



## Inocuidad de los alimentos

Para garantizar la inocuidad de los alimentos de origen animal, se necesita actuar en todos los niveles de la cadena alimentaria, de la producción en la granja hasta el consumo humano. En la etapa previa al sacrificio o a la transformación, pueden evitarse o reducirse numerosos riesgos para la inocuidad por medio de políticas de prevención y de buenas prácticas recomendadas por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE). Desde 2002, un Grupo de trabajo permanente de la OIE reúne, entre otros, a representantes del *Codex Alimentarius*, la OMS<sup>1</sup> y la FAO<sup>2</sup> con el fin de elaborar proyectos de normas y directrices para la inocuidad de los alimentos derivados de la producción animal sobre bases científicas.

### ASPECTOS CLAVE

- El control de los agentes patógenos desde su origen en los animales en la granja constituye el medio más eficaz para proteger la salud humana.
- Las actividades normativas de la OIE sobre la inocuidad de los alimentos se concentran en la eliminación de los posibles peligros para el consumidor antes del sacrificio de los animales o de la primera transformación de sus productos (carnes, leche, huevos, etc.).

### RIESGOS SANITARIOS ASOCIADOS A LOS ALIMENTOS

Los peligros biológicos que se deben controlar para asegurar la inocuidad de los alimentos son múltiples, e incluyen en particular bacterias, como por ejemplo, *Salmonella spp.*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter spp.* y el complejo *Mycobacterium tuberculosis*. Numerosos parásitos, virus o toxinas también pueden ser muy importantes. Los peligros químicos incluyen los residuos de medicamentos veterinarios o contaminantes químicos (PCP, dioxinas) o ambientales (metales pesados).

### DE LA GRANJA A LA MESA

En la era de la globalización, garantizar una alimentación sana y sin riesgos constituye una apuesta clave para todos los países. Desde 2002, la OIE elabora, adopta y publica normas y directrices sobre la «inocuidad de los alimentos derivados de la producción animal» enfocadas en los vínculos entre las fases de producción y de transformación de los alimentos, lo que a menudo se describe como un enfoque «de la granja a la mesa».

Los Puntos Focales nacionales para la «seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal» nombrados por cada Delegado nacional ante la OIE de los 180 Países Miembros de la OIE, son encargados, particularmente, de trabajar sobre las propuestas de elaboración o de revisión de las normas de la OIE relacionadas con la inocuidad de los alimentos derivados de la producción animal, y su aplicación en el país.

Los Servicios Veterinarios nacionales contribuyen a reducir los riesgos para la sanidad animal y la salud pública mediante controles en las explotaciones y en los establecimientos de transformación, como por ejemplo, los mataderos, donde

efectúan inspecciones *ante mortem* y *post mortem* para verificar el estado sanitario de los animales y la salubridad de sus productos, conforme a las normas de la OIE. En muchos países, los Servicios Veterinarios son responsables de la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria (explotación, matadero, transporte, distribución, restaurantes).

Gracias a su formación y especialización, que incluyen tanto la sanidad animal (comprendidas las zoonosis) como la higiene de los alimentos, los veterinarios son quienes mejor preparados están para garantizar la inocuidad de los alimentos, en particular la de los alimentos de origen animal.

### Papel y responsabilidades de los Servicios Veterinarios en materia de inocuidad de los alimentos

La OIE orienta a los Países Miembros ayudándoles a alcanzar los objetivos sobre inocuidad de los alimentos, basándose en las normas de la OIE y del *Codex Alimentarius* establecidas por las legislaciones nacionales y en los requisitos de los países importadores, así como dando orientaciones en el papel que desempeñan los Servicios Veterinarios en la preservación de la inocuidad de los alimentos.

Capítulos relevantes del *Código Terrestre* de la OIE:

- Papel de los Servicios veterinarios en materia de seguridad sanitaria de los alimentos (*Capítulo 6.1.*)
- 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 (*Capítulo 6.2.*)

### UNA RED MUNDIAL DE EXPERTOS

#### Grupo de Trabajo permanente de la OIE sobre seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal

El Grupo trabaja de manera coordinada con, entre otros, altos representantes del *Codex Alimentarius*, la FAO y la OMS en la elaboración de normas con el fin de evitar redundancias y lagunas entre las normas de la OIE y el *Codex Alimentarius*.

#### Centros de Referencia

La pericia científica internacional de la OIE en materia de sanidad de los animales acuáticos cuenta con el apoyo de diversos *Laboratorios de Referencia* y 2 *Centros Colaboradores* situados en distintos puntos del mundo.

*Cartografía.*

<sup>1</sup> Organización Mundial de la Salud

<sup>2</sup> Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



# Inocuidad de los alimentos

## EJEMPLOS DE APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE LA OIE PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

### Los parásitos zoonóticos

Citamos como ejemplo estas tres enfermedades, inscritas en lista de la OIE de importancia para la salud pública; la aplicación de medidas de prevención y control «en los animales y en la explotación» puede ayudar a prevenir la enfermedad en los humanos. La OIE adoptó en 2013 los capítulos de normas revisados sobre *Trichinella spp.* y *Equinococosis granulosa*, así como un nuevo capítulo sobre *Equinococosis multilocaris*.

### La salmonelosis

Es una enfermedad de origen alimentario causada por algunas bacterias del género *Salmonella*, que normalmente están presentes en el intestino de los animales. La infección en el hombre puede propagarse por el consumo de comida contaminada no cocida. Las buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos y la reducción de la prevalencia de especies de *Salmonella* en el ganado pueden ayudar a prevenir la enfermedad en el hombre. La OIE ha elaborado normas sobre procedimientos de bioseguridad en la producción avícola y la prevención, detección y control de *Salmonella* en aves de corral y ha iniciado un nuevo trabajo sobre el control de *Salmonella* en cerdos y ganado bovino.

### La tuberculosis

Es una enfermedad debida a *Mycobacterium bovis*, que causa tuberculosis particularmente en los bovinos y otras especies, y que también puede causar tuberculosis en el hombre, a menudo por la ingestión de la leche de animales infectados. La pasteurización de la leche y la reducción de la infección en el ganado han contribuido ampliamente al control de la infección en la población humana. Sin embargo, *M. bovis* todavía constituye una causa relativamente frecuente de tuberculosis humana en muchos países.

### La alimentación animal

La seguridad sanitaria de los alimentos abarca también el control de la calidad y la salubridad de los alimentos suministrados a los animales. La calidad de la alimentación animal constituye un factor importante para mejorar la sanidad animal y la salud pública en el mundo. La OIE ha adoptado normas internacionales para la alimentación de los animales terrestres y acuáticos para garantizar el control de peligros asociados a la alimentación animal que constituyen una amenaza para la salud de las personas y la sanidad de los animales.

### Trazabilidad

Por medio del Grupo de trabajo sobre la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal, que cuenta, entre otros, con representantes de la CCA, de la FAO y de la OMS, la OIE ha coordinado las labores de establecimiento de normas «transversales» relativas a los animales terrestres y acuáticos, incluidas aquellas sobre la identificación de animales y la trazabilidad.

### Resistencia a los agentes antimicrobianos

Un uso inapropiado de los agentes antimicrobianos en la medicina humana y veterinaria puede conducir a una disminución de la eficacia de los tratamientos tanto en el hombre como en los animales. Es crucial preservar la eficacia antimicrobiana para poder preservar la salud y el bienestar animal y asegurarse de que la producción animal responda al ritmo de la demanda mundial creciente de proteínas de alta calidad.

La OIE ha desarrollado normas sobre el uso responsable y prudente de agentes antimicrobianos en los animales terrestres y acuáticos. También ha publicado una [Lista de medicamentos antimicrobianos de importancia veterinaria](#). Tanto las normas como la lista han sido aprobadas por los Países Miembros de la OIE. Muchas bacterias resistentes a los antimicrobianos pueden ser transmitidas a través de los alimentos.

## ORGANIZACIONES INTERNACIONALES DE REFERENCIA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS

### Organización Mundial del Comercio (OMC): Acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias (Acuerdo MSF)

Para los Miembros de la OMC, el Acuerdo MSF rige la forma en que los gobiernos elaboran las medidas nacionales relativas a la seguridad sanitaria y fitosanitaria que se aplican al comercio internacional.

En virtud del Acuerdo MSF, la OIE es una de las organizaciones internacionales normativas, al igual que la Comisión del *Codex Alimentarius* (CCA) y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF). El Acuerdo reconoce a la OIE como la organización internacional de referencia para el establecimiento de normas en materia de sanidad animal, incluidas las zoonosis.

### Comisión del *Codex Alimentarius*

La Comisión del *Codex Alimentarius* (CCA), creada en 1963 por la FAO y la OMS, es la organización internacional de referencia encargada de elaborar normas para la inocuidad alimentaria en virtud del Acuerdo MSF de la OMC (en particular desde la fase de producción). Los objetivos de la CCA son el desarrollo de normas, directrices y códigos internacionales armonizados sobre los alimentos para la protección de la salud de los consumidores y la promoción de prácticas justas en el comercio de alimentos.

## Para más información

- [Portal sobre la Seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal](#) de la OIE
  - Revista científica y técnica: [Coordinación de las políticas de vigilancia de la sanidad animal y la inocuidad de alimentos «de la granja a la mesa»](#), Vol. 32(2), agosto de 2013
  - Handbook on Import Risk Analysis for Animals and Animals Products (Volúmenes 1 y 2)
  - Primera Conferencia internacional de la OIE sobre la identificación y la trazabilidad de los animales «De la granja a la mesa» (2009) ([Recomendaciones](#))
  - Conferencia mundial de la OIE sobre el uso responsable y prudente de los agentes antimicrobianos de los animales (2013) ([Recomendaciones](#))
- Código Terrestre* de la OIE:
- Papel de los Servicios veterinarios en materia de seguridad sanitaria de los alimentos ([Capítulo 6.1.](#))
  - 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 ([Capítulo 6.2.](#))