

COOPERACIÓN ENTRE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y LA OIE SOBRE SEGURIDAD SANITARIA 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 una cuestión de preocupación mundial creciente, y la Asamblea Mundial de la Salud ha recomendado recientemente que su prioridad se defina como una función esencial de la salud pública. Una mejor monitorización y vigilancia demuestra que la principal carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos es debida a patógenos microbiológicos de origen animal, lo que conlleva importantes implicaciones para la profesión veterinaria a nivel nacional e internacional. La posibilidad de que queden residuos químicos en los alimentos es otra de las causas de inquietud creciente entre los consumidores.

En el entorno contemporáneo de inocuidad de los alimentos, los veterinarios y otros profesionales de la salud cumplen una función esencial, y que evoluciona rápidamente, para la prevención y control de las zoonosis transmitidas por los alimentos (incluso cuando los animales no estén afectados clínicamente), de otras fuentes de enfermedades transmitidas por los alimentos y de contaminantes químicos de los alimentos. En muchas situaciones, esta función se cumple paralelamente a la prevención y control de enfermedades y de condiciones importantes para la sanidad animal.

Un enfoque del control de los alimentos “de la producción al consumo” basado en el riesgo requiere una participación a lo largo de la cadena alimentaria¹. Tratándose de las zoonosis, es obvio que los objetivos de salud pública y de salud animal coinciden parcialmente y que existe una dualidad de las funciones veterinarias. Sin embargo, la competencia veterinaria también puede compartirse cuando los objetivos de salud pública y salud animal son distintos, y ya hay países que exploran dichas sinergias en la reforma de sus sistemas reglamentarios.

La Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) tiene la responsabilidad, en el marco del Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, de elaborar normas y textos afines para la prevención, control y erradicación de las enfermedades animales y las zoonosis, mientras que la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) elabora normas y textos afines sobre los aspectos del control de los alimentos relacionados con la inocuidad y la idoneidad de los alimentos. La CAC y la OIE han puesto en práctica estrategias y mecanismos para coordinar e integrar sus actividades en el ámbito de la seguridad sanitaria de los alimentos a lo largo del continuo de la producción al consumo y así mejorar la inocuidad de los alimentos de origen animal a escala mundial. Como parte de la estrategia de la OIE se constituyó un Grupo de Trabajo sobre Seguridad Sanitaria de los Alimentos derivados de la Producción Animal para revisar, elaborar o contribuir a la elaboración de normas y directrices internacionales para la inocuidad de los alimentos, incorporando buenas prácticas de ganadería (incluidos los aspectos veterinarios), ya que están relacionadas con la inocuidad alimentaria, teniendo en cuenta el enfoque “de la producción al consumo” basado en el riesgo.

Con respecto a las estrategias y mecanismos para integrar e implementar las actividades de seguridad sanitaria de los alimentos y desarrollar buenas prácticas de producción animal, la OIE y la CAC trabajan en estrecha colaboración y con el apoyo de los servicios especializados de la FAO y de la OMS².

¹ La producción puede interpretarse en sentido amplio que abarque los animales productores de alimentos, los piensos, abonos, pesticidas, medicamentos veterinarios y todo ingrediente de origen vegetal o animal, etc., si es pertinente para las aplicaciones específicas de rastreabilidad/rastreo de productos hasta los alimentos.

² Se ha establecido un mecanismo tripartito FAO/OMS/OIE para una mejor cooperación entre las tres organizaciones.

El Grupo de Trabajo de la OIE sobre Seguridad Sanitaria de los Alimentos Derivados de la Producción Animal ha diseñado un programa de trabajo para mejorar la eficiencia de los Servicios Veterinarios³ en el ámbito de la inocuidad de los alimentos a nivel nacional e internacional. El Grupo de Trabajo asesorará al Director General para la puesta en práctica de la estrategia de la OIE en relación con los siguientes puntos⁴:

- a) consideración de todos los peligros transmitidos por los alimentos de origen animal de acuerdo con las prioridades globales de inocuidad alimentaria;
- b) revisión de los avances de la OIE para la integración de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal en las actividades de sus Comisiones Especializadas y de sus Grupos *ad hoc*;
- c) plena contribución a la elaboración de normas para los alimentos de la CAC.

El presente documento propone un enfoque de los puntos coincidentes respecto al papel y funciones de los Servicios Veterinarios en los resultados de la OIE y de la CAC.

2. Elementos del entorno contemporáneo de inocuidad de los alimentos

2.1 Análisis de riesgos

La emergencia de enfoques basados en el riesgo para la elaboración de las normas internacionales se debe en gran parte al Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC). Uno de los principales principios de este Acuerdo es que “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 competentes”.

En la elaboración del *Código Sanitario para los Animales Terrestres*, la OIE enfoca las normas para peligros especificados de origen biológico. La CAC, por su parte, aborda principalmente los peligros biológicos en los alimentos desarrollando dispositivos generales de higiene, p. ej. los códigos de prácticas para diferentes productos alimentarios, y aborda los peligros químicos estableciendo límites máximos y códigos de prácticas para la reducción de niveles de los peligros químicos.

El análisis de riesgos ofrece nuevas oportunidades a la OIE y a la CAC para establecer medidas sanitarias óptimas, sea en forma de normas internacionales, sea en forma de asesoría técnica a los gobiernos nacionales. En el caso de la inocuidad alimentaria, se deben aportar mejoras habida cuenta de las pautas en constante evolución de la producción primaria, de la tecnología de procesamiento y del comportamiento de los consumidores.

Se admite cada vez con más frecuencia que la aplicación de un marco general de gestión de riesgos es un medio transversal encaminado a reducir los riesgos para la salud de los hombres y de los animales⁵ (véase a continuación).

2.2 Evaluación y gestión de los peligros y riesgos

La consideración de todos los peligros transmitidos por los alimentos y su importancia en términos de riesgos para la salud humana es una actividad esencial en el ámbito de la inocuidad de los alimentos y un componente principal del sistema HACCP. La mayor parte de peligros transmitidos por los alimentos de origen animal serán sea intrínsecos al animal vivo (como resultado de factores productivos o ambientales) o introducidos durante la manipulación y procesamiento del producto.

³ A los efectos del presente documento, los “Servicios Veterinarios” designan un Sistema de inspección oficial según se define en la Directrices de la CAC para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de los Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos. En la OIE, el término “Servicios Veterinarios” designa la Administración Veterinaria, todas las Autoridades Veterinarias y todas las personas facultadas, registradas o autorizadas por el organismo veterinario estatutario.

⁴ Informe de la Reunión del Grupo *ad hoc* de la OIE sobre Seguridad Sanitaria de los Alimentos. París, 18-19 de abril de 2002.

⁵ “Risk Analysis in Biosecurity for Food and Agriculture” por 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.

Los peligros para la inocuidad de los alimentos de origen animal pueden clasificarse en varias categorías, p. ej. zoonosis resultantes de enfermedades clínicas en los animales, zoonosis resultantes de infecciones asintomáticas en animales y fuentes químicas.

Los peligros pueden introducirse en la cadena alimentaria desde fuentes ambientales y, obviamente, pueden ser el resultado de riesgos ocupacionales. En la medida en que algunos riesgos transmitidos por los alimentos pueden surgir independientemente del consumo de los productos de origen animal, p. ej. contaminación por la irrigación de vegetales con patógenos de origen animal, es preciso examinar estos procedimientos en términos de prevención y de control.

Al mismo tiempo, se necesita identificar y gestionar los peligros para la salud de los animales que puedan detectarse en las poblaciones animales.

Es preciso que la gestión de todos estos peligros por los Servicios Veterinarios se lleve a cabo de modo que se aprovechen al máximo los recursos disponibles.

2.3 Enfoque “de la producción al consumo”

Actualmente, los Principios Generales de Higiene de la Carne del Codex y otros códigos de prácticas del Codex pertinentes para los alimentos de origen animal son la expresión de un enfoque del control de los alimentos “de la producción al consumo”. No obstante, en su mayoría incluyen únicamente referencias generales a la producción primaria en las explotaciones.

El Código de Prácticas de Higiene para la Carne (CAC/RCP 58-2005) identifica una serie de segmentos generales en la cadena alimentaria que pueden utilizarse como modelo parcial en la elaboración de normas para la participación veterinaria⁶ en las actividades de higiene de la carne a lo largo de la cadena alimentaria. Cabe señalar que varios aspectos de higiene de la carne requieren sistemas de bucles iterativos entre los diferentes segmentos de la cadena alimentaria para una gestión óptima del riesgo. El funcionamiento eficiente de las buenas prácticas de higiene y del sistema HACCP depende de este intercambio de información.

Varias otras normas de la OIE y del Codex podrían utilizarse para describir la participación veterinaria en la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, p. ej. los Principios para la Inspección y Certificación de Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 20 - 1995), el Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal (CAC/RCP 54-2004). Varias partes interesadas pueden participar en la puesta en práctica de los controles de inocuidad de los alimentos, p. ej. las autoridades reglamentarias, la industria y el público, y las medidas que se decidan no serán necesariamente controles reglamentarios obligatorios, p. ej. educar a los consumidores sobre prácticas inocuas de manipulación de alimentos.

Debería existir un enfoque integrado del diseño e implementación de los sistemas reglamentarios que abarque el continuo “de la producción al consumo”. Este enfoque debería incluir:

- a) la monitorización y vigilancia en las explotaciones, incluida la consideración de los datos de fuentes no reglamentarias, y la monitorización en otras etapas de la cadena alimentaria, incluida la inspección de la carne;
- b) la monitorización y gestión de riesgos de la utilización de medicamentos veterinarios, incluida la resistencia a los antimicrobianos;
- c) el intercambio de información de monitorización con todas las partes interesadas;

⁶ Los mismos principios que se aplican a los Servicios Veterinarios deberían aplicarse también a los países donde la responsabilidad de establecer o aplicar medidas zoonositarias es ejercida por un organismo distinto de los *Servicios Veterinarios* o por una autoridad o agencia en nombre de los *Servicios Veterinarios*. (véase el artículo 1.3.3.1 del *Código para los Animales Terrestres*.)

- d) los sistemas de identificación y rastreabilidad de los productos animales;
- e) la utilización de pruebas de diagnóstico;
- f) la evaluación / reconocimiento de la competencia de las autoridades en materia de inocuidad alimentaria en los países exportadores;
- g) la certificación y las garantías oficiales;
- h) la capacidad de respuesta de emergencia;
- i) la gestión integrada de las bases de datos, investigaciones epidemiológicas y microbiología predictiva;
- j) los efectos potenciales del transporte de animales vivos sobre la inocuidad de los alimentos.

2.4 Evaluación de riesgos y gestión de riesgos

Peligros para la salud humana transmitidos los alimentos

En la actualidad, hay espacio para mejorar considerablemente varios aspectos de la inocuidad alimentaria, en especial en las áreas de inspección *ante mortem* y *post mortem* y de control del proceso microbiológico. Las medidas deben adecuarse a la gama y prevalencia de peligros en la población animal en particular, enfocando los riesgos más importantes para la salud humana, y las etapas del continuo “de la producción al consumo” donde tienen más probabilidades de reducir los riesgos transmitidos por los alimentos.

Otros aspectos incluyen:

- a) la inspección basada en el desempeño para el control del proceso;
- b) el establecimiento de criterios de decisión para conseguir reducir los riesgos;
- c) la vigilancia basada en el riesgo de los animales vivos y la monitorización de los productos animales a lo largo de la cadena alimentaria;
- d) el intercambio efectivo de información y la comunicación de riesgos entre todas las partes interesadas.

Peligros para la salud de los animales

Al determinar el papel y funciones de los Servicios Veterinarios en materia de inocuidad alimentaria a lo largo del continuo “de la producción al consumo”, en primer lugar deben identificarse en las poblaciones animales los peligros de importancia para la salud animal, deben evaluarse los riesgos y aplicar una gestión adecuada con objeto de aprovechar al máximo los recursos disponibles de los Servicios Veterinarios.

Los veterinarios que trabajan en el ámbito de la inocuidad alimentaria también pueden aportar una contribución significativa para alcanzar los objetivos de sanidad animal mediante la aplicación de medidas zoonosanitarias, y debe evaluarse completamente en qué medida las funciones de gestión de riesgos zoonosanitarios deberían ser desempeñadas por veterinarios que trabajen en el ámbito de la inocuidad alimentaria, con objeto de lograr beneficios máximos de ambos sectores.

2.5 Idoneidad de los alimentos

Más allá de la evaluación y gestión de los riesgos para la inocuidad de los alimentos, la idoneidad de los alimentos es un componente de la higiene alimentaria.

La CAC describe la higiene de los alimentos como el conjunto de condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad e idoneidad de los alimentos en todas las etapas 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. De ahí que la detección y supresión de anomalías en los productos de origen animal que no sean importantes para la salud pública formen parte integrante de los programas de inocuidad alimentaria. Otros aspectos de la idoneidad relacionados con las expectativas de los consumidores incluyen los requisitos de certificación, p. ej. las Directrices Generales del Codex para la Utilización del Término “Halal” (CAC/GL 24-1997).

2.6 Funciones

Una inocuidad eficaz de los alimentos requiere un alto nivel de interacción y de comunicación entre las partes interesadas con respecto a los riesgos. Se puede recurrir a los veterinarios y otros profesionales de la salud para que asuman un papel principal en estos procesos, en particular respecto a la conexión entre diferentes Servicios Veterinarios y otros organismos gubernamentales en materia de inocuidad de los alimentos.

Además, la reforma de las normativas de inocuidad alimentaria llevada a cabo en una serie de países está modificando el papel tradicional de las diferentes partes. Son cada vez más los países donde la industria tiene actualmente la responsabilidad principal de poner en práctica las medidas de inocuidad alimentaria, y las autoridades reglamentarias asumen con frecuencia las funciones de verificación y de auditoría. Este contexto supone pues nuevas oportunidades y responsabilidades para los veterinarios.

2.7 Bienestar animal

Aunque el tema del bienestar animal no forme parte del mandato de la CAC, es parte del mandato de la OIE, y en el *Código Sanitario para los Animales Terrestres* de la OIE se incluyen las normas internacionales correspondientes.

2.8 Marco multidisciplinario

“Un control eficiente de los alimentos requiere aportaciones multidisciplinarias científicas y técnicas. Más aún, la evaluación de riesgos en un entorno contemporáneo de inocuidad de los alimentos es una responsabilidad multidisciplinaria.”⁷

Las normas resultantes de la colaboración entre la OIE y la CAC se beneficiarán de las aportaciones multidisciplinarias en materia de inocuidad alimentaria.

3. Normas

La OIE reconoce que la cooperación con la CAC mejorará el ámbito y la calidad científica de las normas y directrices internacionales y los textos afines, especialmente respecto a las medidas de inocuidad alimentaria aplicables en las explotaciones⁸.

En virtud de sus Estatutos, la CAC debe “promover la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones intergubernamentales y no gubernamentales” (artículo 1[b]). El objetivo 3 del Marco Estratégico de la CAC reconoce que la CAC necesita interactuar en estrecha colaboración con la OIE.

La cooperación entre la CAC y la OIE comprende actualmente:

- a) la cooperación⁹ mediante el intercambio mutuo de información y la participación en las reuniones;

⁷ Tendencias futuras de la salud pública veterinaria. Informe de un Grupo de Estudio de la OMS. OMS, Ginebra 2002.

⁸ Resolución n° XV. 70ª Sesión General de la OIE, 2003.

⁹ La FAO, la OMS y la OIE también cooperan ofreciendo una asesoría de expertos que sirve de base para la elaboración de normas internacionales en la CAC y en la OIE.

- b) la utilización de un texto común en la elaboración de normas y en la armonización de definiciones;
- c) la referencia recíproca a las normas de la otra organización;
- d) la redacción de textos complementarios que tienen en cuenta las normas existentes.

4. Elaboración de un documento de la OIE sobre la participación de los Servicios Veterinarios en las actividades de seguridad sanitaria de los alimentos

Sobre la base de su cooperación con la CAC, la OIE propone elaborar un documento sobre el papel y funciones de los Servicios Veterinarios en el ámbito de la inocuidad alimentaria. Dicho documento deberá cubrir la participación de los Servicios Veterinarios en las actividades de inocuidad alimentaria que, a su vez, comprenden la inocuidad y la idoneidad de los alimentos y las zoonosis. Las actividades en estas áreas contribuirán de modo variable a “reducir los riesgos para la salud humana transmitidos por los alimentos mediante la prevención, eliminación o control de los peligros provenientes de los animales antes de la elaboración primaria de los mismos y de sus productos”¹⁰. Más aún, el documento debe abarcar la competencia veterinaria en otros aspectos de la gestión de riesgos de inocuidad alimentaria, p. ej. políticas de salud pública, diseño integrado de sistemas de vigilancia de peligros químicos, certificación y notificación de riesgos.

Además, deben considerarse los aspectos funcionales de los Servicios Veterinarios respecto a actividades zoonositarias no relacionadas con la inocuidad o idoneidad de los alimentos.

4.1 Formato

El formato sugerido para la elaboración del documento de la OIE es el siguiente:

- a) Principios fundamentales de la participación de los Servicios Veterinarios y de otras actividades veterinarias en materia de inocuidad alimentaria
- b) Un formato de “código de prácticas” que progrese mediante un enfoque de la inocuidad de los alimentos “de la producción al consumo”
- c) Apartados que desarrollen los principios y directrices en función de cada segmento particular de la cadena alimentaria
- d) Una coordinación específica con otros textos de la OIE y del Codex que describan aspectos detallados de las posibles aportaciones de los veterinarios, p. ej. sobre la resistencia a los antimicrobianos o la alimentación animal.

4.2 Criterios

Los criterios sugeridos para la elaboración del documento de la OIE se indican a continuación:

- a) Consideración de los riesgos transmitidos por los alimentos para la salud humana como resultado de los peligros derivados de los animales antes de la elaboración primaria de los mismos y de sus productos
- b) Inclusión de las funciones de sanidad y bienestar de los animales (incluida la vigilancia epidemiológica) que pueden ser desempeñadas por veterinarios que trabajan principalmente en el ámbito de la inocuidad alimentaria
- c) Representación de un enfoque de la inocuidad alimentaria “de la producción al consumo”
- d) Reflexión sobre la eficiencia de los Servicios Veterinarios y de otras autoridades competentes

¹⁰ 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.

- e) Utilización de la evaluación de riesgos siempre que sea posible y oportuno
- f) Inclusión del sistema HACCP si procede
- g) Inclusión de la idoneidad¹¹ y de la inocuidad de los alimentos
- h) Identificación de las aportaciones de los veterinarios y del personal veterinario paraprofesional de los sectores público y privado.

Varios de los criterios antes mencionados son de carácter “horizontal” y tendrán que aplicarse en cada segmento del continuo “de la producción al consumo”, con una descripción de los bucles iterativos a las aportaciones veterinarias en otros segmentos.

4.3 Grupos *ad hoc*

El Grupo de Trabajo propone que se constituyan varios Grupos *ad hoc* para la redacción de los diferentes módulos del documento de la OIE. Cada Grupo *ad hoc* deberá aplicar un marco genérico para la gestión de riesgos transmitidos por los alimentos para la salud de los consumidores y describir las aportaciones veterinarias.

Cada Grupo *ad hoc* deberá considerar los aspectos modulares y “horizontales” de los puntos siguientes:

- a) marcos reglamentarios y responsabilidades;
- b) actividades veterinarias en materia de inocuidad e idoneidad de los alimentos, zoonosis y sanidad y bienestar de los animales;
- c) contribuciones relativas de los veterinarios y personal veterinario paraprofesional de los sectores público y privado, y de otras partes interesadas;
- d) ventajas de compartir la competencia veterinaria para alcanzar los objetivos de salud pública y de salud animal.

El Grupo de Trabajo propone que se constituyan Grupos *ad hoc* para abordar las cuestiones específicas:

El ámbito, mandato y composición de los Grupos *ad hoc* serán determinados por el Grupo de Trabajo según proceda.

¹¹ La CAC define la idoneidad de los alimentos como “la garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano de acuerdo con el uso a que se destinan”.

Anexo

Marco genérico para la gestión de riesgos para la salud pública y animal

El diseño y puesta en práctica de las medidas sanitarias deberán basarse en la mayor medida posible en la aplicación de cuatro componentes de un marco genérico:

Actividades preliminares del gestor de riesgos

Tras la identificación de las cuestiones de salud pública o de salud animal por el gestor de riesgos, este proceso inicial puede incluir el establecimiento de un perfil de riesgos para situar el asunto en un contexto particular y proporcionar la mayor información posible a fin de orientar la acción futura. El gestor de riesgos puede encargar una evaluación detallada de riesgos en el marco de un proceso científico de información independiente para la toma de decisiones; en ese caso, deberá definirse la política de evaluación de riesgos¹². Una vez recibida una evaluación de riesgos, la última etapa de las actividades preliminares de gestión de riesgos consiste en determinar si los resultados son completos e idóneos.

Evaluación de las opciones de gestión de riesgos

Es el proceso mediante el cual se identifican las opciones de gestión de riesgos potenciales, y se seleccionan de acuerdo a criterios apropiados de toma de decisiones. Por lo general implicará una evaluación de las expectativas en función de la información científica sobre los riesgos y las medidas disponibles. La “optimización” de medidas seleccionadas en términos de su eficacia, viabilidad tecnológica y factibilidad es un objetivo importante.

Puesta en práctica de medidas

La puesta en práctica de las medidas de salud pública o de salud animal implicará por lo general requisitos reglamentarios, con un enfoque particular del sistema HACCP. La flexibilidad en la elección de medidas individuales aplicadas por la industria es un elemento deseable, en la medida en que se pueda demostrar objetivamente que el programa general apunta a alcanzar los objetivos establecidos. La verificación continua de las medidas sanitarias por la autoridad competente resulta esencial.

Monitorización y revisión de la idoneidad de las opciones elegidas

Consiste en la recopilación y análisis de datos de salud pública y animal. La monitorización (que incluye la vigilancia) debe identificar los nuevos problemas a medida que surgen. Si se demuestra que no se van a cumplir los objetivos de salud pública y animal, será necesario rediseñar las medidas.

¹² La política de evaluación de riesgos se refiere a las directrices documentadas (proporcionadas por el gestor de riesgos) para la elección de políticas y los juicios de valor científicos que puedan ser necesarios en puntos específicos de la evaluación de riesgos.