas de protección de la salud y el bienestar de los animales, los procedimientos internacionales de certificación veterinaria y las demás normas y directrices del *Código Terrestre* en todo el territorio del país.

Organismo veterinario estatutario designa una autoridad autónoma que establece las reglas relativas a las funciones de los *veterinarios* y paraprofesionales de veterinaria.

Zoonosis designa cualquier enfermedad o infección que pueda ser transmitida naturalmente por los animales a las personas.

Contexto

Históricamente, los *Servicios Veterinarios* se crearon para controlar las enfermedades del ganado en la granja. Se dio énfasis a la prevención y al control de las epizootias más graves del ganado y a las enfermedades que pudieran afectar al hombre (*zoonosis*). En la medida en que los países empezaron a controlar las enfermedades más serias, el campo de acción del personal de los servicios de sanidad animal se amplió a las enfermedades propias de la producción y el control se orientó a una producción más eficiente y/o a una mejor calidad de los productos de origen animal.

El papel de los *Servicios Veterinarios* se ha extendido de manera tradicional de la granja al matadero, lugar en que los *veterinarios* tienen una doble responsabilidad – la vigilancia epidemiológica de las enfermedades y la supervisión de la seguridad sanitaria e idoneidad de la carne. La educación y la formación de los *veterinarios*, que incluye tanto la sanidad animal (incluyendo las *zoonosis*) como los componentes de la higiene de los alimentos, les confiere bases para ejercer un papel central para garantizar la seguridad sanitaria de los alimentos, especialmente de los alimentos de origen animal. Como se describe a continuación, además de los veterinarios, otros grupos profesionales participan en apoyar la integración de los enfoques de seguridad sanitaria a lo largo de la cadena alimentaria. En muchos países, el papel de los *Servicios Veterinarios* se ha ampliado hasta incluir los eslabones posteriores de toda la cadena alimentaria en el ciclo “de la granja al tenedor” (2,3).

Enfoques de la seguridad sanitaria de los alimentos

El concepto del ciclo de producción de los alimentos

La mejor manera de garantizar la calidad y la seguridad sanitaria de los alimentos consiste en un enfoque integrado y multidisciplinario que tome en cuenta toda la cadena alimentaria. Eliminar o controlar los peligros asociados a los alimentos desde el origen, es decir mediante un enfoque preventivo, reduce o elimina el riesgo de efectos sanitarios indeseados de manera más efectiva que confiar en el control del producto final, tradicionalmente aplicado a través de un enfoque final de 'verificación de calidad'. Las visiones en relación a la seguridad sanitaria de los alimentos han evolucionado en las recientes décadas, de los controles tradicionales basados en las buenas prácticas (Buenas prácticas de agricultura, Buenas prácticas de higiene, etc.), a través de sistemas más centrados en la seguridad sanitaria de los alimentos basados en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (sistema HACCP) a los enfoques basados en el riesgo usando el análisis del riesgo para la seguridad sanitaria de los alimentos (4).

Sistemas de gestión basados en el riesgo

El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC) ha ejercido una gran influencia en el desarrollo de sistemas basados en el riesgo. El Acuerdo MSF estipula que los firmantes deben garantizar que sus medidas sanitarias y fitosanitarias se basan en la evaluación del riesgo para la vida y la salud humana, animal y de las plantas, teniendo en cuenta las técnicas de evaluación del riesgo desarrolladas por organizaciones internacionales relevantes. La evaluación del riesgo, el componente científico del análisis del riesgo, debe separarse de manera funcional de la gestión del riesgo para evitar interferencia de intereses económicos, políticos o de otra índole. El Acuerdo MSF reconoce como puntos de referencia las normas elaboradas por la OIE para la sanidad animal y las zoonosis y las de la Comisión del Codex Alimentarius para la seguridad sanitaria de los alimentos. En los últimos años, también ha habido una tendencia hacia la redefinición de responsabilidades. El enfoque tradicional, a través del cual los productores de alimentos eran responsables de la calidad de los mismos mientras que los organismos reguladores estaban a cargo de garantizar la seguridad sanitaria de los alimentos, ha sido reemplazado por sistemas sofisticados que confieren a los productores de alimentos la responsabilidad principal tanto de la calidad como de la seguridad sanitaria de los alimentos que sacan al mercado. La función de las autoridades supervisoras es analizar la información científica como base para elaborar normas apropiadas de seguridad sanitaria de los alimentos (normas relativas al procesamiento y al producto final) y examinar que los sistemas de control empleados por los productores sean adecuados, hayan sido validados y se empleen de tal manera que permitan cumplir con dichas normas. En el caso de no conformidad, los organismos reguladores son responsables de garantizar que se apliquen las sanciones adecuadas.

Los *Servicios Veterinarios* tienen un papel esencial en la aplicación del proceso de análisis del riesgo y en la implementación de las recomendaciones basadas en el riesgo para los sistemas reguladores, incluyendo el alcance y la naturaleza de la participación veterinaria en las actividades de seguridad sanitaria de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, como se indica más abajo. Cada país debe establecer sus propios objetivos de protección, para la sanidad animal y la salud pública, recurriendo a una consulta con las partes interesadas (especialmente productores de ganado, procesadores y consumidores) en concordancia con su contexto social, económico, cultural, religioso y político. Estos objetivos han de aplicarse mediante la legislación nacional y se deben dar a conocer tanto dentro del país como a los socios comerciales.

Funciones de los Servicios Veterinarios

Los *Servicios Veterinarios* contribuyen a alcanzar estos objetivos por medio de la acción directa de algunas tareas veterinarias y a través de la inspección de las actividades para la salud animal y pública llevadas a cabo por otras agencias gubernamentales, *veterinarios* del sector privado y otras partes interesadas. Además de los veterinarios, varios grupos profesionales participan en garantizar la seguridad sanitaria de los alimentos en la cadena alimentaria, entre ellos analistas, epidemiólogos, técnicos de alimentos, profesionales de la salud humana y ambiental, microbiólogos y toxicólogos. Independientemente de las

funciones asignadas por el sistema administrativo del país a los diferentes grupos profesionales y partes interesadas, se impone una estrecha colaboración y una comunicación eficaz entre todos los actores para lograr los mejores resultados de esta combinación de recursos. Cuando las tareas propias a los veterinarios o a otros profesionales se delegan a individuos o a empresas externas a la *Autoridad Veterinaria*, es indispensable contar con información clara sobre los requisitos reglamentarios y establecer un sistema que controle y verifique los resultados de las actividades que se han delegado. En la *Autoridad Veterinaria* recae la responsabilidad final de los resultados satisfactorios de las actividades que ha confiado.

En la granja

A través de su presencia en las granjas y de una colaboración adecuada con los productores, los *Servicios Veterinarios* deben garantizar que los animales se mantienen bajo condiciones de higiene y además velar por la detección precoz, la vigilancia y el tratamiento de enfermedades animales, incluyendo los aspectos importantes para la salud pública. Los *Servicios Veterinarios* también deben brindar a los ganaderos información, asesoría y formación sobre cómo evitar, eliminar o controlar los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos (por ejemplo, residuos de medicamentos y pesticidas, micotoxinas y contaminantes ambientales) en la producción primaria, incluyendo la alimentación de los animales. Las organizaciones de productores, en especial las que cuentan con asesores veterinarios, están en capacidad de aumentar el interés y la formación en este tema ya que tienen un contacto regular con los ganaderos que les permite comprender sus prioridades. El apoyo técnico de los *Servicios Veterinarios* es importante y tanto los veterinarios del sector privado como los empleados de la *Autoridad Veterinaria* pueden promoverlo. Los *Servicios Veterinarios* también tienen una responsabilidad central en garantizar el uso responsable y prudente de productos biológicos y de medicamentos veterinarios, incluyendo antimicrobianos, en la cría de animales. De este modo, se minimiza el riesgo de desarrollar resistencia a los antimicrobianos y niveles no aptos de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal. El Título 3.9. del *Código Terrestre* presenta directrices para el uso de productos antimicrobianos.

Inspección de la carne

La inspección de los animales vivos en el matadero (ante-mortem) y de las carcasas (post-mortem) tiene una función esencial tanto en la red de vigilancia de las enfermedades animales y las zoonosis como en garantizar la seguridad e idoneidad de la carne y de los productos derivados para sus usos previstos. El control y/o reducción de los riesgos biológicos en los animales y la protección de la salud pública mediante la inspección ante y post-mortem de la carne constituye una de las responsabilidades mayores de los *Servicios Veterinarios* que tienen la responsabilidad principal del desarrollo de programas de inspección pertinentes.

Dondequiera que se practiquen, los procedimientos de inspección deben basarse en el análisis del riesgo. Los sistemas de gestión deben reflejar las normas internacionales y abarcar los peligros significativos para la salud humana y animal en el ganado que va a ser sacrificado. El Comité del Codex Alimentarius sobre higiene de la carne (CHPM) (5) constituye la norma de referencia internacional para la higiene de la carne e incorpora un enfoque basado en el riesgo para la aplicación de medidas sanitarias en toda la cadena de producción de la carne. El Título 3.10 del *Código Terrestre* contiene las Directrices para el control de riesgos biológicos que amenazan la salud de las personas y de los animales mediante la inspección ante mortem y post mortem de las carnes, que complementan las normas del Codex.

Tradicionalmente, la razón de ser de los *Códigos* de la OIE era la protección de la sanidad animal a escala global y la transparencia. Bajo su actual mandato, la OIE también trata los riesgos asociados a la seguridad sanitaria de los alimentos de origen animal. El *Código Terrestre* incluye varias normas y directrices destinadas a proteger la salud pública y actualmente se trabaja en elaborar nuevas normas para prevenir la contaminación de los productos de origen animal de *Salmonella spp.* y *Campylobacter spp.* La OIE y el Codex colaboran estrechamente en la elaboración de normas para garantizar una colaboración continua de toda la cadena de producción alimentaria. Las recomendaciones de la OIE y de la Comisión del Codex Alimentarius sobre la producción y seguridad de las mercancías de origen animal han de leerse de manera conjunta.

La *Autoridad Veterinaria* debe brindar flexibilidad en el servicio de inspección de la carne. Los países pueden adoptar modelos administrativos diferentes, con grados de delegación a organismos competentes reconocidos oficialmente y que dependen de la supervisión y control de la *Autoridad Veterinaria*. En el caso de que el personal del sector privado suela realizar las actividades de inspección ante- y post-mortem bajo la supervisión general y la responsabilidad de la *Autoridad Veterinaria*, ésta debe especificar los requisitos de competencia para todas las personas y verificar su trabajo. Con el fin de garantizar la correcta aplicación de los procedimientos de inspección ante- y post-mortem, la *Autoridad Veterinaria* debe contar con sistemas para el control de estos procedimientos y el intercambio de la información adquirida. Los sistemas de identificación y rastreabilidad de los animales se deben integrar para así estar en capacidad de rastrear los animales sacrificados desde su lugar de origen y los productos derivados que se envían a la cadena de producción cárnica.

Certificación de productos de origen animal para el comercio internacional

Otro papel importante de los *Servicios Veterinarios* es brindar certificados sanitarios para los socios comerciales internacionales que certifiquen que los productos exportados cumplen con las normas de sanidad animal y de inocuidad de los alimentos. La certificación con respecto a las enfermedades animales, incluidas las zoonosis, y la higiene de la carne es responsabilidad de la *Autoridad Veterinaria*. La certificación también la pueden otorgar otras profesiones (un certificado sanitario) en conexión con el tratamiento e higiene de los alimentos (por ejemplo, pasteurización de los productos lácteos) y de conformidad con las normas de calidad del producto.

Otras tareas de los *Servicios Veterinarios*

La mayor parte de los brotes notificados de enfermedades producidas por alimentos se debe a la contaminación de los alimentos por agentes zoonóticos, a menudo durante la producción primaria. Los *Servicios Veterinarios* cumplen una función central en la investigación de tales brotes partiendo desde la granja y formulando e implementando medidas correctivas una vez que se ha identificado el origen del brote. Este trabajo debe hacerse en colaboración cercana con profesionales del campo de la salud humana y del medio ambiente, analistas, epidemiólogos, productores de alimentos, procesadores y comerciantes, entre otros.

Además de las funciones ya mencionadas, los *veterinarios* tienen la capacidad de asumir un rol esencial en garantizar la seguridad sanitaria de los alimentos en otros eslabones de la cadena alimentaria, por ejemplo a través de la aplicación de los sistemas de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP) y de otros sistemas de garantía de la calidad durante el procesamiento y distribución de los alimentos. Igualmente, los *Servicios Veterinarios* tienen un papel crucial en aumentar la toma de consciencia de los productores y procesadores de alimentos así como de otras partes interesadas en las medidas requeridas para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Optimizar la contribución de los *Servicios Veterinarios* en la seguridad sanitaria de los alimentos

Para que los *Servicios Veterinarios* contribuyan de la mejor forma posible en la seguridad sanitaria de los alimentos, es importante que la educación y formación de los veterinarios destacada en este documento alcance altos estándares y que existan programas nacionales para el desarrollo profesional continuo. Los *Servicios Veterinarios* deben cumplir con los principios fundamentales de calidad de la OIE estipulados en el Capítulo 1.3.3. del *Código Terrestre*. Las directrices para la evaluación de los *Servicios Veterinarios* se hallan en el Capítulo 1.3.4. del *Código Terrestre* y en la herramienta de la OIE para la Evaluación de las prestaciones de los servicios veterinarios (OIE-PVS).

Dentro de los *Servicios Veterinarios* debe existir una asignación bien definida de las responsabilidades y de la cadena de mando. La *Autoridad Competente* nacional debe proveer un marco institucional apropiado para permitir que los *Servicios Veterinarios* elaboren e implementen las políticas y normas necesarias y destinen los recursos adecuados para llevar a cabo sus funciones de una manera sostenible. Al desarrollar y aplicar las políticas y programas para la seguridad sanitaria de los alimentos, la *Autoridad Veterinaria* debe colaborar

con otros organismos con el fin de garantizar que se han tomado en cuenta, y de manera coordinada, todos los riesgos de seguridad sanitaria de los alimentos.

Bibliografía

1. OIE (ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL) (2007): *Código Sanitario para los Animales Terrestres*, Edición 2007. OIE, París, Francia
 2. BÉNET J.-J., DUFOUR B. & BELLEMAIN V. (2006): Resultados de una encuesta sobre la organización y el funcionamiento de los Servicios Veterinarios en los Países Miembros de la Organización Mundial de Sanidad Animal en 2005. *Rev. Cient. Tec. Of. Int. Epiz.* 25 (2), 739-761.
 3. BÉNET J.-J., & BELLEMAIN V. (2005): Desafíos de la profesión veterinaria para responder a las nuevas exigencias internacionales y de la sociedad. Actas del documento presentado con ocasión del XXVIII Congreso Mundial de Medicina Veterinaria, celebrado en Mineapolis (Estados Unidos) del 16 al 20 de julio de 2005.
 4. MCKENZIE A.I. & HATHAWAY S.C. (2006): Papel y actuaciones de los Servicios Veterinarios respecto de la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria. *Rev. Cient. Tec. Of. Int. Epiz.* 25 (2), 837-848
 5. COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CAC) (2005): Código de Prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58-2005). FAO/OMS, Roma, Italia.
-