



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Vigésimo quinto periodo de sesiones

Hanói, Vietnam, del 11 al 15 de noviembre de 2013

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE PARÁSITOS ZONÓTICOS
ESPECÍFICOS EN LA CARNE: *TRICHINELLA* SPP. Y *CYSTICERCUS BOVIS*

(En el Trámite 3)

Preparado por el Grupo de Trabajo electrónico (GTe) coordinado por la Unión Europea y Nueva Zelandia.

Se invita a que los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas, envíen comentarios sobre el anteproyecto de directrices en el Trámite 3, anexo (*consulte* los Apéndices I y II) y lo deberán enviar por escrito de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas y textos afines del Codex (*consulte el Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*) a la: Sra. Barbara McNiff, US Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, US Codex Office, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250, USA o por correo electrónico a: Barbara.McNiff@fsis.usda.gov con copia a: El Secretariado de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy, o por correo electrónico a: codex@fao.org, antes del 13 de septiembre de 2013.

Formato para presentar comentarios: Para facilitar la compilación de los comentarios y preparar un documento más útil, se solicita que aquellos miembros y observadores, quienes todavía no lo están haciendo, proporcionen sus comentarios en el formato señalado en el Anexo a este documento.

Antecedentes

1. Durante el 44º periodo de sesiones del Comité sobre higiene de los alimentos el CCFH acordó seguir trabajando de manera paralela en el desarrollo de las Directrices basadas en el riesgo para el control de parásitos zoonóticos específicos en la carne: *Trichinella* spp. en la carne de suidos y *Taenia saginata* / *Cysticercus bovis* en la carne del ganado vacuno de cría.
2. El Comité acordó establecer un GTe, co-coordinado por la Unión Europea y Nueva Zelandia, que trabajará sólo en inglés, para seguir preparando los dos anteproyectos de directrices tomando en cuenta el debate anterior, así como el desarrollo de los trabajos de la OIE respecto la revisión del Capítulo 8.13 "Infección con *Trichinella* spp." del Código sanitario para los animales terrestres".
3. Con el propósito de proseguir el avance de los trabajos, el Comité acordó convocar un Grupo de Trabajo presencial, aún cuando sujeto a que la OIE adopte la revisión del Capítulo 8.13 en mayo de 2013, encabezado por la Unión Europea y Nueva Zelandia, que se reunirá antes del siguiente periodo de sesiones, y que estará a cargo de revisar los comentarios recibidos en el Trámite 3, así como facilitar el debate en la sesión Plenaria.
4. Más aún, el Comité exhortó a que los miembros colaboren con los Delegados nacionales de la OIE para asegurar el alineamiento de los trabajos sobre *Trichinella* del Codex y de la OIE, además de regresar al Trámite 2 el anteproyecto que nos ocupa para continuar su elaboración y ampliar el ámbito de aplicación de manera que incluya a todas las especies de *Trichinella*.

Grupo de trabajo electrónico (GTe)

5. Durante el período de abril a junio de 2013, los participantes del GTe (Consulte el Apéndice IV) hicieron observaciones sobre el anteproyecto de directrices preparado por los co-coordinadores, a partir de los comentarios escritos recibidos durante el 44º periodo de sesiones y el debate en la sala plenaria.
6. Durante la 81ª sesión general de la OIE, realizada en París (del 26 al 31 de mayo de 2013), la OIE adoptó la revisión de su Capítulo 8.13 "Infección con *Trichinella* spp." del Código sanitario para los animales terrestres. Se solicitó que los miembros del GTe estudiaran la revisión de este documento para asegurarse de que hubiera consistencia entre los anteproyectos tanto de la OIE como del Codex. Para facilitar su consulta el Capítulo 8.13 revisado¹ se anexa como el Apéndice III.
7. El texto del anteproyecto del Codex, ahora ya hace referencia a la norma de la OIE.

DESARROLLO DEL ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES.

Trichinella spp., en la carne de suidos.

8. Se recibieron comentarios por parte de: Australia, Los Países Bajos, Noruega, la OIE, España, Estados Unidos de América y Uruguay.
9. El asunto más importante fue la alineación completa de las directrices del Codex con el Capítulo 8.13 del Código sanitario para los animales terrestres, recién adoptado por la OIE, así como con otros documentos de guía relacionados (por ej., relativos a análisis, eliminación de animales, ...). En particular:
 - a) Fue posible simplificarlo en lo que respecta a las condiciones pre-sacrificio, haciendo referencia al capítulo 8.13 de la OIE, inclusive la eliminación de ciertas definiciones.
 - b) La adaptación de algunas definiciones resultado de la versión más reciente en el Código sanitario para los animales terrestres de la OIE, por ej., se han eliminado aquellas definiciones que sólo son importantes para la descripción de los controles previos al sacrificio (competencia de la OIE).
 - c) No se presenta la inclusión de regiones o países con un riesgo insignificante, como lo propusiera Estados Unidos de América (EE.UU. A.), ya que éste es un tema que solo le compete a la OIE (y que en la actualidad no forma parte del capítulo de la OIE).
 - d) Las condiciones alternas para la situación con riesgo insignificante, como lo propusiera EE.UU. A., no se incluyeron ya que están siendo analizadas por la OIE (y no se encuentran en el capítulo de la OIE). Durante su 44º periodo de sesiones el CCFH se señaló que el reconocimiento oficial de las enfermedades animales es competencia de la OIE (párrafo 64, REP13/FH).
 - e) Se introdujo a la inactivación como una alternativa al análisis de la carne proveniente de suidos silvestres, cerdos silvestres y cruzas sin domesticar.
10. Las propuestas de EE.UU. A. para cambiar algunos de los títulos y textos asociados hubieran causado inconsistencias con el párrafo 7, así como con el desarrollo actual del documento, por lo que no se aceptaron.
11. La sección 7.1 respecto a la disponibilidad de medidas de control al nivel de la explotación agropecuaria fue conjuntada con las partes de la sección 7.3 y 8 previas, además de simplificarse. Para asegurar el enfoque de la granja a la mesa, se consideró necesario hacer referencia al control previo al sacrificio (directrices de la OIE), sin embargo se evitaron repeticiones.
12. La OIE no estuvo de acuerdo en excluir las medidas de mitigación de riesgo, a los lechones sin destetar, de menos de cinco semanas. Dicha exclusión no tiene injerencia con la OIE, respecto a la gestión controlada de las condiciones ni con la situación de riesgo insignificante, más sin embargo se basa en el consejo científico al que se hace referencia. Por lo anterior, se mantuvo la exclusión.
13. Ya que las normas para los métodos de digestión de la ISO/NEN están siendo desarrolladas, se incluyeron referencias a dichas normas.
14. Debido a que hubo algunas diferencias de opinión respecto al procedimiento de curado, como una opción de control, las directrices copian la redacción adoptada por la Comisión Internacional sobre Triquinosis (ICT).

¹ Nota de la Secretaría: La OIE ha decidido volver a numerar el Capítulo 8.13, como el Capítulo 8.14 (este cambio todavía no está reflejado en este informe, ni en el anteproyecto de Directrices (Apéndice I).

15. El párrafo sobre "la Selección e implementación de las medidas de control" debe abordar el nivel cuantitativo de la protección al consumidor permitido por el establecimiento de un compartimento de "riesgo insignificante". Los co-coordinadores creen que la FAO responderá a la solicitud del CCFH, respecto a desarrollar ejemplos de los niveles de protección al consumidor, permitidos por los compartimentos de "riesgo insignificante" que han sido establecidos de acuerdo a criterios distintos. Esta es la parte fundamental del anteproyecto de norma con base en el riesgo: necesita estar basado de manera cuantitativa en la salud pública para que sea considerado como un "riesgo insignificante". En el párrafo sobre "la selección e implementación de medidas de control" se hace referencia al suministro de tales ejemplos.

16. Se utilizó una propuesta de la OIE respecto a la eliminación de animales muertos.

17. Los co-coordinadores del GTe solicitaron la opinión de los participantes, en lo que se refiere al monitoreo de las medidas post matanza (sacrificio) para el establecimiento y manutención de la situación de riesgo insignificante. Se presentaron muchos puntos de vista distintos. El nuevo capítulo de la OIE aporta flexibilidad a este respecto y el anteproyecto del Codex también la refleja.

Taenia saginata

18. Se recibieron comentarios por parte de: Japón, Nueva Zelandia, Noruega y Estados Unidos de América.

19. Japón solicitó la justificación científica para no aplicar los procedimientos de inspección del ganado de *C. bovis* menor a seis semanas de edad. La opinión de los co-coordinadores es que lo anterior es generalmente aceptado y no han proporcionado una referencia específica.

20. Noruega indicó que en la actualidad las pruebas serológicas no constituyen una herramienta práctica. Como posible solución, sería incluir una nota a pie de página con la declaración siguiente: "para estudios epidemiológicos o diagnósticos de rebaños con un elevado nivel de infección, pueden utilizarse las pruebas serológicas como una metodología válida, más sin embargo no son adecuadas para un llevar un seguimiento rutinario".

21. El párrafo sobre "la Selección e implementación de las medidas de control" debe reconocer el nivel cuantitativo de la protección al consumidor, permitido por el establecimiento de un compartimento de "riesgo insignificante". Los co-coordinadores creen que la FAO responderá a la solicitud del CCFH, respecto a desarrollar ejemplos de los niveles de protección al consumidor, permitidos por los compartimentos de "riesgo insignificante" que han sido establecidos de acuerdo a criterios distintos. Esta es la parte fundamental del anteproyecto de norma con base en el riesgo: necesita estar basado de manera cuantitativa en la salud pública para que sea considerado como un "riesgo insignificante".

22. EE.UU. A., ha sugerido que sería útil proporcionar alguna orientación sobre los análisis histopatológicos. Por ejemplo: la histopatología puede identificar con exactitud los quistes que no han degenerado, es decir los que tienen mayor probabilidad de ser infecciosos. Los quistes degenerados pueden ser identificados como: "consistente con *T. saginata*". Este es un tema que puede seguir siendo debatido en el seno del CCFH.

23. EE.UU. A., señaló que los países cuentan con distintos parámetros para los tratamientos de letalidad (calor, frío, radiación y sal). También parece que el tamaño, tipo y consistencia del producto así como la edad del quiste influyen tales parámetros. Los anteproyectos de directrices pudieran incluir ejemplos de las disposiciones nacionales o sencillamente hacer referencia a la directriz nacional.

24. EE.UU. A., ha sugerido ampliar la directriz sobre los análisis de diagnóstico y proporcionó algunos comentarios a ese respecto. Es necesario que el CCFH analice aún más este tema.

Recomendaciones

25. Se invita a que el período 45° de sesiones del CCFH:

- Tome en consideración el informe del GTe, especialmente en el contexto de la adopción de la revisión, en mayo de 2013, del Capítulo 8.13 "Infección con *Trichinella* spp." en el *Código sanitario para los animales terrestres*, de la OIE.
- Debata los anteproyectos de directrices presentados en los Apéndices I y II, así como avanzarlos al paso siguiente más prudente dentro del proceso de elaboración de las normas.

Apéndice I

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE PARÁSITOS ZONÓTICOS ESPECÍFICOS EN LA CARNE: *TRICHINELLA* SPP. EN LA CARNE DE SUIDOS**(EN EL TRÁMITE 3)****1. Introducción**

1. En algunos países la triquinosis es una enfermedad parasitaria, de gran importancia tanto para la salud pública como para la economía. La infección en los seres humanos se produce mediante el consumo de carne cruda o semi cruda de diferentes especies (p.ej., cerdos de cría, caballos, animales de caza) y que portan larvas infecciosas de *Trichinella* spp. La carne de los suidos es considerada el medio de transmisión alimentaria más importante de las infecciones transmitidas a los seres humanos. La situación infecciosa de las poblaciones de cerdos de cría se basa en el conocimiento de las prácticas de gestión y los datos de los programas de seguimiento y vigilancia de los cerdos vivos o sacrificados. También pueden usarse datos de la salud humana para apoyar la determinación del riesgo de la exposición a la *Trichinella* spp.

2. Las medidas de control posteriores al sacrificio para proteger y evitar que los consumidores estén expuestos a la *Trichinella* spp. en la carne de suidos debe basarse en el riesgo. Las medidas de control tradicional incluyen el análisis posterior al sacrificio y/o al procesamiento de la carne y productos derivados de ésta, aún cuando pudieran no ser requeridos donde la decisión para la salud pública pudiera ubicarse en un nivel insignificante de riesgo para los consumidores, debido a la implementación descrita en *el Código sanitario para los animales terrestres de la OIE (Capítulo 8.13 Infección con Trichinella spp.)*.

3. Estas directrices incorporan elementos de un enfoque con un "marco de gestión de riesgos" (MGR) tal como fue elaborado por el Comité del Codex sobre higiene de los alimentos para la gestión de peligros microbiológicos (Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos (CAC/GL/63-2007)), tales como:

- Las actividades preliminares de la gestión de riesgos;
- identificación y selección de opciones de gestión de riesgos;
- implementación de medidas de control;
- seguimiento y examen.

2. Objetivos

4. El objetivo principal de las presentes directrices es proporcionar a los gobiernos y a la industria, una orientación respecto a las medidas basadas en el riesgo para prevenir la exposición humana de *Trichinella* spp. en la carne de los suidos.

5. Estas directrices proporcionan una base técnica coherente y transparente para examinar las medidas de control nacionales y regionales basadas tanto en la información epidemiológica, como en el análisis de riesgos. La selección de las medidas de control basadas en el riesgo pueden diferir y variarán entre los distintos países y los sistemas de producción. Las medidas aplicadas al nivel nacional deberán tomarse en cuenta en la determinación de la equivalencia² por parte de los países importadores, facilitando de este modo el comercio internacional.

3. Ámbito de aplicación y uso de las directrices**3.1. Ámbito de aplicación**

6. Estas directrices se aplican exclusivamente al control de *Trichinella* spp. en la carne de suidos, ya que es considerada la fuente de infección más importante para los seres humanos. El control de la *Trichinella* spp. en la carne proveniente de otras especies (por ej., caballos, osos, morsas, etc.) deberá ser tomado en cuenta, cuando sea importante para el control de dicho organismo en la carne de suidos.

² Directrices para la determinación de la equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas con los sistemas de inspección y certificación de alimentos (CAC/GL 53-2003).

7. Las presentes directrices se aplican al control de todas las especies y genotipos de *Trichinella* que pudieran infectar la carne de los suidos y causar enfermedades transmitidas por los alimentos. Los anteproyectos de las directrices propuestas están basadas en los *Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius*³ y en el *Código de prácticas de higiene para la carne* (CAC/RCP 58-2005), misma que ofrece asesoramiento general con un enfoque basado en el riesgo para la higiene de la carne.

8. Estas directrices, usadas junto con las recomendaciones de la OIE (*Código sanitario para los animales terrestres de la OIE (Capítulo 8.13 infección con Trichinella spp.)*), se aplican a todas las fases desde la producción primaria hasta su consumo.

3.2. Uso

9. Estas directrices usadas junto con las recomendaciones de la OIE (*Código sanitario para los animales terrestres de la OIE (Capítulo 8.13 Infección con Trichinella spp.)*) proporcionan una directriz específica para el control de *Trichinella* en la carne de suidos, tomando en consideración posibles medidas de control en cada fase, o grupo de fases, del flujo en la cadena alimentaria. Estas directrices son un suplemento de y deberían ser usadas en conjunción con los documentos siguientes: *Código internacional de prácticas recomendadas: Principios generales de la higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1 – 1969), el *Código de prácticas de higiene para la carne* (CAC/RCP 58-2005), el *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente* (CAC/RCP 8-1976), las *Directrices para la vigilancia, gestión, prevención y control de la triquinosis* de la FAO/OMS/OIE⁴, y los *Métodos recomendados para el control de Trichinella en los animales domésticos y salvajes destinados para el consumo humano*, elaborados por el Comité de normas para establecer directrices de control,⁵ de la Comisión Internacional de Triquinosis (ICT).

10. Las técnicas de diagnóstico a las que se hacen referencia en estas directrices son aquellas que aparecen en *el Manual de las pruebas de diagnóstico y las vacunas para los animales terrestres (Capítulo 2.1.16 Triquinosis)* de la OIE.

11. Un elemento esencial es la flexibilidad en la aplicación de estas directrices. Ya que éstas fueron elaboradas principalmente para ser utilizadas por los gestores de riesgo gubernamentales y la industria, al diseñar e implementar sus sistemas de control de alimentos. También podrían usarse durante la determinación de la equivalencia⁶ de distintas medidas de inocuidad alimentaria para la carne de suidos en distintos países con el propósito de su comercio internacional.

12. Estas directrices proporcionan un marco de trabajo para las medidas de control posterior al sacrificio, para proteger la salud humana con respecto a la carne de los suidos, que pudiera estar infectada con *Trichinella spp.*; las medidas de control previas al sacrificio y la clasificación del riesgo al nivel de la explotación agropecuaria, tal y como se describe en el *Código sanitario para los animales terrestres de la OIE (Capítulo 8.13 Infección con Trichinella spp.)*

4. Definiciones

13.

Cruzas	designa a la progenie de cerdos de cría cruzados con suidos silvestres.
Cerdos domesticados	designa a los animales domesticados de la familia de los suidos, que viven en un sistema de producción controlada.
Cerdos silvestres	son aquellos animales domesticados de las especies de la familia de los suidos que ahora viven sin la supervisión o control humano directos.
Cerdos de engorda	designa a los cerdos de cría destinados únicamente a la producción de carne.

³ <http://www.fao.org/DOCREP/006/Y4800E/y4800e0o.htm>

⁴ http://www.trichinellosis.org/uploads/FAO-WHO-OIE_Guidelines.pdf

⁵ (<http://www.med.unipi.it/ict/ICT%20Recommendations%20for%20Control.English.pdf>)

⁶ Directrices para la determinación de la equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas con los sistemas de inspección y certificación de alimentos (CAC/GL 53-2003).

Fauna salvaje susceptible designa a los animales salvajes conocidos como las posibles fuentes directas o indirectas más importantes de infección por *Trichinella* spp. para los cerdos de cría en una región o país. Las ratas son una fuente particular de preocupación.

5. Principios que se aplican al control de *Trichinella* spp., en la carne de los suidos.

14. Los principios generales para las buenas prácticas de higiene para la carne se presentan en el *Código de prácticas de higiene para la carne* (CAC/RCP 58-2005), sección 4: *Principios generales de la higiene de la carne*. En las presentes directrices se han tomado en cuenta especialmente tres principios que son:

- i. Los principios de análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos deberían incorporarse, en la medida de lo posible y cuando corresponda, en la formulación y aplicación de los programas de higiene de la carne.
- ii. Según sea apropiado a las circunstancias, se deberán considerar los resultados del seguimiento y vigilancia de las poblaciones animales y humanas, con el examen y revisión y/o modificación consiguientes de los requisitos de la higiene de la carne, siempre que sea necesario.
- iii. Las autoridades competentes deberán reconocer la equivalencia de las medidas de higiene alternas, cuando corresponda, así como promulgar medidas de higiene de la carne que cumplan con los resultados requeridos en términos de inocuidad y salubridad, además de que faciliten la adopción de prácticas leales en el comercio de la carne.

6. Actividades preliminares en las actividades de gestión de riesgos.

15. Los consumidores están expuestos al riesgo de una infección por *Trichinella* spp. cuando consumen carne cruda o insuficientemente cocida, de animales que contienen la larva de dicha especie. Las actividades de gestión de riesgos deberían incorporar un enfoque de "producción primaria al consumo" con el fin de identificar todas las fases en la cadena alimentaria donde pudieran aplicarse medidas de control.

16. Las actividades preliminares de gestión de riesgos apropiadas para las presentes directrices incluyen:

- El desarrollo del perfil de riesgo ya sea nacional, regional o del compartimiento y que ya ha sido publicado en las páginas electrónicas de la FAO y de la OMS, [señalándose que el perfil de riesgo genérico toma en cuenta las directrices de la FAO/OMS/OIE para la vigilancia, gestión, prevención y control de la triquinosis "Directrices de la FAO/OMS/OIE para la *Trichinella*"].
- La evaluación de pruebas epidemiológicas que respalden un enfoque basado en el riesgo, relativo a la situación nacional o regional y/o al comercio de la carne de suidos.

7. Identificación y selección de las medidas de control basadas en el riesgo.

7.1 Disponibilidad de las medidas de control al nivel de la explotación agropecuaria.

17. Las medidas de control antes del sacrificio están descritas en el *Capítulo 8.13 Infección con *Trichinella* spp. del Código sanitario para los animales terrestres de la OIE*.

18. Las medidas de bio seguridad que son capaces de prevenir totalmente a la infección de *Trichinella* sólo pueden ser logradas para aquellos cerdos de cría mantenidos bajo condiciones de manejo controlado. Tales medidas están descritas en el artículo 8.13.3 del *Capítulo 8.13 Infección con *Trichinella* spp. del Código sanitario para los animales terrestres de la OIE*.

7.2 Disponibilidad de las medidas de control post matanza

19. Las medidas de control post matanza para la *Trichinella* spp., incluyen: Los análisis de laboratorio, así como procesos de: congelación, cocción y curado. La irradiación de la carne de suidos también es una opción para destruir a la *Trichinella* spp. en la carne, antes de su consumo. Las medidas de control deben ser validadas y aprobadas por la autoridad competente, como corresponda. Aquellos lechones no destetados y menores a 5 semanas de nacidos pudieran estar exentos de las medidas de control posteriores a la matanza⁷.

7

7.2.1 Análisis:

20. Cuando se realizan pruebas de laboratorio en canales individuales, aquellas seleccionadas deben ser analizadas de acuerdo con las técnicas de diagnóstico recomendadas en el Capítulo 2.1.16. Triquinosis, del *Manual de pruebas de diagnóstico y vacunas para los animales terrestres* ("método de digestión") de la OIE, así como con las Recomendaciones para el aseguramiento de la calidad en los programas de análisis de digestión para *Trichinella* de la ICT⁸.

21. Si durante las pruebas posteriores a la matanza se identificara una canal positiva para *Trichinella*, deberá darse aviso a la autoridad competente. Entonces, la autoridad competente puede decidir qué medidas de seguimiento deberá tomar. Pudieran usarse otros métodos de diagnóstico para la *Trichinella* spp., si éstos fueran recomendados en el *Manual de pruebas de diagnóstico y vacunas para los animales terrestres* de la OIE o por otros organismos internacionales de normalización.

22. Si va a aplicarse un enfoque basado en el riesgo para asegurar la inocuidad de los alimentos, entonces deberían conocerse las características funcionales de cualquiera de las pruebas de laboratorio usadas por ej., sensibilidad y especificidad.

23. Las canales positivas deberán ser desechadas de acuerdo a las recomendaciones del anteproyecto del *Capítulo 4.12 Desecho de animales muertos del Código sanitario para los animales terrestres*, de la OIE.

7.2.2 Congelación

24. En la congelación de las canales deberán utilizarse parámetros de congelación que aseguren la muerte de todos los parásitos de *Trichinella* spp. presentes en las distintas partes de la carne o en las canales enteras. El uso de este método de inactivación para las especies de *Trichinella* que son intolerantes al frío, deberá estar alineado con los parámetros validados, como aquellos descritos en "*Las recomendaciones sobre métodos para el control de la Trichinella en animales de cría y silvestres a ser utilizados para el consumo humano*" preparadas por el Comité de normas para establecer directrices de control, de la Comisión Internacional sobre Triquinosis, (ICT). Las especies y genotipos de *Trichinella* que se sabe son resistentes al frío incluyen a: *Trichinella* T6, *T. britovi*, y *T. nativa*.

7.2.3 Cocción e irradiación

25. El uso de este método de inactivación para las especies de *Trichinella* deberá realizarse de acuerdo con los parámetros validados, como aquellos descritos en "*Las recomendaciones sobre métodos para el control de la Trichinella en animales de cría y silvestres a ser utilizados para el consumo humano*" elaboradas por el Comité de normas para establecer directrices de control, de la Comisión Internacional sobre Triquinosis, (ICT). También deberán tomarse en cuenta las Normas generales sobre alimentos irradiados⁹.

7.2.4 Curado

26. La ICT no recomienda el uso de procedimientos de curado para inactivar a las especies de *Trichinella* spp., como se describe en las "*Recomendaciones sobre métodos para el control de la Trichinella en animales de cría y silvestres a ser utilizados para el consumo humano*". Sólo deberán utilizarse métodos de curado validados oficialmente por la autoridad competente, para asegurar la efectividad de los mismos.

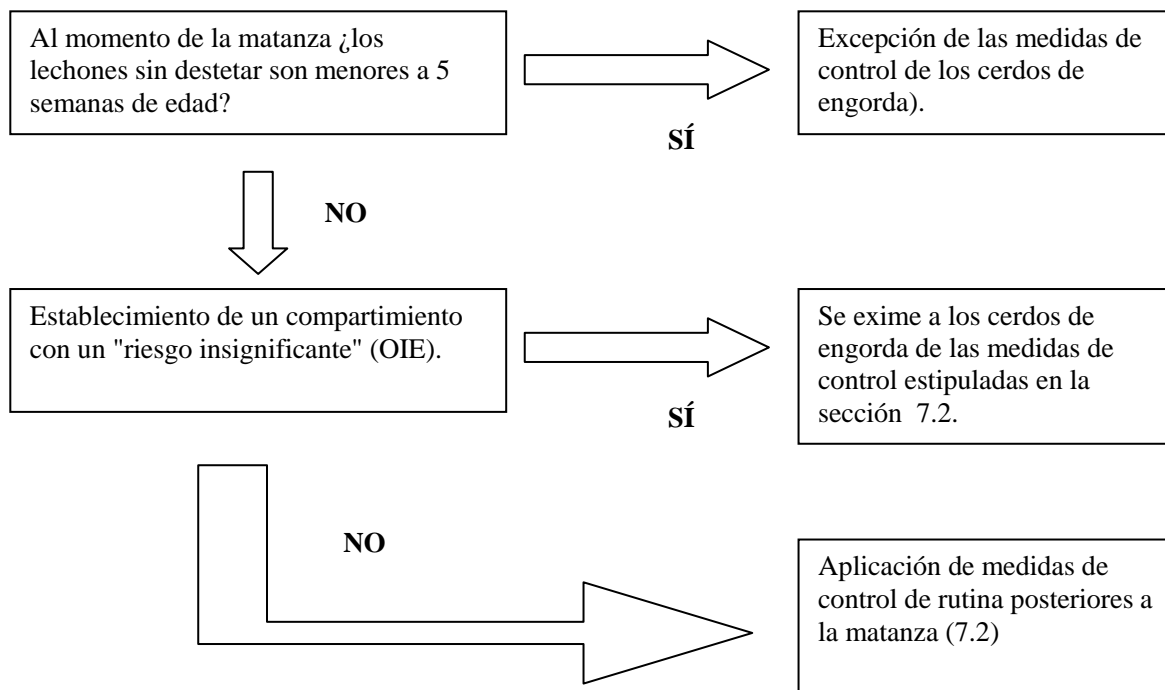
7.3. Selección de las medidas de control basadas en el riesgo.

27. La autoridad competente pudiera proporcionar ciertas excepciones a los controles específicos o cambiar el nivel de aplicación de controles específicos cuando se haya establecido un compartimiento con un "riesgo insignificante". En este contexto, un "compartimiento con un riesgo insignificante" es aquella decisión de salud pública con un riesgo insignificante de infección por *Trichinella* en cerdos de cría mantenidos bajo condiciones de gestión controlada y que han sido implementadas como se describe en el *Artículo 8.13.5 del Capítulo 8.13 Infección con Trichinella spp. del Código sanitario para los animales terrestres*, de la OIE.

28. A continuación se ilustra una herramienta de toma de decisiones para la selección de las medidas de control para los cerdos de cría:

⁸ http://www.trichinellosis.org/uploads/Part_1_final_-_QA_Recomendations_7Feb2012.pdf

⁹ Norma general para alimentos irradiados (Norma Codex 106-1983).



29. En este contexto, un "compartimiento con un riesgo insignificante" es aquella decisión de salud pública con un riesgo insignificante de infección por *Trichinella* en cerdos de cría mantenidos bajo condiciones de gestión controlada y que han sido implementadas como se describe en el *Artículo 8.13.5 del Capítulo 8.13 Infección con Trichinella spp. del Código sanitario para los animales terrestres*, de la OIE.

30. [Ejemplos de los niveles de protección al consumidor, proporcionados por los compartimientos que presentan un riesgo insignificante, determinado de acuerdo a los parámetros de inocuidad de los alimentos proporcionados por la FAO, consulte su página electrónica].

8. Implementación de medidas basadas en el riesgo

31. Los procedimientos de análisis están descritos en el capítulo 2.1.16 del *Manual de pruebas de diagnóstico y vacunas para los animales terrestres de la OIE* y los consiguientes cambios en las prácticas de bio seguridad en la explotación agropecuaria, descritos en el *capítulo 8.13 del Código de prácticas de salud de los animales terrestres*.

32. La implementación de las medidas de control seleccionadas dependerá del reconocimiento oficial por parte de la autoridad competente, con respecto al estado relativo al compartimiento de la *Trichinella*.

9. Seguimiento y revisión.

33. La autoridad competente correspondiente verificará el mantenimiento continuo del compartimiento con riesgo insignificante, tal y como se describe en el *Capítulo 8.13 Infección con Trichinella spp. del Código de prácticas de salud de los animales terrestres* de acuerdo con la inspección en la explotación agropecuaria y/o los análisis posteriores a la matanza. Cualquier evidencia que indique que el compartimiento con riesgo insignificante no ha sido mantenido así, deberá provocar una revisión inmediata de las medidas de control.

10. Suidos, cerdos silvestres y cruza sin domesticar.

34. Toda la carne proveniente de suidos no domesticados, incluyendo a los jabalíes, cerdos silvestres y cruza, destinados al consumo humano deberán provenir de animales

- a. que hayan sido analizados de acuerdo con las técnicas de diagnóstico recomendadas en el *Manual de pruebas de diagnóstico y vacunas para los animales terrestres* ("método de digestión") de la OIE, o
- b. ser procesada para asegurar la desactivación de la *Trichinella spp.* de acuerdo con alguno de los métodos en la sección 7.2 validación y aprobación para el control posterior a la matanza en estos animales.

Las canales positivas deberán ser desechadas de acuerdo a las recomendaciones del Capítulo 4.12 Desecho de animales muertos del *Código sanitario para los animales terrestres*, de la OIE.

11. Comunicación del riesgo

35. Deberán comunicarse a todos los interesados en la producción de cerdos de cría respecto a las mejores prácticas en el control de *Trichinella* spp. en los suidos. Asimismo, todos los interesados deberán estar conscientes de los beneficios de obtener un compartimento con una situación con un riesgo insignificante de *Trichinella*.

36. Los cazadores deberán estar informados sobre el riesgo de consumir carne proveniente de fauna silvestre susceptible, recalcando la importancia de los análisis, incluso si la carne es sólo para el consumo personal. Además, también deberá informárseles respecto al riesgo de promover y mantener ciclos de vida silvestre asociados con el hábito común de abandonar en el campo, ya sea las canales de los animales, luego de despellejarlos, o la remoción y desecho de las entrañas, dando con ello la oportunidad para la transmisión a un nuevo hospedero.

37. De manera ideal la autoridad competente deberá publicar anualmente los resultados de los análisis de laboratorio en un formato que demuestre el estado epidemiológico de los rebaños, compartimientos, regiones o de todo el país. También deberán comunicarse los resultados de las investigaciones epidemiológicas de todo brote de transmisión alimentaria.

38. Debido a que cada país cuenta con hábitos de consumo específicos, los programas de comunicación que atañen a la triquinosis son más eficaces cuando son establecidos por los gobiernos de manera individual.

39. Asimismo, deberá sensibilizarse a los comerciantes y consumidores, incluso a los viajeros que visitan regiones o países donde la *Trichinella* es endémica, sobre el riesgo de contraer una infección por este parásito, después de consumir carne de cerdo ya sea cruda o parcialmente tratada, tal y como sea apropiado debido a la situación de la *Trichinella* en los suidos en tal región o país.

Apéndice II

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE PARÁSITOS ZONÓTICOS ESPECÍFICOS EN LA CARNE: *TAENIA SAGINATA* EN LA CARNE DE GANADO DE CRÍA.

(EN EL TRÁMITE 3)

1. Introducción

1. La cisticercosis bovina se refiere a la infección del músculo estriado del ganado con meta cestodos de *Taenia saginata*, tradicionalmente conocida como "*Cysticercus bovis*". Los seres humanos contraen la infección (teniasis o infección de vermes de carne de bovino) únicamente mediante el consumo de carne cruda o semi cruda que contiene cisticercos vivos. La teniasis en las poblaciones humanas varía en todo el mundo sin embargo, en algunos países existe una prevalencia elevada. Muy pocos países están libres de la presencia de *T. saginata*. La OIE no considera que la cisticercosis bovina sea una enfermedad de notificación obligatoria.

2. Además de los problemas a la salud pública, la cisticercosis puede causar una importante pérdida económica a la industria ganadera al nivel de la matanza.

3. A medida que los gobiernos examinan sus sistemas de higiene de la carne, las medidas de control basadas en la ausencia del riesgo para el comercio de la carne y los productos cárnicos puede ser desproporcionada respecto al nivel alcanzado en la reducción del riesgo. La importancia de la infección por *T. saginata* para la salud pública es limitada debido a que en su mayoría, los síntomas clínicos son benignos. No obstante, la importancia económica es elevada debido a varias razones:

- Los recursos implicados en la inspección rutinaria de la carne,
- la depreciación y condenación de las canales afectadas (o un tratamiento de rutina para inactivar a los cisticercos como lo sería la congelación o la cocción).
- La intensificación de los controles para el ganado en el ámbito de la explotación agropecuaria, cuando se identifican rebaños afectados.

4. En los lugares donde el parásito es común en el ganado vacuno de cría, la mitigación de los riesgos al consumidor es obstaculizada por la baja sensibilidad de la inspección rutinaria de la carne *post mortem*.

5. Estas directrices incorporan elementos de un enfoque de "marco de gestión de riesgos" (MGR) tal como fue elaborado por el Comité del Codex sobre higiene de los alimentos para la gestión de peligros microbiológicos ([*Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos* (CAC/GL/63-2007)], a saber:

- Actividades preliminares en las actividades de gestión de riesgos;
- Identificación y selección de opciones de gestión de riesgos;
- Implementación de medidas de control;
- Seguimiento y examen.

2. Objetivos

6. El objetivo principal de las presentes directrices es proporcionar a los gobiernos y a la industria, una orientación basada en el riesgo, respecto a las medidas de control de la *T. saginata* en la carne del ganado vacuno de cría.

7. Así como proporcionar una base técnica coherente y transparente para examinar las medidas de control nacionales y regionales basadas tanto en la información epidemiológica, como en el análisis de riesgos. También deberían tomarse en cuenta al considerar la equivalencia por los países importadores, donde tales medidas puedan ser distintas de las propias, facilitando con ello el comercio internacional.¹⁰

¹⁰ *Directrices para la determinación de la equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas con los sistemas de inspección y certificación de alimentos* (CAC/GL 53-2003).

3. Ámbito de aplicación y uso de las directrices

3.1. Ámbito de aplicación

8. Estas directrices, usadas junto con las *Directrices para la vigilancia, prevención y control de la Taeniasis / Cisticercosis de la FAO/OMS/OIE*¹¹ trata sobre el control de la cisticercosis en la carne del ganado vacuno de cría que pudiera causar teniasis humana. Y éstas se basan en el *Código prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58-2005)* que ofrece asesoramiento genérico para la higiene de la carne con un enfoque basado en el riesgo.

19. Estas Directrices se aplican en conjunción con las *Directrices* de la *FAO/OMS/OIE* en todas las fases del continuo de la cadena alimentaria, de "la producción primaria hasta el consumo".

3.2. Uso

110. Las Directrices desarrollan una guía específica para el control de la cisticercosis en la carne, de acuerdo a un enfoque basado en el riesgo, para seleccionar medidas de control posteriores a la matanza, y que sirvan como opciones de gestión de riesgos. Estas Directrices son complementarias y deberían consultarse junto con el *Código internacional recomendado de prácticas: Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1 – 1969)*, el *Código de prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58-2005)* y las *Directrices de la FAO/OMS/OIE*.

11. Las técnicas de diagnóstico a las que se hace referencia en estas directrices, son aquellas que aparecen en el *Manual de las pruebas de diagnóstico y vacunas para los animales terrestres* de la OIE.

12. Un atributo importante es que se proporciona flexibilidad en la aplicación de estas Directrices. Ya que éstas fueron elaboradas principalmente para ser utilizadas por los gestores de riesgo gubernamentales y de la industria, al diseñar e implementar sus sistemas de control de alimentos. También podrían usarse durante la determinación de la equivalencia de distintas medidas de inocuidad alimentaria para la carne de ganado vacuno en distintos países.

4. Definiciones

Compartimiento designa a una sub población animal mantenida en una o varias explotaciones, bajo un mismo sistema de gestión de seguridad y con un estado sanitario particular respecto de una enfermedad o enfermedades determinada(s) contra la o las que se han aplicado las medidas de vigilancia, control y bioseguridad requeridas para el comercio internacional.

Ganado de cría incluye a todas las especies de ganado de cría, inclusive a *Bos taurus* y *B. indicus*), bóvidos asiáticos del tipo *banteng (Bos javanicus)*, gayal (*Bos frontalis*) y yaks (*Bos grunniens*), además de todas las especies de *Bubalus* y *Bison*.

Rebaño designa a varios animales de la misma especie que se crían juntos bajo el control humano o a un grupo de animales silvestres de instinto gregario. Normalmente se considera que un rebaño constituye una unidad epidemiológica.

5. Principios que se aplican al control de la cisticercosis bovina

13. Los principios generales para las buenas prácticas de higiene para la carne se presentan en el *Código de prácticas de higiene de la carne (CAC/RCP 58-2005)*, sección 4: *Principios generales de la higiene de la carne*. En las presentes directrices se han tomado en cuenta especialmente tres principios que son:

- i. Los principios de análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos deberían ser incorporados en el diseño e implementación de los programas de higiene de la carne, siempre que sea posible y apropiado.
- ii. De acuerdo con las circunstancias, la revisión o modificación de los requisitos para la higiene de la carne deben tomar en consideración los resultados del seguimiento de las poblaciones de ganado vacuno al momento de la matanza, así como la vigilancia de las poblaciones humanas.

¹¹ Directrices para la vigilancia, prevención y control de la Taeniasis / Cisticercosis de la FAO/OMS/OIE (pendientes de ser proporcionadas).

iii. Las autoridades competentes deberían reconocer la equivalencia de las medidas de higiene alternas, cuando corresponda, así como promulgar medidas de higiene de la carne que cumplan con los resultados requeridos en términos de inocuidad y salubridad, además de que faciliten la adopción de prácticas leales en el comercio de la carne.

6. Actividades preliminares en las actividades de gestión de riesgos.

6.1 Identificación de un problema de inocuidad alimentaria.

14. Las actividades preliminares de gestión de riesgos apropiadas para las presentes directrices incluyen:

- El desarrollo de un perfil de riesgos nacional, regional o del compartimiento, que tome en cuenta el perfil general de riesgos del Codex:
- La evaluación de pruebas epidemiológicas que respalden un enfoque basado en el riesgo, relativo a la situación nacional o regional y/o al comercio de la carne.

6.2 Perfil de riesgos.

16. Los perfiles de riesgo ofrecen una recopilación de información científica que orienta a los gestores de riesgo y a la industria en la toma de medidas adicionales como parte de la aplicación de un enfoque MGR para un problema de inocuidad de los alimentos. Tanto los perfiles como la evaluación de riesgos pueden ayudar en el diseño de sistemas de control de la inocuidad de los alimentos, al ser creados a la medida de cada sistema de producción y procesamiento de los alimentos. Un perfil de riesgos general estará disponible muy pronto en las páginas web de la FAO y de la OMS, como una adición al acervo de los perfiles de riesgo.

17. Las pruebas epidemiológicas necesarias para respaldar las decisiones sobre las medidas de control pueden obtenerse de una gran variedad de fuentes. Por ejemplo, tanto la industria como los gobiernos pudieran contar con registros históricos sobre los resultados de las pruebas de las poblaciones que han pasado por el matadero, así como de las investigaciones realizadas en las explotaciones agropecuarias. La vigilancia de la salud humana y los datos de su tratamiento, cuando se disponga de éstos, son útiles para evaluar cualquier riesgo residual que pudiera existir en las distintas regiones o países.

7. Identificación y selección de las medidas de control basadas en el riesgo.

7.1. Medidas de control al nivel de la explotación agropecuaria.

19. La selección y aplicación de medidas de control en el ámbito de la explotación agropecuaria están descritas en las *Directrices* de la *FAO/OMS/OIE*.

20. Deberá disponerse de un sistema de rastreo entre las instalaciones de matanza y la explotación agropecuaria, de tal manera que pueda utilizarse la información sobre canales positivas para *T. saginata* en la investigación de los factores de riesgo al nivel de la explotación agropecuaria, así como una posible intensificación de la inspección posterior a la matanza. De igual manera, dicho sistema de rastreo pudiera utilizarse para identificar a aquellas explotaciones agropecuarias que no presentan factores de riesgo y por ende se podría permitir una menor intensidad en las inspecciones de rutina, posteriores a la matanza.

7.2 Medidas de control posteriores a la matanza.

7.2.1 Inspección posterior a la matanza.

21. Las medidas de control rutinarias posteriores a la matanza para *T. saginata* están limitadas esencialmente a la inspección de la carne. Los quistes sospechosos deberán ser enviados al laboratorio, para su identificación de acuerdo con técnicas validadas, aceptadas por la autoridad nacional competente.

22. Si va a aplicarse un enfoque basado en el riesgo para asegurar la inocuidad de los alimentos, entonces deberían conocerse las características funcionales de las pruebas de laboratorio por ej., sensibilidad y especificidad. Ya que la sensibilidad de las inspecciones rutinarias de carne posterior a la matanza para *T. saginata* es muy baja, especialmente en aquellos animales con infecciones leves, resultan en que un porcentaje considerable de canales individuales infectadas con quistes pase desapercibido. Sólo un porcentaje de los quistes no detectados serán viables, y esto dependerá del grado y fase de infestación en el rebaño de origen.

23. El rango e intensidad de los procedimientos de inspección posteriores a la matanza varía de un país a otro.

7.2.2 Procedimientos de inspección complementarios

24. Cuando se identifica a una canal o parte sospechosa durante los procedimientos de inspección de rutina, una inspección adicional de éstos, así como del grupo de animales de los que provinieron, puede aumentar la sensibilidad del proceso de inspección para identificar las partes y/u otras canales infectadas. El rango e intensidad de los procedimientos complementarios de inspección posteriores a la matanza varía de un país a otro.

7.2.3 Tratamiento de la carne

25. El tratamiento térmico (calentamiento o enfriamiento) a niveles que aseguren la letalidad de *T. saginata* es una medida de control preventivo de rutina que también está disponible¹². También la carne puede someterse a un tratamiento con calor, cuando se sospecha o se confirma la presencia de *T. saginata* en las canales y líneas de canales. Tales tratamientos deben ser validados de acuerdo a las directrices nacionales.

26. La salazón e irradiación aplicadas conforme a procesos validados, también son tratamientos adicionales que pudieran estar disponibles.

7.2.4 Sistema de rastreo para el ganado vacuno enviado al matadero.

27. Debe disponerse de un sistema de rastreo entre las instalaciones de matanza y la explotación agropecuaria, de tal manera que pueda utilizarse la información sobre canales positivas para *T. saginata* en la aplicación de medidas de control al nivel de dicha explotación (y en otros lugares) cuando la autoridad competente /autoridad veterinaria lo considere apropiado. Lo anterior podría incluir un aviso de los grupos "sospechosos" enviados al matadero, para que se intensifiquen los procedimientos de inspección posteriores a la matanza.

7.2.5 Control del movimiento y vigilancia

28. La autoridad competente / autoridad veterinaria pudiera aplicar requisitos de control del movimiento para los rebaños donde se determine, a partir de la información arrojada por la supervisión, que ésta sería una medida apropiada basada en el riesgo.

7.3. Selección de las medidas de control basadas en el riesgo.

7.3.1 Enfoque basado en el riesgo

29. Si se cumplen las condiciones indicadas más adelante, las poblaciones destinadas al matadero pudieran ser consideradas como "de riesgo insignificante" al nivel de compartimiento, región o país, como sigue:

- Información del matadero que demuestre un historial con una baja prevalencia de quistes sospechosos en la carne de la población que ha pasado por el matadero, o
- Si se dispusiera de datos de salud pública que demuestren que las infecciones humanas atribuibles a la poblaciones de matanza doméstica son algo muy raro,
- Otros datos epidemiológicos importantes.

30. En tales circunstancias, puede utilizarse el modelaje del riesgo para demostrar que la excepción de algunos de los procedimientos de inspección *post mortem* de rutina y/o la reducción de algunos de los procedimientos de inspección de rutina *post mortem* (palpación y/o incisión) tendrían un impacto insignificante en el nivel de protección al consumidor, al compararse con el que se logra a través de los procedimientos tradicionales y de intensidad elevada. Donde se presente esta situación, la Autoridad Competente debe aplicar excepciones de la inspección *post mortem* basada en el riesgo, como corresponda.

[31. La FAO, -consulte su página electrónica, ofrece ejemplos de niveles de protección al consumidor de acuerdo a los distintos niveles de inspección *post mortem* para las poblaciones enviadas a la matanza y que son consideradas como de "riesgo insignificante".

32. Los procedimientos intensificados *post mortem* aplicados a canales individuales, cuando se ha detectado un quiste sospechoso, así como cualquiera otro procedimiento de inspección aplicado a un grupo de canales relacionadas luego de haberse detectado "la sospecha" de *T. saginata*, también deberían establecerse de

¹² [Se ha recomendado el uso de temperaturas de -10° por al menos 10 días o un calentamiento de la temperatura interna de al menos 56°C por más de un segundo].

acuerdo con las características de la infección en la población enviada al matadero y la posibilidad de la reducción de los riesgos para con el consumidor.

8. Seguimiento y revisión.

33. Deberá establecerse un sistema robusto para el seguimiento de los datos obtenidos en los niveles de la explotación agropecuaria y del matadero, tanto de los procesos de laboratorio como de los organolépticos. Dicho sistema debe proporcionar una evaluación del funcionamiento de las medidas de control seleccionadas relacionadas con el nivel de protección que se busca ofrecer al consumidor, y que podría incluir:

- La obtención y evaluación de información del matadero y de la explotación agropecuaria;
- El rastreo hacia la explotación agropecuaria, cuando se detecta un quiste sospechoso en el matadero, así como la aplicación de controles en la explotación agropecuaria, y una inspección más intensa en el matadero, si así lo requiriera la autoridad competente / autoridad veterinaria;
- El aviso de los resultados de la inspección intensificada a la autoridad competente / autoridad veterinaria.
- La inclusión de la participación de las autoridades de salud pública.

34. Hasta que se cuente con los resultados del matadero o la investigación epidemiológica indique que la prevalencia de *T. saginata* en la población de matanza no requiere de medidas de control intensificadas, la explotación agropecuaria o compartimiento de origen deberá ser denominado como "situación en riesgo".

9. Comunicación del riesgo

35. Deberán comunicarse a todos los interesados en la producción de ganado vacuno de cría, las mejores prácticas en el control de *T. saginata* en la carne de ganado vacuno.

36. Todas aquellas personas involucradas en la producción de ganado vacuno deberán recibir información básica sobre la salud pública sensibilizándolos respecto al ciclo vital del parásito y cómo los seres humanos podrían representar un riesgo como la fuente de infección del ganado vacuno.

37. La autoridad competente / autoridad veterinaria deberá ser transparente (por ej., publicar información sobre el seguimiento e investigación) en las situaciones en donde existe un riesgo a la salud pública, además de llevar a cabo campañas de educación pública, según corresponda.

CAPÍTULO 8.14.

INFECCIÓN POR *TRICHINELLA* SPP.

Artículo 8.14.1.

Disposiciones generales

La triquinelosis es una *zoonosis* ampliamente extendida causada por la ingestión de *carne* cruda o poco cocida de *animales* destinados al consumo o de *animales silvestres* infectados por *Trichinella*. Dado que los signos clínicos de la triquinelosis no se reconocen generalmente en los *animales*, la importancia de esta *enfermedad* radica exclusivamente en el *riesgo* que representa para el hombre y en los costos que implica su control en las poblaciones destinadas al *sacrificio*.

El parásito adulto vive en el intestino delgado y las formas larvarias en los músculos de numerosas especies hospedadoras de mamíferos, aves y reptiles. Dentro del género *Trichinella*, se han identificado doce genotipos, a ocho de los cuales se les ha asignado la categoría de especie. Existe una variación geográfica entre los genotipos.

La prevención de la *infección* en las especies susceptibles de *animales* domésticos destinados al consumo humano se basa en evitar que dichos *animales* se expongan a la *carne* o los *productos cárnicos* de *animales* infectados por *Trichinella*. Esto incluye el consumo de desperdicios alimentarios de *animales* domésticos, roedores y *fauna silvestre*.

La *carne* y los *productos cárnicos* derivados de la *fauna silvestre* deberán considerarse como fuente potencial de *infección* para el hombre. Por lo tanto, la *carne* y los *productos cárnicos* de la *fauna silvestre* que no se hayan sometido a prueba pueden representar un *riesgo* para la salud pública.

A efectos del *Código Terrestre*, la *infección* por *Trichinella* se define como una *infección* de los suidos o équidos por parásitos del género *Trichinella*.

Este capítulo presenta las recomendaciones para prevenir la *infección* por *Trichinella* en las explotaciones de cerdos domésticos (*Sus scrofa domesticus*) y para garantizar el comercio inocuo de *carne* y *productos cárnicos* de suidos y équidos. El capítulo completa el Código de Prácticas de Higiene para la Carne del Codex Alimentarius (CAC / RCP 58-2005).

Los métodos para la detección de la *infección* por *Trichinella* en cerdos y otras especies animales incluyen la demostración directa de la presencia de larvas *Trichinella* en muestras de músculo. La demostración de la presencia de anticuerpos circulantes específicos de *Trichinella* mediante pruebas serológicas validadas puede resultar útil a efectos epidemiológicos.

Las *Autoridades Veterinarias* deberán aplicar las recomendaciones contempladas en el presente capítulo cuando autoricen la importación o el tránsito por su territorio de las *mercancías* mencionadas en él, con excepción de las enumeradas en el Artículo 8.14.2.

Las normas para las pruebas de diagnóstico se describen en el *Manual Terrestre*.

Artículo 8.14.2.

Mercancías inocuas

Independientemente del estatus sanitario de la población animal del país o de la *zona* de exportación respecto de la triquinelosis, las *Autoridades Veterinarias* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *enfermedad* cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de las siguientes *mercancías*:

- 1) cueros, pieles, crines y cerdas;
- 2) semen, embriones y ovocitos.

Artículo 8.14.3.

Medidas para prevenir la infección en las piaras de cerdos domésticos mantenidas en condiciones de manejo controladas

- 1) La prevención de la *infección* depende de minimizar la exposición a las fuentes potenciales de *Trichinella*.
 - a) las instalaciones y sus alrededores deberán gestionarse para impedir la exposición de los cerdos a los roedores y a la *fauna silvestre*;
 - b) las granjas deberán estar exentas de desperdicios de alimentos crudos de origen animal;
 - c) los piensos deberán cumplir con los requisitos del Capítulo 6.3. y almacenarse de forma que se impida el acceso de roedores y de la *fauna silvestre*;
 - d) deberá instaurarse un programa destinado al control de roedores;
 - e) los *animales* muertos deberán apartarse y eliminarse inmediatamente, de conformidad con las disposiciones del Capítulo 4.12.;
 - f) los cerdos que se introduzcan deberán proceder de *piaras* para las que se haya reconocido oficialmente que se encuentran en condiciones de manejo controladas descritas en el punto 2, o de *piaras* procedentes de *compartimentos* con un riesgo insignificante de *infección* por *Trichinella*, tal y como se describe en el Artículo 8.14.5.
- 2) Las *Autoridades Veterinarias* pueden reconocer oficialmente que las *piaras* se encuentran en condiciones de manejo controladas si:
 - a) se cumplen y registran todas las prácticas de manejo descritas en el punto 1;
 - b) se han realizado inspecciones periódicas de personal autorizado para verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de manejo descritas en el punto 1; la frecuencia de las inspecciones deberá basarse en el riesgo y tomar en cuenta la información histórica, los resultados de seguimiento del *matadero*, el conocimiento de las prácticas de gestión establecidas en la granja y la presencia de *fauna silvestre* susceptible;
 - c) se lleva a cabo un programa posterior de inspecciones teniendo en cuenta los factores descritos en el punto b.

Artículo 8.14.4.

Requisitos previos para el establecimiento de un compartimento con un riesgo insignificante de infección por *Trichinella* en cerdos domésticos mantenidos en condiciones de manejo controladas

Un *compartimento* con un riesgo insignificante de *infección* por *Trichinella* en cerdos domésticos mantenidos en condiciones de manejo controladas sólo puede establecerse en los países que cumplen los siguientes criterios, cuando sean de aplicación:

- 1) la *infección* por *Trichinella* es de declaración obligatoria en todo el territorio y, en caso de aparición de la *infección* por *Trichinella*, existen procedimientos de comunicación entre la *Autoridad Veterinaria* y la Autoridad de salud pública;
- 2) la *Autoridad Veterinaria* dispone de datos y autoridad sobre todos los cerdos domésticos;
- 3) la *Autoridad Veterinaria* dispone de datos sobre la distribución de especies susceptibles de la *fauna silvestre*;
- 4) un sistema de *identificación* y *trazabilidad* de los cerdos domésticos se ha puesto en marcha de conformidad con las disposiciones de los Capítulos 4.1. y 4.2.;
- 5) los *Servicios Veterinarios* tienen la capacidad de evaluar la situación epidemiológica y la presencia de *infección* por *Trichinella* (incluyendo el genotipo, si corresponde) en cerdos domésticos así como de identificar las vías de exposición.

Artículo 8.14.5.

Compartimento con riesgo insignificante de infección por *Trichinella* en cerdos domésticos mantenidos en condiciones de manejo controladas

La *Autoridad Veterinaria* puede reconocer un *compartimento* de conformidad con los requisitos del Capítulo 4.4., con un riesgo insignificante de *infección* por *Trichinella* en cerdos domésticos mantenidos en condiciones de manejo controladas, si se reúnen las siguientes condiciones:

- 1) todas las *piaras* del *compartimento* cumplen los requisitos del Artículo 8.14.3.;
- 2) el Artículo 8.14.4. se ha respetado durante al menos 24 meses;
- 3) la ausencia de *infección* por *Trichinella* en el *compartimento* se ha demostrado a través de un programa de *vigilancia* que toma en cuenta la información actual e histórica y los resultados de seguimiento del *matadero*, según corresponda, de acuerdo con el Capítulo 1.4.;
- 4) una vez establecido un *compartimento*, se aplica un programa posterior de auditorías a todas las *piaras* dentro del *compartimento* con miras a garantizar el cumplimiento del Artículo 8.14.3.;
- 5) una inspección identifica el incumplimiento de los criterios descritos en el Artículo 8.14.3. y la *Autoridad Veterinaria* determina que esto constituye una infracción significativa en materia de bioseguridad, la(s) *piara(s)* deberá(n) retirarse del *compartimento* hasta que vuelvan a cumplirse dichos criterios.

Artículo 8.14.6.

Recomendaciones para la importación de carne o productos cárnicos de cerdos domésticos

Las *Autoridades Veterinarias* de los *países importadores* deberán exigir la presentación de un *certificado veterinario internacional* que acredite que toda la remesa de *carnes* o *productos cárnicos*:

- 1) ha sido producida de acuerdo con el Código de Prácticas de Higiene para la Carne del Codex Alimentarius (CAC / RCP 58-2005);

Y

2 YA SEA:

- a) proviene de cerdos domésticos procedentes de un *compartimento* con riesgo insignificante de *infección* por *Trichinella*, de acuerdo con el Artículo 8.14.5.;
- O
- b) proviene de cerdos domésticos que han sido objeto de un método aprobado para la detección de larvas de *Trichinella* con resultados negativos;
- O
- c) ha sido procesada para garantizar la inactivación de las larvas de *Trichinella*, de acuerdo con las recomendaciones del Codex (en estudio).

Artículo 8.14.7.

Recomendaciones para la importación de carne o productos cárnicos de cerdos silvestres o asilvestrados

Las *Autoridades Veterinarias* de los *países importadores* deberán exigir la presentación de un *certificado veterinario internacional* que acredite que toda la remesa de *carnes* o de *productos cárnicos*:

- 1) ha sido producida de acuerdo con el Código de Prácticas de Higiene para la Carne del Codex Alimentarius (CAC / RCP 58-2005);

Y

2) YA SEA:

- a) proviene de cerdos *salvajes* o *asilvestrados* que han sido objeto de un método aprobado para la detección de larvas de *Trichinella* con resultados negativos;

O

- b) ha sido procesada para garantizar la inactivación de las larvas de *Trichinella*, de acuerdo con las recomendaciones del Codex (en estudio).

Artículo 8.14.8.

Recomendaciones para la importación de carne o productos cárnicos de équidos domésticos

Las *Autoridades Veterinarias* de los *países importadores* deberán exigir la presentación de un *certificado veterinario internacional* que acredite que toda la remesa de *carnes* o de *productos cárnicos*:

- 1) ha sido producida de acuerdo con el Código de Prácticas de Higiene para la Carne del Codex Alimentarius (CAC / RCP 58-2005);

Y

- 2) proviene de équidos domésticos que han sido objeto de un método aprobado para la detección de larvas de *Trichinella* con resultados negativos.

Artículo 8.14.9.

Recomendaciones para la importación de carne o productos cárnicos de équidos silvestres y asilvestrados

Las *Autoridades Veterinarias* de los *países importadores* deberán exigir la presentación de un *certificado veterinario internacional* que acredite que toda la remesa de *carnes* o de *productos cárnicos*:

- 1) ha sido inspeccionada de conformidad con lo dispuesto en el Capítulo 6.2.;

Y

- 2) proviene de équidos *silvestres* o *asilvestrados* que han sido objeto de un método aprobado para la detección de larvas de *Trichinella* con resultados negativos.
-

LISTA DE PARTICIPANTES**CO-CHAIRS**Steve Hathaway

Chair

Director Science and Risk Assessment / Standards

Ministry for Primary Industries

Manatū Ahu Matua, New Zealand

E-mail: Steve.Hathaway@mpi.govt.nzKris De Smet

Head of Team Food Hygiene and Zoonoses

SANCO, European commission

Belgium

E-mail: Kris.de-smet@ec.europa.eu**ARGENTINA**Ms Maria Carullo

CCFH Secretary

National Service for Health and Quality Agri-Food (SENASA)

Argentina

Email: mcarullo@senasa.gov.arMs María Josefina Cabrera Durango

Technical Officer - Microbiology Section

National Food Institute (INAL-ANMAT)

Ministry of Health

Argentina

Email: josefina@anmat.gov.ar**AUSTRALIA**Paul Vanderlinde

Principal Scientist

Department of Agriculture, Fisheries and Forestry

Australia

Email: paul.vanderlinde@daff.gov.au**BELGIUM**Johan Denhaerincx

Federal Public Service Health, Food Chain Safety and Environment, Belgium

Email: johan.denhaerincx@health.belgium.beJulie Wits

Federal Agency for the Safety of the Food Chain

Belgium

E-mail: julie.wits@afsca.beIsabel De Boosere

Federal Public Service Health, Food Chain Safety and Environment, Belgium

Email: isabel.deboosere@health.belgium.be**BRAZIL**Andrea Regina de Oliveira Silva

Expert on Regulation and Health Surveillance

National Health Surveillance Agency

Tel.: +55 61 3462-5377

E-mail: andrea.oliveira@anvisa.gov.brRodrigo Padovani

Veterinary Inspector

Email: rodrigo.padovani@agricultural.gov.br**CHILE**Hugo Schenone

Asesor Técnico en el Departamento de Nutrición y Alimentos de

DIPOL, Chile

Email: hschenone@minsal.cl**FRANCE**Sabine Wessel-Robert

Direction Générale de l'Alimentation

Email: sabine.wessel-robert@agriculture.gouv.frClaire Morlot

Direction Générale de l'Alimentation

Email : claire.morlot@agriculture.gouv.fr**GREECE**Sofia Mavromati

Hellenic Food Authority (EFET)

Directorate of Nutrition Policy and Research, Greece

Email: codex@efet.gr**INDIA**P.S Banerjee

Principal Scientist (Professor) & Head

Indian Veterinary Research Institute, Uttar Pradesh, India

Email: banerjeeps@rediffmail.com**INDONESIA**Iwan Sofwan

Medic Veteriner

Directorate General of Livestock and Animal Health

Ministry of Agriculture

Republic of Indonesia

Email: sofwans@hotmail.comDinal Rifqi

Head of Hygiene and Sanitation Section

Directorate General of Livestock and Animal Health

Ministry of Agriculture

Republic of Indonesia

Email: bb_pascapanen@litbang.deptan.go.id**IRELAND**Kilian Unger

Superintending Veterinary Inspector

Department of Agriculture, Food and the Marine, Ireland

Email: kilian.unger@agriculture.gov.ie**ITALY**

Elio Licata

Email: ELicata@Regione.Emilia-Romagna.it

JAPAN

Hiroshi Umeda
Deputy Director
Inspection and Safety Division

Department of Food Safety, Ministry of Health, Labour and
Welfare, Japan
Email: codexj@mhlw.go.jp

Hajime Toyofuku
Professor, Joint Faculty of Veterinary Medicine
Yamaguchi University
Email: toyofuku@yamaguchi-u.ac.jp, toyofuku@niph.go.jp

Ms. Mariko Murakami
Section Chief
Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety and
Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japan
Email: mariko_murakami@nm.maff.go.jp
/ codex_maff@nm.maff.go.jp

NETHERLANDS

Martin Hennecken
Senior Policy Officer for Meat Hygiene & Food Safety
Directorate-General for AgroPlant Supply Chain and Food
Quality Department, Ministry of Economic Affairs, Netherlands
Email: m.hennecken@mineleni.nl

Joke W.B. van der Giessen
Head National Reference Laboratory for Foodborne Parasites
National Institute for Public Health and the Environment
(RIVM)
Center Zoonoses & Environmental Microbiology
Email: joke.van.der.giessen@rivm.nl

NORWAY

Kjersti Nilsen Barkbu
Senior adviser, Norwegian Food Safety Authority – Head Office,
Norway
Email: kjnba@mattilsynet.no

POLAND

Mirosław Różycki
National Veterinary Research Institute, Poland
Email: mrozycki@piwet.pulawy.pl

Magdalena Fabisiak
Ministry of Agriculture and Rural Development, Poland
Email: magdalena.fabisiak@minrol.gov.pl

SPAIN

Paloma Sánchez Vázquez de Prada
Subdirector-General for Food Risk Management, Spanish
Food Safety and Nutrition Agency, Spain
E-mail: riesgosbiologicos@msssi.es

ST VINCENT AND THE GRENADINES

Neri James
Senior Environmental Health Officer (S.E.H.O)
SVG Public Health Department, St Vincent and the Grenadines
Email: neribee2000@yahoo.com

SWEDEN

Viveka Larsson
Principal Regulatory Officer
Swedish National Food Agency, Sweden
Email: viveka.larsson@slv.se

SWITZERLAND

Alexandra Briner
Scientific Expert Food Hygiene
Swiss Federal Veterinary Office SFVO, Switzerland
Email: alexandra.briner@bvet.admin.ch

UNITED KINGDOM

Geraldine Hoad
Food Standards Agency, United Kingdom
E-mail: geraldine.hoad@foodstandards.gsi.gov.uk

UNITED STATES OF AMERICA

Kerry L. Dearfield
Chief Scientist
USDA/FSIS/OPHS, United States of America
Email: kerry.dearfield@fsis.usda.gov

Dave Pyburn
Swine Health Programs
USDA, APHIS, United States of America
Email: David.G.Pyburn@aphis.usda.gov

Ray Gamble
Director, Fellowships Office
National Academy of Sciences, United States of America
E-mail: rgamble@nas.edu

Malory L. Gaines
Policy Analyst, Cattle Health
National Cattlemen's Beef Association, USA
E-mail: mgaines@beef.org

Kathy Simmons
Chief Veterinarian
National Cattlemen's Beef Association, USA
ksimmons@beef.org

URUGUAY

Norman Bennett
Veterinary Advisor, Animal Health Division
Ministry of Livestock, Agriculture and Fisheries, Uruguay
Email: nbennett@mgap.gub.uy

Valeria Gayo
Head Endoparasites Section, Parasitology Department
DILAVE
Ministry of Livestock, Agriculture and Fisheries, Uruguay
Email: valeriagayo@hotmail.com

OIE

Gillian Mylrea
Email: g.mylrea@oie.int

CLITRAVI:

Jesper Valentin Petersen
Danish Agriculture & Food Council, Denmark
Email: jvp@lf.dk

Lis Alban
Danish Agriculture & Food Council, Denmark
Email: lia@lf.dk

FAO

Sarah Cahill
Email: Sarah.Cahill@fao.org

Marisa Caipo
Email: Marisa.Caipo@fao.org

WHO

Ms Mina KOJIMA
Technical Officer
World Health Organization
E-mail: kojimam@who.int

DIRECTRIZ GENERAL PARA LA PRESENTACIÓN DE COMENTARIOS

Para facilitar la recopilación de los comentarios y preparar un documento útil con todos ellos, se solicita que los Miembros y Observadores, que aún no lo están haciendo, envíen sus comentarios bajo los siguientes títulos:

- (i) Comentarios generales
- (ii) Comentarios específicos

Los comentarios específicos, deberían incluir una referencia a la sección y/o párrafo pertinente del documento para el que se hace el comentario

Cuando se proponen cambios en párrafos específicos se solicita que, los miembros y observadores, proporcionen su propuesta de modificación acompañada por la justificación pertinente. El nuevo texto debería presentarse **subrayado/en negritas** y la eliminación de texto ~~tachando las palabras~~.

Para facilitar el trabajo de las Secretarías en la compilación de los comentarios, se le solicita a los Miembros y Observadores, que se abstengan de: usar texto a colores o sombreado, ya que los documentos se imprimen en blanco y negro; usar la herramienta de seguimiento de cambios (*track change mode*) el cual podría perderse al copiar y pegar los comentarios en el documento consolidado.

Para reducir el trabajo de traducción y ahorrar papel, se solicita que los Miembros y Observadores no impriman el documento completo, sino solo aquellas secciones del texto en los que se proponen cambios y/o modificaciones.