

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Tema 4(a) del programa

CX/PR 23/54/3

Mayo de 2023

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Quincuagésima cuarta reunión  
Beijing (República Popular China)  
26 de junio - 1 de julio de 2023

#### CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS

(Preparado por la FAO y la OMS)

#### Cuestiones planteadas por la FAO

##### “Una sola salud” y reducción del riesgo de los plaguicidas

1. En el marco de “Una sola salud”, la FAO fomenta el manejo integrado de plagas (MIP), los bioplaguicidas, la agroecología y otras prácticas de producción ecológica, para reducir la dependencia del uso de plaguicidas químicos y reducir los residuos de plaguicidas, y los riesgos para la salud humana y el medio ambiente. A través de la Acción mundial para el control del gusano cogollero del maíz (GCM), la FAO ha podido movilizar recursos técnicos y financieros para formular directrices de prevención y preparación, herramientas piloto de seguimiento y alerta temprana, validar y ampliar las intervenciones en el MIP en países de Asia, África y Oriente Próximo.
2. En la producción y protección de plantas se está abordando también la resistencia a los antimicrobianos (RAM)/el uso de antimicrobianos (UAM), que son parte integrante de “Una sola salud”. Se llevan a cabo actividades de sensibilización sobre el uso de antimicrobianos y resistencia en los cultivos, incluyendo la reducción del uso imprudente de antimicrobianos. Las redes técnicas del UAM y RAM en la agricultura vegetal se están fortaleciendo y consolidando a través de la colaboración con socios clave.
3. La FAO sigue apoyando a los Estados Miembros para potenciar el manejo racional de los plaguicidas y la reducción de riesgos a través del enfoque de gestión del ciclo de vida. Esto abarca todos los aspectos reglamentarios y técnicos del manejo de plaguicidas, desde la producción hasta el tratamiento de residuos, para garantizar que los agricultores utilicen los plaguicidas correctamente y adopten buenas prácticas agrícolas con miras a minimizar los riesgos para la salud humana, el medio ambiente y la inocuidad alimentaria. Las prioridades son abordar los plaguicidas altamente peligrosos (PAP) e incorporar la biodiversidad. Mediante actividades de capacitación y proyectos, la FAO apoya también a los Miembros en el fomento de la capacidad para establecer y vigilar las normas sobre residuos, promover la inocuidad de los alimentos y facilitar el comercio internacional de productos.
4. En 2022 se lanzaron nuevas herramientas, como nuevos modelos de kit de herramientas para el registro de plaguicidas de la FAO, el curso de aprendizaje electrónico sobre PAP <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=936> y el Manual sobre especificaciones para plaguicidas microbianos para la FAO/OMS. Se están revisando las Directrices sobre el desarrollo de un sistema de notificación de incidentes sanitarios y ambientales, incluidos los residuos y la inocuidad de los alimentos, resultantes de la exposición a plaguicidas. En el programa de control de langostas de la FAO, el Sistema de manejo de plaguicidas contra la langosta se aplica para reducir los riesgos de los plaguicidas antes, durante y después de las campañas de control. Esta herramienta digital contiene bases de datos integradas sobre: productos de plaguicidas registrados, existencias de plaguicidas y recursos relacionados, y normas ambientales, de salud e inocuidad para el control de la langosta del desierto.

## Cuestiones planteadas por la OMS

### Bases de datos disponibles sobre el consumo individual de alimentos y peligros de las sustancias químicas en los alimentos

5. Las Estadísticas resumidas de datos del consumo individual crónico de alimentos de la FAO/OMS (CIFOCOss) contienen en 2023 las estadísticas resumidas de 68 conjuntos de datos que tienen al menos dos días de consumos y se actualizan periódicamente. Estos datos sobre el consumo de alimentos (CIFOCOss) y contaminación de alimentos (SIMUVIMA/Alimentos) están disponibles en la misma plataforma y ofrecen la posibilidad de utilizar un sistema armonizado de clasificación/descripción de alimentos (FoodEx2). Todos los detalles están disponibles en: [OMS | Plataforma de colaboración en materia de inocuidad de los alimentos](#)
6. La base de datos de SIMUVIMA/Alimentos sigue ofreciendo a los Miembros la posibilidad de presentar datos de seguimiento sobre los peligros de las sustancias químicas, incluidos los residuos de plaguicidas en los alimentos, y de ayudar a comprender la incidencia mundial y la exposición alimentaria a los residuos. Se anima a los Estados Miembros y a las organizaciones miembros a que presenten sus datos y, si es necesario, pueden solicitar el apoyo de SIMUVIMA/Alimentos. Para más información, consulte: [SIMUVIMA/Alimentos - Inicio \(who.int\)](#)
7. En octubre de 2022, la OMS y el Instituto Federal Alemán de Evaluación de Riesgos (BFR) organizaron la sexta Conferencia Internacional sobre Estudios de la Dieta Total, siguiendo una modalidad híbrida. La conferencia fomentó el intercambio de experiencias y conocimientos sobre las metodologías de evaluación de la exposición alimentaria y estuvo precedida de un tutorial práctico en línea.

### Alerta temprana y respuesta a emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos

8. La Secretaría Conjunta FAO/OMS de la Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) continúa desarrollando y fortaleciendo la Red y desarrollando la capacidad de preparación y respuesta ante incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos.
9. Durante 2022, la Secretaría de INFOSAN estuvo involucrada en 195 incidentes internacionales relacionados con la inocuidad de los alimentos que afectaron a 156 Estados Miembros de todas las regiones. A través de INFOSAN se comunicaron durante dicho período 21 eventos internacionales de inocuidad alimentaria vinculados a peligros químicos. El óxido de etileno, plomo y alcohol metílico fueron los peligros químicos implicados con mayor frecuencia en los eventos comunicados a INFOSAN. La Secretaría de INFOSAN mantuvo una estrecha colaboración con los puntos de contacto de emergencia de INFOSAN en los Estados Miembros correspondientes proporcionando rápida información, lo que permitió una pronta respuesta a esos incidentes.
10. Encontrará más información en: <https://www.who.int/groups/fao-who-international-food-safety-authorities-network-infosan/about>