



Organisation
Mondiale
de la Santé
Animale

World
Organisation
for Animal
Health

Organización
Mundial
de Sanidad
Animal

Original: inglés
Noviembre de 2015

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

París, 3-5 de noviembre de 2015

El Grupo de trabajo sobre seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal (en lo sucesivo, grupo de trabajo) celebró su decimoquinta reunión en la sede de la OIE, del 3 al 5 de noviembre de 2015.

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

El Dr. Bernard Vallat, director general de la OIE, dio la bienvenida al grupo de trabajo y le agradeció su labor que resulta crítica para la OIE en su objetivo de reducir los riesgos para la salud humana relacionados con la seguridad de los alimentos debido a agentes infecciosos de origen animal. Comentó algunos puntos del orden del día y se refirió a un encuentro reciente con el director general de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en el que se destacó la importancia de reforzar la colaboración entre ambas organizaciones en el campo de la seguridad de los alimentos, en particular la elaboración de normas en materia de seguridad alimentaria.

El Dr. Vallat recalcó que la revisión propuesta de los capítulos 6.1. y 6.2. reviste una importancia particular para la OIE ante el papel esencial que cumplen los Servicios Veterinarios de los 180 Países Miembros en la inspección de las carnes y otras actividades asociadas con la seguridad de los alimentos. Enfatizó que, para la OIE, la inspección en los mataderos no se reduce sólo a la seguridad de los alimentos, puesto que en la mayoría de los Países Miembros, en particular en los países en desarrollo, el matadero constituye el único espacio que ofrece información zoonosológica, dado que no se disponen de datos procedentes de la explotación. Pidió al grupo tener en cuenta este aspecto en la revisión de los capítulos.

El Dr. Vallat se refirió al programa mundial de refuerzo de competencias que incluye seminarios regionales destinados a los puntos focales nacionales en el campo de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal, quienes son designados por los Delegados nacionales ante la OIE. Estas formaciones permiten el intercambio de información y la creación de redes de trabajo. El director general hizo hincapié en la necesidad de seguir desarrollando estrategias encaminadas a brindar asistencia a los Servicios Veterinarios nacionales para que mejoren la colaboración con otras autoridades administrativas, por ejemplo, INFOSAN. Al respecto, mencionó que tan sólo 47 Servicios Veterinarios habían nombrado a su punto focal en el área de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal como punto de contacto INFOSAN, y enfatizó la necesidad de seguir ayudando a los países a estrechar la cooperación y colaboración entre los diferentes ministerios a nivel nacional.

El Dr. Stuart Slorach felicitó al director general por su visión y clarividencia al conformar el grupo de trabajo en 2002 y por su respaldo continuo. En nombre de los miembros del grupo, le deseó al Dr. Vallat buenos deseos para el futuro.

1. Actualización de las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius / OMS / FAO

1.1. Comisión del Codex Alimentarius (CCA)

La Dra. Annamaria Bruno, en representación de la secretaría del Codex, brindó una actualización sobre el trabajo de la CCA. La información detallada se encuentra en el [Anexo VI](#).

1.2. Organización Mundial de la Salud (OMS)

La Dra. Rei Nakagawa, en representación de la OMS, brindó una actualización de la labor de su organización. La información detallada se encuentra en el [Anexo VII](#).

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

La Dra. Daniela Battaglia, en representación de la FAO, brindó una actualización del trabajo de su organización. La información detallada se encuentra en el [Anexo VIII](#).

El Grupo de trabajo se declaró muy satisfecho por la excelente colaboración instaurada entre la OIE y el Codex, la FAO y la OMS en materia de seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal. Igualmente, reconoció los beneficios que conllevan las sólidas relaciones forjadas con el Codex y las unidades correspondientes de la FAO y la OMS, que garantizan una coordinación constante de la labor de las tres organizaciones. Las normas recientes desarrolladas por la OIE y el Codex dan cuenta del alto nivel de integración y complementariedad de las normas pertinentes en el campo de la seguridad alimentaria.

2. Revisión de capítulos del *Código Sanitario para los Animales Terrestre* de la OIE

2.1. Capítulo 6.1. Papel de los Servicios Veterinarios en materia de seguridad sanitaria de los alimentos

El grupo de trabajo revisó el Capítulo 6.1. sobre *Papel de los Servicios Veterinarios en materia de seguridad sanitaria de los alimentos* y estimó que, desde su adopción en 2008, las funciones y responsabilidades de los veterinarios y de los Servicios Veterinarios en el área de la seguridad sanitaria de los alimentos habían evolucionado considerablemente, lo que debería reflejarse en una versión actualizada.

El grupo de trabajo redactó una versión revisada del capítulo que incorpora todas las áreas de intervención de los veterinarios en los aspectos de inocuidad de los alimentos e integra un acercamiento del sistema «de la granja al tenedor» para garantizar alimentos sanos y seguros. Igualmente, incluye una descripción del enfoque basado en los riesgos para la inocuidad de los alimentos, cuando los resultados en términos de riesgos probables para la salud humana son los motores de distintas actividades reglamentarias, entre ellas, la legislación que rige cada una de las etapas de la cadena alimentaria.

El grupo de trabajo suprimió texto que se duplicaba en el Capítulo 6.2., en especial, en la sección relativa a la inspección de la carne y se cercioró de que el Capítulo 6.1. incluyera todas las referencias cruzadas a otros capítulos del *Código Sanitario para los Animales Terrestres* (en lo sucesivo, *Código Terrestre*) relacionados con la salud pública veterinaria.

El grupo de trabajo también modificó el texto, con el fin de ofrecer una descripción más clara de las funciones, actividades de supervisión y responsabilidades respectivas del gobierno y la industria; un mejor reconocimiento de la necesaria flexibilidad en los sistemas normativos (inspección, verificación y auditoría); experiencias y prácticas internacionales actuales; y reconocimiento del contenido de las normas relevantes del Codex ya que se inscriben dentro de la intención de los capítulos. Aunque se partió del texto existente siempre que fuera posible, a menudo, el grupo lo editó para mayor claridad y una mejor adaptación a la estructura del capítulo revisado.

El Capítulo 6.1. revisado se presenta en el [Anexo III](#) como texto “limpio”. No se ha incluido una versión con modificaciones debido al gran número de enmiendas.

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

El grupo de trabajo reconoció la importancia del Capítulo 6.2. *Control de riesgos biológicos que amenazan la salud de las personas y la sanidad de los animales mediante la inspección ante mortem y post mortem de las carnes* que ofrece recomendaciones sobre la participación veterinaria en la inspección *ante* y *post mortem*, y que no se ha revisado desde su adopción en 2006. Acordó que el capítulo requería revisión y actualización; destacó que todos los elementos asociados con la seguridad sanitaria de un sistema de inspección de la carne deberían funcionar como un sistema integrado y basado en los riesgos siendo la inocuidad alimentaria la responsabilidad principal de la industria. Asimismo, se ha de considerar la implementación de todos los aspectos de la calidad de los alimentos de la forma más rentable y eficaz posible. Como no se dispuso de tiempo suficiente durante la reunión, el grupo procederá a la revisión del capítulo fuera de su sesión presencial.

Al examinar la finalidad y el campo de aplicación de los Capítulos 6.1. y 6.2. revisados, indicó que sería útil añadir un capítulo introductorio en el Título 6 “Salud pública veterinaria” que ofrezca un panorama general del tema y evoque posibles capítulos futuros para este título. El grupo de trabajo solicitó a la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Terrestres (en lo sucesivo, Comisión del Código) que tenga en cuenta esta recomendación.

3. Trabajo en paralelo de la OIE y el Codex

3.1. *Salmonella*

3.1.1. Trabajo de la OIE

La Dr. Gillian Mylrea señaló que, en su reunión de septiembre de 2015, la Comisión del Código había pasado revista de los comentarios de los Países Miembros sobre los nuevos proyectos de capítulo «Prevención, detección y control de *Salmonella* en las piaras de cerdos» y «Prevención y control de *Salmonella* en los sistemas comerciales de producción de bovinos» y transmitió una serie de comentarios de carácter técnico al grupo *ad hoc* previsto en diciembre de 2015.

La Comisión del Código espera revisar el informe del grupo *ad hoc* en su reunión de febrero de 2016 y difundir nuevamente los capítulos revisados en el informe de este encuentro, con vistas a recabar más comentarios.

3.1.2. Trabajo del Codex

La Dra. Annamaria Bruno señaló que, durante el 47.º periodo de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, previsto del 9 al 15 de noviembre de 2015, se examinará el proyecto de «Directrices para el control de *Salmonella* spp. no tifoidea en carne de bovino y cerdo» (CX/FH 15/47/5) preparado por un grupo de trabajo presencial. Para revisar las bases técnicas de la mitigación y las medidas de intervención propuestas en el proyecto de directrices, el Comité tendrá en cuenta los comentarios de los miembros y observadores del Codex, así como los resultados de la reunión de expertos FAO/OMS celebrada en septiembre de 2015.

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

4. Cooperación entre la OIE y el Codex

4.1. Discusión de temas de trabajo pertinentes (actuales y futuros)

El grupo de trabajo no identificó ningún tema importante que no se hubiese incluido en el orden del día. No obstante, enfatizó la importancia de la colaboración de los Delegados de la OIE con sus homólogos del Codex con el fin de asegurar, a escala nacional, la armonización de las normas desarrolladas por ambas Organizaciones.

5. Páginas sobre la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal en el sitio internet de la OIE

5.1. Documento sobre los logros alcanzados por el grupo de trabajo

El grupo de trabajo estimó importante dar cuenta los logros alcanzados desde su creación en 2002, con el fin de destacar los avances hechos en la cooperación entre la OIE y el Codex.

El grupo de trabajo finalizó un breve resumen de sus principales actividades y logros, que solicitó se publique en el sitio web de la OIE.

El documento «Logros alcanzados» se presenta en el Anexo IV.

5.2. Control de peligros que amenazan la salud de las personas y de los animales mediante la inspección ante mortem y post mortem de la carne

El grupo de trabajo señaló que este documento se había desarrollado y publicado en el sitio web de la OIE en 2005 “como un documento de trabajo sobre el que podrían basarse las futuras directrices de la OIE en esta importante área en la que los Servicios Veterinarios responden tanto a las necesidades de sanidad animal como de salud pública”. Dado que la mayor parte del contenido se incluye ahora en el *Código Terrestre*, el grupo de trabajo examinará el documento una vez se hayan finalizado las revisiones de los capítulos 6.1. y 6.2.

6. Documento de discusión sobre los enfoques adoptados alrededor del mundo para mejorar los programas de higiene de la carne

En su reunión de 2014, el grupo de trabajo acordó elaborar un documento de discusión sobre el enfoque adoptado para mejorar los programas de higiene de la carne alrededor del mundo que se centra en el “por qué/qué/cómo/dónde” de las actividades de higiene de la carne, pero no en el “quién”, es decir, en las competencias de las personas implicadas. El grupo de trabajo finalizó el documento y propuso algunas opciones para garantizar que los Países Miembros puedan consultarlo y utilizarlo fácilmente. El documento se publicará en el sitio web de la OIE en las páginas consagradas a la seguridad sanitaria de los alimentos y la OIE estudiará su posible publicación en la *Revista Científica y Técnica*, además de incluir un resumen en el *Boletín* de la OIE.

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

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

Varios miembros del grupo de trabajo se refirieron a la situación de *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC) en sus regiones. El grupo tomó nota de las diferencias de distribución geográfica de las STEC atribuida al consumo de carne, así como los enfoques adoptados en el control de este patógeno.

El grupo reiteró que las STEC eran un patógeno importante en los bovinos y en otras especies tanto por razones de salud pública como de comercio y recomendó que la OIE mantuviera este ítem en su programa de trabajo e inicie labores al mismo tiempo que el Codex.

8. Conferencia de la OIE sobre la reducción de las amenazas biológicas

Se informó al grupo de los resultados de la «Conferencia mundial de la OIE sobre la reducción de las amenazas biológicas», celebrada en París del 30 de junio al 2 de julio de 2015, en la que se resaltaron las amenazas resultantes o que se exacerban por enfermedades animales infecciosas (zoonosis incluidas) que pueden surgir de desastres naturales o producidos por el hombre, accidentes de laboratorio o manipulación deliberada o liberación de patógenos.

El grupo de trabajo destacó la importancia de este trabajo y la posibilidad de que las enfermedades transmitidas por alimentos de origen animal también puedan representar una «amenaza biológica».

9. Trabajo de la OIE en el campo de la resistencia a los agentes antimicrobianos

Se informó al grupo de las actividades de la OIE relacionadas con la resistencia a los agentes antimicrobianos y de la adopción de la Resolución No. 26 durante la Sesión General de la OIE, en mayo de 2015, «Combatir la resistencia a los agentes antimicrobianos y promover el uso prudente de agentes antimicrobianos en los animales» (disponible en http://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/About_us/docs/pdf/Session/E_RESO_2015_public.pdf).

El grupo de trabajo agradeció esta actualización y alentó a la OIE a proseguir esta importante labor en colaboración con la FAO y la OMS en un planteamiento holístico en que participen todas las partes interesadas.

10. Creación de una plataforma de la OIE para la colecta y gestión de secuencias genómicas

Se informó al grupo de que, en respuesta a los rápidos avances en el secuenciación de genomas completos para el diagnóstico y gestión de enfermedades infecciosas, la OIE había iniciado un proyecto sobre la colecta y gestión de secuencias de genomas para los agentes infecciosos en animales. El grupo de trabajo tomó nota de la adopción de la Resolución No. 33 durante la Sesión General de la OIE en mayo de 2015 «Secuenciación de alto rendimiento, bioinformática y genómica computacional (SAR-BGC)» (disponible en http://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/About_us/docs/pdf/Session/E_RESO_2015_public.pdf).

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

11. Actividades de refuerzo de competencias de la OIE

11.1. Seminarios dirigidos a los puntos focales de la OIE para la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal

Se informó al grupo acerca del seminario regional realizado en septiembre de 2015 en la región de las Américas para los puntos focales de la OIE en el campo de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal. En abril de 2016, se prevé un seminario en Europa. Los representantes del Codex y de la OMS seguirán participando en estas formaciones.

En diciembre de 2015, en África, se llevará a cabo un seminario dirigido a los puntos focales para los productos veterinarios.

El grupo de trabajo alentó a la OIE para que siga garantizando que los Delegados de la OIE comprendan la importancia de los puntos focales para la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal, lo que implica tener en cuenta las normas del Codex, al hacer comentarios sobre las normas de la OIE.

11.2. Asociación mundial por la seguridad alimentaria del Banco Mundial

Se informó al grupo de la participación de la OIE en la “Asociación mundial por la seguridad alimentaria” (GFSP por sus siglas en inglés), una asociación público-privada y un mecanismo de movilización de recursos cuya gestión está en manos del Banco Mundial, y que se dedica a mejorar la seguridad alimentaria en los países de ingresos medios y en desarrollo:

[<http://www.worldbank.org/en/topic/agriculture/brief/global-food-safety-partnership>]. Se ha finalizado el marco estratégico de la GFSP (2015–2020) y las nuevas disposiciones de gobernanza acordadas incluyen la creación de un consejo directivo que será el órgano de decisión. La OIE, junto con la OMS y la FAO, proseguirá su compromiso en el trabajo de esta Asociación y contribuirá en el consejo directivo.

El grupo de trabajo tomó nota de esta iniciativa y del aporte de la OIE a esta labor.

12. Otros asuntos

12.1. Biofortificación

Se informó al grupo de que en el próximo encuentro del Comité del Codex sobre nutrición y alimentos para regímenes especiales (noviembre de 2015) se considerará el desarrollo de una definición de «biofortificación».

El grupo tomó nota de este punto y solicitó mantenerse al tanto de los desarrollos del Codex en el tema, sin emprender una nueva labor por el momento.

12.2. Insectos como alimentos y piensos

El grupo de trabajo examinó el dictamen científico de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) «Perfil del riesgo relacionado con la producción y el consumo de insectos como alimentos y piensos» (<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4257>) y acordó hacer el seguimiento de los avances en el tema.

13. Programa de trabajo para 2016

El grupo examinó y revisó su programa de trabajo para 2016.

El programa de actividades modificado para 2016 figura en el Anexo V.

14. Próximas reuniones

El grupo de trabajo llevará a cabo un encuentro virtual antes de su próxima reunión presencial cuya fecha se decidirá en función de los posibles puntos del orden del día.

La fecha de la próxima reunión presencial se confirmará posteriormente.

.../..Anexos

GRUPO DE TRABAJO DE LA OIE
SOBRE SEGURIDAD SANITARIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL
París, 3-5 de noviembre de 2015

Lista de participantes

MIEMBROS DEL GRUPO DE TRABAJO

Dr. Stuart Slorach (Presidente)

Stubbångsvägen 9A
 SE-12553
 ÄLVSJÖ
 SUECIA
 Tel.: (46) 8646.9597
 stuart.slorach@gmail.com

Dr. Carlos A. Correa Messuti

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

Dra. Jessey A. Kamwi

Deputy CVO
 Veterinary Public Health
 Ministry of Agriculture Water
 and Forestry
 P/Bag 12022, Ausspanplatz
 Windhoek
 NAMIBIA
 Tel.: +264 61 208 7509/13
 kamwij@mawf.gov.na
 Jessey.kamwi@gmail.com

Dr. Koen Van Dyck

Jefe de unidad –
 Comisión Europea
 Dirección General de Sanidad y Consumidores
 Directorado G – Veterinaria y asuntos internacionales
 E4 - Alimentación, sistemas de alerta y formación
 Oficina B 232 - 03/100
 B - 1049 Bruselas
 BÉLGICA
 Tel.: +(32) 2 29 84 334
 koen.van-dyck@ec.europa.eu

Dra. Daniela Battaglia

Representante de la FAO
 División de producción y sanidad animal
 Departamento de agricultura y protección
 del consumidor
 Organización de las Naciones Unidas
 para la Alimentación y la Agricultura
 Viale delle Terme di Caracalla, 00153
 Roma
 ITALIA
 Tel.: +39 06 5705 6773
 Daniela.Battaglia@fao.org

Dra. Martine Dubuc

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

Dra. Rei Nakagawa

Representante de la OMS
 Organización Mundial de la Salud
 Departamento de inocuidad de los
 alimentos y zoonosis
 20, Avenue Appia
 1211 Ginebra 27
 SUIZA
 Tel.: +41 22 791 36 40
 Fax: +41 22 791 48 07
 nakagawar@who.int

Dra. Annamaria Bruno

Representante de la secretaría del
 Programa conjunto FAO/WHO sobre
 normas alimentarias
 Vialle delle Terme di Caracalla
 00153 Roma
 ITALIA
 Tel.: (39) 06570 56254
 Annamaria.Bruno@fao.org

Prof .Steve Hathaway

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

Dr. Alexander Panin

Moscow State Academy of Veterinary
 Medicine and Biotechnology
 RUSIA
 Tel.: + 791 5421 8823
 alexanderpanin1983@gmail.com

Anexo I (cont.)**OTROS PARTICIPANTES**

Dr. Etienne Bonbon

Presidente de la Comisión de Normas
Sanitarias
Delegación de la UE ante las
organizaciones internacionales con
sede en París
12, avenue d'Eylau
75116 París FRANCIA
Tel.: +33 1 44 05 31 68
etienne.bonbon@eeas.europa.eu
e.bonbon@oie.int

SEDE DE LA OIE

Dr. Bernard Vallat

Director general
12, rue de Prony
75017 París
FRANCIA
Tel.: 33-(0)1 44 15 18 88
Fax: 33-(0)1 42 67 09 87
oie@oie.int

Dr. Derek Belton

Jefe
Departamento de comercio internacional
OIE
d.belton@oie.int

Dra. Gillian Mylrea

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

GRUPO DE TRABAJO DE LA OIE
SOBRE SEGURIDAD SANITARIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL
París, 3-5 de noviembre de 2015

Orden del día adoptado

Bienvenida – Dr. Bernard Vallat

Adopción del orden del día

Informe de la pasada reunión del grupo de trabajo

1. Actualización de las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius/ OMS / FAO
 - 1.1. Comisión del Codex Alimentarius (CCA)
 - 1.2. Organización Mundial de la Salud (OMS)
 - 1.3. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)
2. Revisión de capítulos del *Código Terrestre*
 - 2.1. Capítulo 6.1. Papel de los Servicios Veterinarios en materia de seguridad sanitaria de los alimentos
 - 2.2. Capítulo 6.2. Control de riesgos biológicos que amenazan la salud de las personas y la sanidad de los animales mediante la inspección *ante mortem* y *post mortem* de las carnes
3. Trabajo en paralelo OIE y Codex
 - 3.1. *Salmonella*
 - 3.1.1. Trabajo de la OIE
 - 3.1.2. Trabajo del Codex
4. Cooperación entre la OIE y el Codex
 - 4.1. Discusión de temas de trabajo pertinentes (actuales y futuros)
5. Páginas sobre la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal en el sitio internet de la OIE
 - 5.1. Documento sobre los logros alcanzados por el grupo de trabajo
 - 5.2. Control de peligros que amenazan la salud de las personas y de los animales mediante la inspección *ante mortem* y *post mortem* de la carne
6. Documento de discusión sobre el enfoque adoptado alrededor del mundo para mejorar los programas de higiene de la carne
7. Posibles normas para desarrollar en el área de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal
 - 7.1. Control de *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC) en animales destinados a la alimentación
8. Conferencia de la OIE sobre la reducción de las amenazas biológicas

Anexo II (cont.)

9. Trabajo de la OIE en el campo de la resistencia a los agentes antimicrobianos

 10. Creación de una plataforma de la OIE para la colecta y gestión de secuencias genómicas

 11. Actividades de refuerzo de competencias de la OIE
 - 11.1. Seminarios dirigidos a los puntos focales de la OIE en el campo de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal

 - 11.2. Asociación mundial por la seguridad alimentaria del Banco Mundial

 12. Otros asuntos
 - 12.1. Biofortificación

 - 12.2. Insectos como alimentos y piensos

 13. Programa de trabajo para 2016

 14. Próxima reunión
-

Anexo III

[Nota: este Anexo ha sido reemplazado por el Anexo 32 en el informe de la reunión de la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Terrestres que se llevó a cabo entre el 8 y el 19 de febrero de 2016.]

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

– LOGROS ALCANZADOS –

Desde su creación, el grupo de trabajo ha asesorado al director general y a las comisiones especializadas de la OIE. Sus informes son una fuente de información técnica para otras partes interesadas, entre ellas gobiernos, la FAO y la OMS.

A continuación se presenta un breve resumen de los logros alcanzados esta la fecha.

Colaboración más cercana entre la OIE y el Codex

El grupo de trabajo ha desempeñado un papel importante en el refuerzo de la cooperación entre la OIE y el Codex así como sus órganos subsidiarios. La OIE toma parte de manera activa en el desarrollo de las normas del Codex a través de su participación en las reuniones de los comités y grupos especiales del Codex y de la presentación de comentarios sobre los proyectos de normas del Codex. De la misma forma, se invita a representantes de la secretaría y presidentes de grupos de trabajo del Codex a contribuir en la elaboración de normas de la OIE a través de encuentros de grupos ad hoc pertinentes. Cada año, el director general presenta las actividades de la OIE durante el periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y un representante del Codex informa de las actividades durante la Asamblea General de la OIE. Además, la secretaría del Codex y la sede de la OIE en París mantienen un contacto regular. No existen normas conjuntas OIE-Codex, pero cada organización hace referencias a las normas relevantes de la otra organización en sus propias normas, según convenga. El desarrollo paralelo de las normas de la OIE y del Codex en áreas tales como la salmonelosis y los parásitos transmitidos por los alimentos son ejemplos de la estrecha colaboración alcanzada en los últimos años.

El grupo de trabajo también ha enfatizado la importancia de la cooperación entre la OIE y el Codex a nivel regional y nacional y alienta a los puntos focales en el área de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal a mantener un contacto cercano con los puntos focales del Codex en sus países.

Papel de los Servicios Veterinarios en materia de seguridad sanitaria de los alimentos

En 2003, el grupo de trabajo elaboró un documento sobre el «Papel y funciones de los Servicios Veterinarios en relación con la seguridad sanitaria de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria» que siguió desarrollándose y que la Asamblea Mundial de Delegados adoptó en 2008 como Capítulo 6.1. «Papel de los Servicios Veterinarios en materia de seguridad sanitaria de los alimentos» en el *Código Sanitario para los Animales Terrestres* (en lo sucesivo, *Código Terrestre*). Este capítulo destaca el papel y responsabilidades de los Servicios Veterinarios nacionales en el área de la seguridad sanitaria de los alimentos y hace hincapié en la necesidad de cooperar con otras autoridades a lo largo de la cadena de producción de alimentos con el fin de garantizar tanto la sanidad animal como la salud pública.

Control de peligros que amenazan la salud de las personas y de los animales mediante la inspección *ante mortem* y *post mortem* de la carne

En 2003, el grupo de trabajo redactó un documento sobre «El control de peligros que amenazan la salud de las personas y de los animales mediante la inspección *ante mortem* y *post mortem* de la carne», actividad que constituye una responsabilidad central de los Servicios Veterinarios.

Este artículo complementa el Código de prácticas de higiene para la carne del Codex Alimentarius y se empleó de base para el Capítulo 6.2. del *Código Terrestre* «Control de riesgos biológicos que amenazan la salud de las personas y la sanidad de los animales mediante la inspección *ante mortem* y *post mortem* de las carnes» adoptado en 2006.

Anexo IV (cont.)

Guía de buenas prácticas ganaderas para la seguridad sanitaria de los alimentos de origen animal

En 2004, el grupo de trabajo redactó un documento titulado «Guía de buenas prácticas ganaderas para la seguridad sanitaria de los alimentos de origen animal» que la OIE siguió desarrollando en conjunto con la FAO y que ambas organizaciones publicaron de manera conjunta en 2010 en inglés, francés y español. La guía completa las orientaciones existentes de la OIE, la FAO y del Codex y constituye un texto de orientación general para ayudar a las autoridades competentes y a otras partes interesadas, en particular a los ganaderos, a asumir sus responsabilidades en la producción de alimentos de origen animal para el consumo humano.

Salmonella en aves de corral, cerdos y bovinos y alimentos derivados

En 2006, el grupo de trabajo recomendó al director general de la OIE convocar a un grupo *ad hoc* con el fin de desarrollar normas sobre la salmonelosis en aves de corral que complementasen el trabajo en curso del Codex. El grupo de trabajo revisó el documento del grupo *ad hoc* que fuese adoptado por la Asamblea Mundial de Delegados como Capítulo 6.5. «Prevención, detección y control de las infecciones de aves de corral por *Salmonella*» del *Código Terrestre*. Asimismo, recomendó que la OIE trabaje en el campo de la salmonelosis en cerdos y bovinos para así complementar la labor del Codex sobre *Salmonella* en carne de cerdo y bovino y garantizar un acercamiento completo de la cadena alimentaria.

Alimentación animal

En 2006, el grupo de trabajo recomendó a la OIE convocar un grupo *ad hoc* sobre alimentación animal para desarrollar normas que complementasen el Código de prácticas sobre buena alimentación animal del Codex, lo que condujo al desarrollo y adopción del Capítulo 6.3. «Control de peligros asociados a la alimentación animal que constituyen una amenaza para la salud de las personas y la sanidad de los animales» del *Código Terrestre* y del Capítulo 4.8. «Control de los agentes patógenos en los piensos para animales acuáticos». El grupo de trabajo también ha participado de manera activa en el desarrollo de documentos del Codex relacionados con la alimentación animal.

Patógenos prioritarios en la actividad normativa de la OIE

En 2008, el grupo de trabajo solicitó la preparación de un documento de discusión sobre la identificación de los patógenos prioritarios para las actividades normativas en el campo de la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal. Un estudio, basado en la opinión de expertos y en la revisión de la literatura, identificó los patógenos con incidencia en la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal para los sería útil que la OIE desarrollase normas. El orden de prioridad se dio a los patógenos con un impacto en la salud humana y la posibilidad de controlarlos mediante la adopción de medidas en la explotación. El grupo de trabajo ha utilizado las conclusiones del estudio en su labor posterior.

Revisión de proyectos de normas y de otros documentos de la OIE

Una de las funciones del grupo de trabajo es examinar los proyectos de normas de la OIE relacionados con la seguridad sanitaria de los alimentos y ofrecer comentarios a las comisiones especializadas, en especial a la Comisión del Código. Además de los temas ya mencionados, el grupo ha revisado un gran número de documentos, incluyendo proyectos de normas, sobre la tuberculosis bovina, *Brucella* spp., *Taenia solium*, *Trichinella* spp., *Echinococcus granulosus* y *Echinococcus multilocularis*, procedimientos de bioseguridad en la producción de aves de corral, resistencia a los agentes antimicrobianos, modelos de certificados veterinarios, identificación y trazabilidad de animales vivos, alimentos para animales que ha tenido un tratamiento térmico, educación veterinaria y legislación veterinaria.

PROGRAMA DE TRABAJO PARA 2016

El Grupo de trabajo convino que su programa de trabajo para 2016 incluirá los siguientes ítems.

1. Apoyo de la labor en curso:
 - a) Revisiones de los Capítulos 6.1. y 6.2. del *Código Terrestre*
 - b) Norma de la OIE en desarrollo sobre *Salmonella* en cerdos y bovinos
 - c) Norma del Codex sobre *Salmonella* en la carne de cerdo y bovino
 - d) Redacción de un artículo destinado a la *Revista Científica y Técnica* sobre «Enfoques adoptados alrededor del mundo para mejorar los programas de higiene de la carne»
 - d) Preparación de un artículo destinado al *Boletín* de la OIE sobre «Enfoques adoptados alrededor del mundo para mejorar los programas de higiene de la carne»
 - f) Directrices del Codex sobre el control de parásitos transmitidos por los alimentos
 - g) Revisión del artículo de la página internet de la OIE «Control de los peligros que amenazan la salud de las personas y de los animales mediante la inspección *ante mortem* y *post mortem* de la carne», una vez terminadas las revisiones de los capítulos 6.1. y 6.2.
2. Apoyo de la labor futura:
 - a) Desarrollo de directrices para la infección por *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC) en el ganado
 - b) Redacción de un nuevo capítulo sobre salud pública veterinaria para el título 6 del *Código Terrestre*
 - c) Discusiones sobre la simplificación de la evaluación de los riesgos de seguridad sanitaria de los alimentos en la elaboración de las normas internacionales
3. Seguimiento y asesoría en relación con la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal:
 - a) Resistencia a los agentes antimicrobianos
 - b) Papel de la secuenciación de los genomas en la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal
 - c) Educación veterinaria
 - d) Legislación veterinaria
 - e) Zoonosis en la interfaz hombre-animal-ecosistema (concepto «Una sola salud»)
 - f) Aspectos de seguridad sanitaria de los alimentos en el Proceso PVS
 - g) Aspectos generales de los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos incluyendo objetivos microbiológicos y vínculos con el trabajo del Codex
 - h) Vínculos entre seguridad sanitaria de los alimentos y bienestar animal
 - i) Posibles repercusiones de las vacunas producidas por la biotecnología en la seguridad sanitaria de los alimentos
 - j) Evolución de las nanotecnologías

Anexo V (cont.)

- k) Peligros emergentes para la seguridad sanitaria de los alimentos
- l) Integridad y protección de la cadena alimentaria contra actos criminales
- m) Insectos para alimentación y piensos
- n) Inocuidad de los piensos

4. Relación entre la OIE y el Codex

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

5. Comunicación

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

INFORMATION ON ACTIVITIES OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

CODEX SESSIONS SINCE THE LAST MEETING OF THE OIE APFSWG (28–30 OCTOBER 2014)

In the period 20 October 2014–25 October 2015, 18 sessions of the Code Alimentarius Commission and its subsidiary bodies have been held. Among these sessions, those relevant to the work of the APFSWG are:

- 38th Session of the Codex Alimentarius Commission (CAC38), Geneva, Switzerland, 6-11 July 2015
- 42nd Session of the Committee on Food Labelling (CCFL42), Rome, Italy, 21-24 October 2014
- 46th Session of the Committee on Food Hygiene (CCFH46), Lima, Peru, 16-20 November 2014
- 9th Session of the Committee on Contaminants in Foods (CCCF9), New Delhi, India, 16-20 March 2015
- 22nd Session of the Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF22), San José, Costa Rica, 27 April – 1 May 2015
- 18th Session of Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP18), Ålesund, Norway, 19-25 October 2015

In addition, in the reporting period have been held the sessions of the FAO/WHO Coordinating Committees for Asia (CCASIA19), Tokyo (Japan), 3–7 November 2014, for Latin America and the Caribbean (CCLAC19), San José (Costa Rica), 9–11 November 2014, for Africa (CCAFRICA21), Yaoundé (Cameroon), 27–20 January 2015 and for the Near East (CCNEA8), Rome (Italy), 1–5 June 2015.

In particular, the APFSWG may wish to note the following:

CAC37

- Was attended by 140 Member Countries, 1 Member Organization (European Union), and 33 international organizations.
- Adopted new and revised food quality and safety texts for application by Governments and inclusion in the Procedural Manual; agreed to hold the draft MRLs for rbSTs at Step 8 to provide further time to facilitate a possible consensus; and approved items for new work, including priority lists of veterinary drugs and pesticides for evaluation or re-evaluation by JECFA and JMPR, respectively.
- Re-elected as Chairperson Mrs Awilo Ochieng Pernet (Switzerland), and as Vice-Chairpersons: Mr Guilherme Antonio da Costa Jr. (Brazil), Ms Yayoi Tsujiyama (Japan) and Mr Mahamadou Sako (Mali); elected the seven Members of the Executive Committee elected on a geographical basis, i.e. Nigeria, Malaysia, Norway, Mexico, Lebanon, Canada (re-elected) and New Zealand (re-elected) and appointed the six regional coordinators, i.e. Kenya, India, the Netherlands (re-appointed), Chile, Iran and Vanuatu.
- Expressed its appreciation to FAO/WHO and the Secretariat of the Codex Trust Fund (CTF) for the effective management of the CTF1, and acknowledged the important financial and in-kind contributions made by the CTF1 donors. Expressed full support for CTF2 and agreed with the design of the project proposal including the concepts of the multi-year funding and tailor-made support, noting that the eligibility criteria for CTF2 were yet to be finalised.
- Was informed of the activities of international standard-setting organisations.

Full report: [REP15/CAC](#)

Annex 1 to this document provides a list of Codex texts and new work proposals relevant to OIE work that were adopted/approved by the CAC38.

Anexo VI (cont.)

With regard to the sessions of the other subsidiary bodies, the following is an updated on matters particular relevant to the APFSWG:

CCFL42

- Agreed to defer discussion on issues related to the proposal to revise the *General Guidelines for the Use of the Term ‘Halal’* (CAC/GL 24-1997).

Full report: [REP15/FL](#)

CCFH46

- Concluded work on Guidelines for the Control of *Trichinella* spp. in Meat of Suidae (adopted by CAC38).
- Agreed to continue work on Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites; Guidelines for the Control of Nontyphoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork Meat (to be discussed by CCFH47).

Full report: [REP15/FH](#)

CCCF9

- Agreed to further consider the development of maximum levels for methylmercury in fish including the expansion of the ML proposals to fish species other than tuna that can accumulate high methylmercury concentrations and the conduct of an exposure assessment based on the different ML proposals.

Full report: [REP15/CF](#)

CCRVDF22

- Finalized maximum residue limits for derquantel (sheep tissues), emamectin benzoate (salmon and trout tissues) and monepantel (sheep tissues) and risk management recommendations for residues of dimetridazole, ipronodazole, metronidazole and ronidazole (adopted by CAC38).

Updated the priority list of veterinary drugs to be evaluated by JECFA and continues work on: the database on countries' needs for MRLs and a global survey to provide information to the CCRVDF to move compounds from the database on countries' needs for MRLs to the JECFA Priority List.

Agreed to consider at its next session (October 2016) papers on a rating system to establish priority for CCRVDF work and on unintended presence of residues of veterinary drugs in food commodities resulting from the carry-over of drug residues into feed.

Full report: [REP15/RVDF](#)

CCEXEC70

- Requested the to issue a Circular Letter asking Members information on: (i) the adoption and application of existing Codex guidance on antimicrobial and on major capacity development gaps and any other challenges they face in adopting and applying these standards; (ii) need to updated the existing Codex texts (CAC/RCP 61-2005 and CAC/GL 77-2011); and the need to request FAO, WHO and OIE to convene expert meetings to review any new scientific evidence related to the AMR in the food chain including risk management options for the containment of AMR in support of any revision of Codex texts.
- Requested the Codex Secretariat, in collaboration with FAO and WHO, to analyse the replies to the Circular Letter and prepare proposals as appropriate for consideration at the next session of the Commission ([CL 2015/21-CAC](#) was issued in July 2015 requesting comments by 31 December 2015).

Full report: [REP15/EXEC](#)

CCFFP24

The Codex Secretariat will verbally report on the outcomes of CCFFP34.

FORTHCOMING CODEX MEETINGS (work relevant to the OIE APFSWG)

CCFH47 (Boston, United States of America, 9-11 November 2015) in addition to the consideration of the Guidelines for the Control of Nontyphoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork and the Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites, will also consider a proposal for new work on the revision of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969) and its HACCP annex.

Provisional agenda: [CX/FH 15/47/1](#)

CCFICS22 (Melbourne, Australia, 6–12 February 2016) in addition to the consideration of (i) Principles and/or Guidelines for the Exchange of Information (including questionnaires) Between Countries to Support Food Import and Export; (ii) Guidance for Monitoring the Performance of National Food Control Systems; (iii) the revision of the *Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations* (CAC/GL 19-1995); and (iv) the revision of the *Guidelines for the Exchange of Information between Countries on Rejections of Imported Food* (CAC/GL 25-1997), will also consider matters related to system comparability/equivalence, the use of electronic certificates by competent authorities and migration to paperless certification, as well as emerging issues and future directions for the work of the CCFICS.

Provisional agenda: [CX/FICS 16/22/1](#)

Other sessions:

- **CCCF10** will be held in Rotterdam (Netherlands) from 3 to 7 April 2016
- **CCFL23** will be held in Ottawa (Canada) from 9 to 13 May 2016
- **CAC39** will be held in Rome (Italy) from 27 June to 1 July 2016

The provisional agendas of the above meetings will be posted on the Codex website: www.codexalimentarius.org as soon as available.

**PART 1-LISTS OF STANDARDS AND RELATED TEXTS ADOPTED BY
CAC38 RELEVANT TO THE OIE**

Standards and Related Texts	Reference
Committee on Food Hygiene (CCFH)	
Guidelines for the Control of <i>Trichinella</i> spp. in Meat of Suidae	CAC/GL 85-2015
Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF)	
Maximum Residue Limits (MRLs) for Derquantel (sheep tissues), Emamectin Benzoates (salmon and trout tissues) and Monepantel (sheep tissues)	CAC/MRL 2-2015
Risk Management Recommendations (RMRs) for Dimetridazole, Iprnidazole, Metronidazole and Ronidazole	
PART 2-LISTS OF NEW WORK APPROVED BY CAC38 RELEVANT TO THE OIE	
Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS)	
Principles and/or Guidelines for the Exchange of Information (including questionnaires) Between Countries to Support Food Import and Export	REP 15/FICS , Appendix III
Guidance for Monitoring the Performance of National Food Control Systems	REP 15/FICS , Appendix IV
<i>Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations</i> (CAC/GL 19-1995) (Revision)	REP 15/FICS , Appendix V
<i>Guidelines for the Exchange of Information between Countries on Rejections of Imported Food</i> (CAC/GL 25- 1997) (Revision)	REP 15/FICS , Appendix VI
Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF)	
Priority List of Veterinary Drugs for Evaluation or Re-evaluation by JECFA	REP 15/RVDF , Appendix VIII

ACTIVITIES OF THE WORLD HEALTH ORGANIZATION (as of October 2015)

The Second International Conference on Nutrition (ICN2)

The conference met on 19 - 21 November 2014, adopted a Rome Declaration on Nutrition, which recognized that food systems need to contribute to preventing and addressing infectious diseases, including zoonotic diseases, and tackling antimicrobial resistance. The 68th World Health Assembly (May 2015) endorsed the Rome Declaration and the resulting Framework for Action for its implementation, which recommended to:

Recommended actions on food safety and antimicrobial resistance

- Recommendation 53: Develop, establish, enforce and strengthen, as appropriate, food control systems, including reviewing and modernizing national food safety legislation and regulations to ensure that food producers and suppliers throughout the food chain operate responsibly.
- Recommendation 54: Actively take part in the work of the Codex Alimentarius Commission on nutrition and food –safety, and implement, as appropriate, internationally adopted standards at the national level.
- Recommendation 55: Participate in and contribute to international networks to exchange food safety information, including for managing emergencies.
- Recommendation 56: Raise awareness among relevant stakeholders on the problems posed by antimicrobial resistance, and implement appropriate multisectoral measures to address antimicrobial resistance, including prudent use of antimicrobials in veterinary and human medicine.
- Recommendation 57: Develop and implement national guidelines on prudent use of antimicrobials in food-producing animals according to internationally recognized standards adopted by competent international organizations to reduce non-therapeutic use of antimicrobials and to phase out the use of antimicrobials as growth promoters in the absence of risk analysis as described in Codex Code of Practice CAC/RCP61-2005.

(Rome Declaration on Nutrition. Available at <http://www.fao.org/3/a-ml542e.pdf>)

(ICN2 Framework for Action <http://www.fao.org/3/a-mm215e.pdf>)

* * *

The World Health Day 2015

WHO celebrated the World Health Day (WHD) on 7 April on the theme of Food Safety "How safe is your food? From farm to plate - make food safe". The launch of the WHD at the International Food Market in Rungis, France with Director Generals of WHO and OIE, senior representatives from FAO, and French authorities represented the opportunity to give a strong signal of the need to involve all sectors to ensure food safety. The activities to mark WHD 2015 on food safety continued with a series of workshops at EXPO Milano 2015. WHO and the Swiss Pavilion hosted a series of workshops for general public on 7 and 8 October. 260 participants learnt about how to handle food safely while learning how to prepare their own chocolate. Sessions included the presentation of the Five Keys to Safer Food animated movie (widely disseminated all over the world by countries as part of WHD campaigns). It is expected that this type of cooking workshops will serve as a model to promote safe food handling behaviors. In many regions and countries local activities and workshops were held to celebrate World Health Day and raise awareness. Some examples can be found on the WHO food safety website.

* * *

Capacity building activities for surveillance of and response to foodborne diseases

1. A practical manual for strengthening surveillance of and response to foodborne diseases

Given the vision of WHO that every country has a surveillance and response system where data on foodborne diseases from different sectors across the food chain is routinely shared to guide public health interventions so as to reduce the burden of foodborne disease in human, WHO has developed a manual for strengthening surveillance of and response to

Anexo VII (cont.)

foodborne diseases. The manual contains advice for building a sustainable and functional surveillance and response system by strengthening the existing system, as opposed to creating new separate system. The approach taken in the manual recognizes that each country is different and uses a step-by step approach. The manual breaks each action into small building blocks and each country then puts the building blocks together to make their own system. The key components of the surveillance and response system are introduced as indicator-based surveillance, event-based surveillance, rapid risk assessment of acute foodborne events, response, and multi-sectoral collaboration.

2. Strengthening foodborne disease surveillance and response workshops

For the purpose of rolling out the WHO Practical Manual for Strengthening Surveillance of and Response to Foodborne Diseases, WHO Regional Office for the Western Pacific (WPRO) and WHO Regional Office for South-East Asia (SEARO) in collaboration with headquarters organized, respectively, a “strengthening foodborne disease surveillance and response workshop”. WPRO workshop was held in Pohnpei, Federated States of Micronesia on 2-4 September 2015, convening sixteen participants from the national and state government levels. SEARO workshop convened ten participants from the neighbouring countries in the region on 20-21 September 2015 in Kathmandu, Nepal. During the workshops, the current status of surveillance was assessed with particular focus on foodborne diseases, and options for strengthening foodborne surveillance and response were identified through discussions. At the end of the workshops, realistic work plans for strengthening such national system were also developed for the next two years.

3. Whole Genome Sequencing (WGS)

WHO and FAO are planning to hold a joint consultation on the use of the whole genome sequencing of foodborne diseases, foodborne disease outbreak detection, food monitoring and data sharing at the global level from human, animal, and environmental and food samples. The objectives would be to identify the challenges and benefits of WGS technology in resources poor settings and how it can be most effectively utilized, and to engage developing countries in the discussion to develop the global sharing of genomic data and analysis to support public health food safety activities.

4. Food Safety Needs Assessment Tool

WHO and FAO have started the process of combining the WHO food safety needs assessment tool with the food control assessment tool that is being developed by FAO. The approaches are complementary with the FAO tool taking a much broader view of the food control system and WHO tool highlighting the public health aspects. The ultimate aim is to have a robust and comprehensive tool that countries can use either with external support or as a self-assessment which identifies gaps and helps direct planning, also providing indicators allowing to measure progress over time.

* * *

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

1. Sixth Annual AGISAR Meeting

6th annual AGISAR meeting took place on 10-12 June 2015 in Seoul, Republic of Korea. It was co-hosted by the Korea Centers for Disease Control (KCDC) with funding provided by the Ministry of Food and Drug Safety of the Republic of Korea. The specific meeting objectives were: 1) to develop a five-year strategic framework based on the Global Action Plan for antimicrobial resistance that has been adopted at the 68th World Health Assembly in May 2015 (http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA68/A68_20-en.pdf), and 2) to review progress and lessons learned from AGISAR capacity-building projects. The AGISAR experts agreed on the new terms of reference and the five-year strategic framework for 2015-2019 has been developed. In order to facilitate the implementation of the strategic plan, five thematic working groups have been established, and specific activities and objectives were identified. In particular, the updating of the AGISAR Guidance on Integrated Surveillance of AMR and the development of a WHO guideline based on an updated version of the WHO List of Critically Important Antimicrobials will be the two priority outcomes for the coming years.

2. Global Action Plan (GAP) on AMR

Following the adoption of the GAP on antimicrobial resistance by the World Health Assembly in May 2015, AMR Steering Group, Global Technical coordination group for AMR, and the AMR secretariat were newly established so as to facilitate the implementation of the GAP. The AMR Steering Group was formed to make high-level recommendations and decisions to implement AMR policy, including direction setting, approval of the Organization-wide AMR work plan, and associated budget and fund allocation. Global Technical Coordination Group for AMR

Anexo VII (cont.)

brings together HQ technical leads together with regional focal points, implementing action under the GAP. The Strategic and Technical Advisory Group on AMR (STAG-AMR) will continue to meet and provide expert strategic direction to its implementation including how the impact of interventions will be monitored. AMR secretariat, headed by Dr Marc Sprenger who joined WHO as Director in September 2015, will provide support to each of the above groups and will serve as a central point of reference on the global action plan initiatives for any of our colleagues working on AMR in country offices, at regional level and at headquarters.

3. World Antibiotic Awareness Week (WAAW): “Antibiotics: Handle with Care”

The first WAAW will be held from 16-22 November 2015. The campaign aims to increase awareness of global antibiotic resistance and to encourage best practices among the general public, health workers and policy makers to avoid the further emergence and spread of antibiotic resistance. This is an implementation of one of the key GAP objectives, “improve awareness and understanding of antimicrobial resistance through effective communication, education and training”. WHO is encouraging its Member States and partners to join this campaign and help raise awareness of this issue. Web link: <http://www.who.int/drugresistance/en/>

4. Global Antimicrobial Resistance Surveillance System (GLASS)

The manual for the GLASS early implementation will soon be finalized and shared publicly on WHO website, followed by a technical consultation on 22-23 October 2015 with the WHO Collaborating Centre, and other technical partners and networks.

5. Tripartite Meeting

6th meeting of FAO-OIE-WHO technical focal points on collaborative activities related to AMR was held on 14-15 October 2015 in FAO HQ, Rome, Italy. Tripartite focal points reviewed and shared information on ongoing and planned AMR activities, reviewed the recommendations FAO/ OIE/ WHO tripartite annual executive and coordination meeting, and discussed tripartite contribution to the implementation of the Global Action Plan.

* * *

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

***Salmonella* spp. in pork and beef**

In response to the request from 46th Session of CCFH, WHO and FAO conducted a systematic literature review on measures for control of *Salmonella* in beef and pork and convened an Expert Meeting in Rome, Italy on 28 September to 2 October 2015. The expert meeting considered any intervention for which there was available evidence that it could be applied to reduce or control *Salmonella* in the production and processing of fresh beef or pork. The results of the meeting will be presented to the 47th Session of CCFH on 9-14 November 2015 in Boston, Massachusetts, USA.

* * *

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

In response to a request of Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF) for the assessment of a number of veterinary drugs the 81st meeting of JECFA will be convened in Rome from 17 to 26 November 2015. The list of substances schedules for evaluation is available from the calls for data from the JECFA website: <http://www.who.int/foodsafety/call-data-expert/en/>

* * *

The Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group (FERG)

Background

In 2006, WHO established FERG. The members of FERG are a multi-disciplinary group of internationally renowned scientists that are working with WHO to estimate the global burden of foodborne diseases.

The work carried out in the last 7 years includes:

Anexo VII (cont.)

- Epidemiological reviews for mortality, morbidity and disability in each of the major foodborne diseases,
- Identification of models for the estimation of foodborne disease burden where data is lacking,
- Development of source attribution models and expert elicitation methods to estimate the proportion of disease that is foodborne,
- Development of user-friendly tools for burden of foodborne diseases studies and policy situation analysis at country level.

The expected results from FERG will be published in 2015 and will include:

- Burden of disease estimates for all relevant enteric, parasitic and chemically caused Foodborne Diseases published as a WHO report and Atlas
- A Peer-reviewed Paper Series in PLoS Medicine
- Foodborne Disease Burden and Policy Situation Analyses for the pilot country studies
- FERG toolkit to support countries in developing national burden of disease estimates

* * *

The International Food Safety Authorities Network (INFOSAN)

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

During 2015, the INFOSAN Secretariat has been involved in the coordination of information between network members during more than 30 food safety events with potential international implications.

The INFOSAN Secretariat has worked in collaboration with regional counterparts to organize the second regional meeting of INFOSAN members from the Americas in October. In November the third regional meeting of INFOSAN members in Asia will be hosted in Hong Kong. These regional meetings contribute to the enhanced participation of members in INFOSAN, particularly strengthening their ability to respond effectively during food safety emergencies.

The INFOSAN Secretariat has continued to encourage the designation of additional Focal Point from national veterinary services to ensure the full range of expertise is represented along the food chain.

More information about INFOSAN can be found at:

http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/index.html

* * *

ACTIVITIES OF THE UNITED NATIONS FOOD AND AGRICULTURE ORGANISATION (FAO)
(as of October 2015)

Control of Non-typhoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork Meat

In response to a Codex request, FAO and WHO conducted a systematic review to provide preliminary inputs to the preparatory Working Group (pWG), which took place in Brussels, Belgium (6-9 May 2015). Due to the time constraints, the systematic review only included the publicly available scientific literature on mitigation/intervention measures to control *Salmonella* in fresh beef and pork meat. The review covered interventions from farm to the end of processing.

The pWG refined the request to the Expert Meeting to: 1) advise on the most appropriate point(s) of application of specific interventions and decontamination treatments; 2) verify, based on the available data, their efficacy in terms of reduction of *Salmonella*; and 3) advise where possible and with some level of confidence on the quantifiable level of reduction that the intervention achieves, and whether these are appropriate to include in the Codex guideline.

FAO and WHO convened an Expert Meeting in Rome, Italy on 28 September to 2 October 2015. The expert meeting considered any intervention for which there was available evidence that it could be applied to reduce or control *Salmonella* in the production and processing of fresh beef or pork. The focus was on identified hazard-based interventions, however, the experts emphasized that these interventions must not be considered in isolation, but rather as an integral part of an overall meat hygiene programme. It was noted that there are a range of contextual factors that will guide decisions on whether a particular intervention is implemented and that efficacy will also vary according to the conditions at the point of implementation. It was agreed that all interventions should be verified at the point of application.

Hazard-based interventions during primary production and processing of beef

- 1) No *Salmonella* specific interventions were identified in primary production of beef, although the experts agreed that biosecurity could contribute to general on-farm control of *Salmonella* and other zoonotic foodborne infections.
- 2) Decontamination treatments of cattle hides using chemical washes, including organic acids and other chemicals, were recommended for consideration as potential hazard-based interventions for the control of *Salmonella* when applied post-exsanguination and before dehiding. However, decontamination of the hides of live animals was not recommended for consideration due to a lack of confidence in supporting evidence and concerns for animal welfare.
- 3) Carcass decontamination treatments were recommended for consideration as potential hazard-based interventions for the control of *Salmonella* after hide removal and before chilling. Decontamination treatments recommended by the experts included hot washes and steam pasteurization that achieve a carcass surface temperature of at least 70°C and chemical washes (including organic acids and other chemicals with proven efficacy). Additionally, chemical washes with proven efficacy were recommended for consideration as potential hazard-based interventions for the control of *Salmonella* in fabricated beef.

Hazard-based interventions during primary production and processing of pork

- 4) The experts agreed that biosecurity is an important good farming practice that can help to prevent the introduction of *Salmonella* to *Salmonella*-negative farms and to reduce the *Salmonella* prevalence in finisher pigs in infected farms. Other potential on-farm hazard-based interventions for the control of *Salmonella* include feed management, such as feeding meal vs. pellets, and acidification of feed and water using organic acids. Vaccination could be considered as a potential hazard-based intervention for the control of *Salmonella* on farm; however, the experts also identified a number of factors that need to be considered if vaccination is used as a food safety measure. Moreover, if measures are taken only pre-harvest, then there may be a limited effect on the reduction of *Salmonella* on carcasses.

Anexo VIII (cont.)

- 5) Scalding and singeing are process steps that were recommended for consideration as potential hazard-based interventions for the control of *Salmonella* due to the extensive evidence for reductions in *Salmonella* concentration on pork carcasses during these process steps. Carcass decontamination treatments with proven efficacy were recommended for consideration as potential hazard-based interventions before chilling. These included hot water washes and steam pasteurization achieving a carcass surface temperature of at least 70°C during treatment, and organic acid washes.

Good hygienic practices (GHPs) during primary production and processing of beef and pork

- 6) For both beef and pork it was acknowledged that other steps during processing are also important for reduction of *Salmonella*; however a lack of consistent and credible evidence and insufficient evidence of efficacy specifically for *Salmonella* meant that they could not be considered as potential hazard-specific interventions. Instead, several of these were considered as important GHP measures, including: hygiene during transport to slaughter and in lairage to limit the spread of *Salmonella*; hygiene during carcass dressing to minimize contamination; bunting to reduce faecal spillage during processing; carcass trimming and steam vacuuming to remove visible contamination; chilling to prevent growth of *Salmonella*; and practices to prevent carcass cross-contamination in the chilling room. In addition, during pork processing, GHPs should be applied during dehairing and polishing to reduce cross- and re-contamination of carcasses, and full carcass steam vacuuming was recommended for consideration as a GHP-based control measure in small establishments with limited resources.

Post-processing interventions for Salmonella control in beef and pork

- 7) During packaging, the experts recommended that irradiation should be considered as a potential hazard-based intervention for the control of *Salmonella* in beef and pork products. In terms of post-packaging interventions, it was noted that there were a number of interventions that could be applied from product distribution to consumption, but these varied widely and limited information was available for their consideration. However, the experts highlighted some key areas in terms of *Salmonella* control, including the importance of cold chain management and application of hazard analysis critical control point (HACCP)-based principles and hygiene prerequisites.

Antimicrobial resistance

The past year has also seen a lot of discussion on antimicrobial resistance (AMR) at international level on the urgent need to tackle this issue. Particular highlights of the past year include:

- Following the adoption by the 68th WHA in May 2015 of a Global Action Plan (GAP)¹ to combat antimicrobial resistance, the discussions by Member countries of the role of FAO in addressing AMR at the governing body level that resulted in the adoption of an FAO Resolution on AMR in food and agriculture by the 39th FAO conference in June 2015²
- The recognition that food systems need to contribute to preventing and addressing infectious diseases, including zoonotic diseases, and tackling antimicrobial resistance was recognized in the Rome Declaration on Nutrition³ and related Framework for Action adopted by the Second FAO/WHO International Conference on Nutrition (ICN2, 19-21 November 2014) and endorsed by the 68th WHA (May 2015) and 39th Session of the FAO conference (June 2015).
- The continued implementation of country pilot projects on integrated surveillance of antimicrobial resistance in the Middle East, Asia, Africa and Latin America by WHO-AGISAR and FAO.
- The development of a technical Paper on “The Global State of Antimicrobial Resistance in Food and Agriculture 2015: Impact, trends, data gaps and recommendations” which will be published in early 2016.

¹ http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA68/A68_20-en.pdf

² <http://www.fao.org/3/a-mo153e.pdf> (See paras 43-45)

³ Rome Declaration on Nutrition. Available at <http://www.fao.org/3/a-m1542e.pdf>

- The preparation of a 5-year FAO Action Plan

A key theme among the above in addressing AMR is the need to recognize that both the contributing factors and the consequences, including economic and others, go beyond health, and that a coherent, comprehensive and integrated “One Health” approach, involving different stakeholders and sectors such as human and veterinary medicine, agriculture, food and feed producers, finance, environment and consumers, and strengthened tripartite collaboration between FAO, OIE and WHO for combating antimicrobial resistance is required.

Joint FAO/WHO Expert Meeting on Hazards Associated with Animal Feed was held in Rome (Italy), 12–15 May

The objective of this meeting, which was convened in response to a request from the Codex ad hoc task force on animal feed, was to provide FAO and WHO Member Countries with an updated overview of the current state of knowledge on hazards associated with feed and feed ingredients (including feed additives, but not veterinary drugs), and particularly with feed sources and feed production technologies of increasing relevance, such as insects, former food and food processing by-products and biofuel by-products. The meeting also provided guidance on the most appropriate use of this information for risk analyses purposes; it identified knowledge gaps and highlighted future work needs relevant to the identification, assessment and management of potential hazards of key global concern from the perspective of human and animal health. The Executive Summary including recommendations is available online at <http://www.fao.org/3/a-az851e.pdf>.

Guidance on the design and implementation of modern risk-based meat inspection systems

FAO is in the process of completing the above mentioned guidance which aims to provide member countries with an up to date reference on the development and implementation of risk-based meat inspection systems. While acknowledging that innovative approaches and new scientific knowledge are continually leading to sharper insights and more targeted control measures, the guidance also aims to provide smaller and less developed countries and slaughterhouse facilities with key guidance for the modernization of their meat inspection systems.

Food control system assessment tool

The work is continuing of the FAO/WHO food control system assessment tool, to assess, in structured, transparent and measurable ways, the performance of the food control systems across the whole food chain, to identify priority areas for capacity development as well as to measure and evaluate progress over time. This tool is conceived to be eventually operated in the context of self-assessment or with the support of adequately trained facilitators.

A first version of the tool has been pre-tested in the Gambia, Sierra Leone, Morocco, and Zambia, with positive and interesting results. As a result, a second version is being finalized. It has already been pre-tested in Sierra Leone, and will further field tested in several regions, like the Republic of Iran, Bangladesh, Brazil, and another country of the SADC region.

A technical meeting is organized by FAO in December 2015 to provide peer review of the tool’s assessment criteria and approach to measure performance.

FAO International symposium on the impact of WGS on food safety management, 23-25 May 2016

FAO will organize and host an international symposium on the impact of Whole Genome Sequencing (WGS) on food safety management in conjunction with the ninth meeting of Global Microbial Identifier (GMI9), at FAO headquarters, Rome on **23-25 May 2016**. The symposium, which targets food safety managers and assessors around the world, aims to provide an opportunity to exchange information on the potential use and impact of WGS on food safety management, and discuss the opportunities, challenges, concerns and solutions it may present in the context of consumer protection, trade facilitation and food security. Specific considerations will be given to the potential benefits and impact of WGS for developing countries, with burgeoning food safety systems and limited resources. For more information please contact WGS@fao.org.

Anexo VIII (cont.)**Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)**

The next session (81st) of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) to be held in Rome (Italy) on 17 to 26 November 2015 will address residues of veterinary drugs in foods in response to requests from the Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Food. Substances to be assessed include diflubenzuron, teflubenzuron, ivermectin and zilpaterol hydrochloride, ethoxyquin and sisapronil. More information can be found at <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/calls-data-experts/en/>.

Work on shellfish sanitation systems

Technical Guidelines for development and implementation of bivalve sanitation programme FAO and WHO are undertaking a programme of work to develop technical guidance on the development of shellfish sanitation systems within the framework of Section 7 of the Codex Code of Practice for Fish and Fishery Products. In developing these guidelines, FAO and WHO are aiming to build upon the experiences and data of member countries to develop technically and scientifically sound guidance.

Following a call for data and the establishment of a core group of experts to support this work, an initial meeting of the Core Group of Experts was convened in Rome, Italy on 26-28 November, 2014 to develop the scope and annotated outline of the Technical Guidelines. This was presented for stakeholder consultation at the 10th International Conference on Molluscan Shellfish Safety held at Puerto Varas, Chile (15 - 20 March, 2015). The preliminary version is expected to be finalized at an expert meeting to be held in Rome, Italy on 24 to 27 November, 2015. The scoping document can be accessed online .

Pilot implementation of the Technical Guidelines is being planned in selected countries in southern Africa and potentially in some countries in Latin America during 2016. Feedback from the pilot implementation will be taken into consideration in the finalization of the guidance.

PUBLICATIONS

All the publications in Microbiological Risk Assessment (MRA) Series are available on the FAO (<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jemra/en/>) and WHO (www.who.int/foodsafety/publications/micro/en/index.html) websites.

Forthcoming publications in this series include:

Risk-based examples for control of Trichinella spp. and Taenia saginata in Meat. Microbiological

Control of nontyphoidal Salmonella spp. in beef and pork meat from primary production to processing: interventions and mitigations. Microbiological Risk Assessment Series 30 - FAO/WHO.

The committee consider requesting scientific advice as early in the standard setting process as possible and applying this in a more systematic manner to ensure that it can continue to adhere to its underlying principles of science based standards.

© **Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), 2015**

El presente documento fue preparado por especialistas a solicitud de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE). Excepto en el caso de su adopción por la Asamblea Mundial de Delegados de la OIE, lo expresado refleja únicamente las opiniones de dichos especialistas.

Todas las publicaciones de la OIE están protegidas por un Copyright internacional. Se pueden copiar, reproducir, traducir, adaptar o publicar extractos en publicaciones periódicas, documentos, libros o medios electrónicos y en cualquier otro medio destinado al público, con intención informativa, didáctica o comercial, siempre y cuando se obtenga previamente una autorización escrita por parte de la OIE.

Las designaciones y nombres utilizados y la presentación de los datos que figuran en esta publicación no constituyen de ningún modo el reflejo de cualquier opinión por parte de la OIE sobre el estatuto legal de los países, territorios, ciudades o zonas ni de sus autoridades, fronteras o límites territoriales.

La responsabilidad de las opiniones profesadas en los artículos firmados incumbe exclusivamente a sus autores. La mención de empresas particulares o de productos manufacturados, sean o no patentados, no implica de ningún modo que estos se beneficien del apoyo o de la recomendación de la OIE, en comparación con otros similares que no hayan sido mencionados.