

## 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

### Artículo 6.2.1.

#### 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 6.2.2.

#### Objeto

Las presentes recomendaciones 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 6.2.3.

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

El Código de Prácticas de Higiene para la Carne 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.

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 6.2.4.

##### 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:

- 1) la *evaluación del riesgo* y la *gestión del riesgo*;
- 2) la definición de políticas y normas;
- 3) el diseño y la gestión de programas de inspección;
- 4) la garantía y la certificación de la debida ejecución de las actividades de inspección y control de conformidad;
- 5) la divulgación de la información a lo largo de la cadena de producción de *carne*.

#### Artículo 6.2.5.

##### 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 6.2.6.

##### 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 6.2.7.

##### 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 3.1. 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 6.2.8.

##### **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 6.2.9.

##### **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 *sistema de identificación y trazabilidad* 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*.

