

SECCION 3.10.

SEGURIDAD SANITARIA DE LOS ALIMENTOS
DERIVADOS DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL

ANEXO 3.10.1.

DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE RIESGOS
BIOLÓGICOS QUE AMENAZAN LA SALUD DE LAS
PERSONAS Y DE LOS ANIMALES
MEDIANTE LA INSPECCIÓN
ANTE MORTEM Y POST MORTEM DE LAS CARNES

Artículo 3.10.1.1.

Introducción

Las enfermedades y las zoonosis transmitidas por los alimentos constituyen un problema importante de salud pública y son una de las principales causas de disminución de la productividad económica, tanto en los países desarrollados como en los menos desarrollados. Asimismo, la transmisión de peligros importantes para la salud de los animales por la cadena de producción de carne y subproductos cárnicos puede ocasionar pérdidas económicas considerables en la industria pecuaria. La inspección de los animales destinados al sacrificio puede contribuir de manera valiosa a la vigilancia de enfermedades específicas que tienen consecuencias importantes para la salud de los animales y de las personas. Por tanto, el control y la reducción de los peligros biológicos que amenazan la salud de las personas y de los animales mediante la inspección *ante mortem* y *post mortem* de las carnes son una responsabilidad primordial de los *Servicios Veterinarios*.

Artículo 3.10.1.2.

Objeto

Las presentes directrices constituyen una base para la elaboración de futuras normas de la OIE en materia de seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal.

Artículo 3.10.1.3.

Prácticas de higiene a lo largo de la cadena de producción de carne

El Código de Prácticas de Higiene para la Carne¹ del Codex Alimentarius es la principal norma internacional para la higiene de la carne e incorpora un enfoque basado en el riesgo a la aplicación de medidas sanitarias a lo largo de la cadena de producción de carne. En él, la inspección *ante mortem* se describe como un componente esencial de la higiene de la carne en la fase anterior al sacrificio, y la inspección *post mortem* como un componente esencial del control de la higiene de la carne en el proceso posterior al sacrificio. El Código de Prácticas de Higiene para la Carne reconoce específicamente la dualidad de objetivos de las actividades de inspección en el matadero en términos de salud pública y de sanidad animal.

¹ Código de Prácticas de Higiene para la Carne. CAC/RCP 58-2005

Las disposiciones del Código de Prácticas de Higiene para la Carne no incluyen normas de inspección para peligros específicos, que incumbe establecer a las autoridades competentes de cada país. Los riesgos para la salud de las personas y de los animales asociados a las poblaciones de animales son muy distintos según las regiones geográficas y los sistemas de producción pecuaria, por lo que la inspección *ante mortem* y *post mortem* debe adaptarse a la situación y a los objetivos de salud pública y de sanidad animal de cada país.

El Código de Prácticas de Higiene para la Carne ofrece una estructura para la creación de sistemas de higiene de la carne basados en la evaluación del riesgo. Actualmente son muy pocos los modelos de evaluación del riesgo y los datos científicos disponibles sobre los riesgos de salud pública asociados específicamente a los animales y a sus productos derivados, lo que dificulta la elaboración de normas basadas en el riesgo para las enfermedades y las zoonosis transmitidas por los alimentos. Mientras se esté acumulando esta información científica, los sistemas de inspección *ante mortem* y *post mortem* seguirán siendo objeto de enfoques tradicionales.

Artículo 3.10.1.4.

Servicios Veterinarios y programas de inspección de las carnes

Los programas de inspección *ante mortem* y *post mortem* de las carnes son una de las principales responsabilidades de los *Servicios Veterinarios*. Siempre que sea factible, los procedimientos de inspección deberán basarse en el riesgo y los sistemas de gestión deberán reflejar las normas internacionales y tener en cuenta los peligros para la salud de las personas y de los animales que los *Servicios Veterinarios* determinen que entrañan los animales que han de ser sacrificados. Con respecto a la inspección *ante mortem* y *post mortem* como componente de la higiene de la carne, las responsabilidades de los *Servicios Veterinarios* incluyen:

- a) la evaluación del riesgo y la gestión del riesgo;
- b) la definición de políticas y normas;
- c) el diseño y la gestión de programas de inspección;
- d) la garantía y la certificación de la debida ejecución de las actividades de inspección y control de conformidad;
- e) la divulgación de la información a lo largo de la cadena de producción de carne.

Artículo 3.10.1.5.

Evaluación del riesgo y gestión del riesgo

Los *Servicios Veterinarios* deberán utilizar, en la mayor medida posible, la evaluación del riesgo para establecer normas. Los *Servicios Veterinarios* deberán considerar prioritaria la contaminación microbiológica, sin dejar por ello de conceder importancia a las anomalías muy obvias que se detecten durante la inspección *ante mortem* y *post mortem*, porque está demostrado que es la principal fuente de peligro.

Las pruebas microbiológicas, serológicas o de cualquier otro tipo que se realicen a nivel de un animal o de un rebaño como parte de la inspección *ante mortem* y *post mortem* se utilizarán para reforzar la vigilancia, al igual que la evaluación del riesgo de transmisión de los principales peligros por los alimentos. Los datos obtenidos se cotejarán con los datos relativos a las enfermedades humanas de forma que permita una evaluación de la eficacia de diversas opciones de gestión del riesgo, así como una evaluación general de los alimentos que son fuente de transmisión de enfermedades.

La aplicación de un modelo general ofrecerá un proceso sistemático y coherente para la gestión de todos los riesgos de bioseguridad a la vez que se adaptará a los distintos métodos de evaluación del riesgo utilizados en el ámbito de la salud pública y de la sanidad animal.

Artículo 3.10.1.6.

Definición de políticas y normas

Las autoridades nacionales competentes deberán ofrecer un marco institucional apropiado para que los *Servicios Veterinarios* puedan establecer las políticas y normas necesarias.

El objetivo de las políticas y normas relativas a la inspección *ante mortem* y *post mortem* es la detección y la eliminación de la cadena de producción de carne de peligros importantes para la salud de los animales, así como la consecución de los objetivos de salud pública. Este objetivo se podrá alcanzar retirando los animales vivos durante la inspección *ante mortem* o retirando determinados tejidos durante la inspección *post mortem*.

Los *Servicios Veterinarios* deberán integrar sus actividades lo más posible a fin de reforzar la eficacia de las medidas destinadas a evitar una duplicación de esfuerzos y costes innecesarios (por ejemplo, en el proceso de certificación internacional).

Artículo 3.10.1.7.

Diseño y gestión de programas de inspección

Los *Servicios Veterinarios* contribuyen a la consecución de los objetivos de salud pública y de sanidad animal previstos por la legislación nacional o exigidos por los *países importadores* mediante la realización directa de diversas tareas veterinarias o mediante la inspección de actividades de salud pública y de sanidad animal realizadas por otros organismos o por profesionales del sector privado. En ese aspecto, los *Servicios Veterinarios* ofrecen seguridad a nivel nacional y a los socios comerciales garantizando el cumplimiento de las normas sobre inocuidad y aptitud de los alimentos.

Los *Servicios Veterinarios* permitirán cierta flexibilidad en la prestación del servicio de inspección de las carnes por un organismo competente oficialmente reconocido que trabaje bajo su supervisión y control. En reconocimiento de la contribución de la industria a la seguridad sanitaria de los alimentos, los sistemas de garantía de calidad podrán extenderse, en el caso de la inspección *ante mortem* y *post mortem*, a sistemas que integren las actividades de la industria y de los *Servicios Veterinarios*. No obstante, los *Servicios Veterinarios* deberán tener en cuenta los factores identificados en el Capítulo 1.3.3. sobre Evaluación de los Servicios Veterinarios. Por ejemplo, si se emplea a personal del sector privado para llevar a cabo las actividades de inspección *ante mortem* y *post mortem* bajo supervisión y control general de los *Servicios Veterinarios*, los *Servicios Veterinarios* deberán especificar las competencias exigidas a dicho personal y verificar sus prestaciones.

Artículo 3.10.1.8.

Garantía y certificación

La garantía y certificación de la correcta ejecución de las actividades de inspección y control de conformidad es una función vital de los *Servicios Veterinarios*. Los certificados sanitarios internacionales que ofrecen garantías oficiales para el comercio de carnes deberán inspirar una confianza absoluta al país importador.

Artículo 3.10.1.9.

Difusión de la información

La organización y difusión de la información a lo largo de la cadena de producción de carne implica esfuerzos multidisciplinarios. Para garantizar la aplicación de los procedimientos de inspección *ante mortem* y *post mortem*, los *Servicios Veterinarios* deberán establecer sistemas de seguimiento de esos procedimientos y de intercambio de la información obtenida. Y además, convendría disponer de un programa de seguimiento de los peligros en los puntos apropiados de la cadena de producción cárnica, lo que facilitaría

la evaluación de la eficacia del control. Estos sistemas deberán a su vez integrar sistemas de identificación y rastreabilidad de los animales para poder seguir el rastro de los animales sacrificados hasta su lugar de origen y el de los productos obtenidos de ellos a lo largo de la cadena de producción de carne.
