

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Punto 3 del programa

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
16ª reunión
Acapulco, México, 10-14 de noviembre de 2008**

**INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS QUE COMPLEMENTAN LA
LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
- PARTE I: CREACIÓN DE CAPACIDAD -**

(Preparado por la FAO y la OMS)

Introducción

1. Este informe describe las actividades de la FAO y la OMS en el área de creación de capacidad implementadas desde la 15.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe que son complementarias a los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius.

ASISTENCIA TÉCNICA – PANORAMA GENERAL

2. La FAO y la OMS mantienen un programa de actividades y proyectos de asistencia técnica a nivel nacional, regional e internacional. Entre las esferas cubiertas pueden citarse el refuerzo de los sistemas de control alimentario, la capacitación de los funcionarios encargados del control alimentario y del personal técnico (encargados de la gestión del control alimentario, inspectores y analistas de alimentos), el aumento de la capacidad de los laboratorios de control de los alimentos, la aplicación del análisis de riesgos, la evaluación de riesgos de los peligros microbiológicos en los alimentos, el apoyo al establecimiento de los comités nacionales del Codex, el asesoramiento en materia de políticas y el establecimiento de marcos reglamentarios. Para obtener más información, véase la siguiente dirección: http://www.fao.org/ag/agn/index_en.stm. Las actividades sobre asistencia técnica de la FAO y la OMS están en línea con el Plan Estratégico 2008 - 2013 del Codex, especialmente las actividades 1.7, 2.6 y 5.4. Información sobre las actividades implementadas en la región de América Latina y el Caribe se incluyen en el Anexo.

MATERIAL DE APOYO PARA LA CREACIÓN DE CAPACIDAD

3. Asimismo, la FAO y la OMS están elaborando una serie de manuales, directrices y materiales de formación para facilitar los esfuerzos de creación de capacidad, los cuales resultan particularmente importantes para las autoridades responsables del refuerzo de los programas de control de alimentos. La mayor parte de este material es elaborado conjuntamente por la FAO y la OMS, mientras que la pequeña parte restante se prepara en el marco de proyectos de campo específicos de cada una de estas dos Organizaciones. Entre esos materiales figuran los siguientes:

- La publicación *Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos: guía para las autoridades nacionales en inocuidad de los alimentos* ya está disponible en español, francés e inglés. En la actualidad se está finalizando la elaboración de un CD-ROM complementario que incluye una

presentación de diapositivas para la capacitación y material formativo y estudios de caso sobre análisis de riesgos de la FAO.

- La publicación *Manual sobre producción y sanidad pecuaria: buenas prácticas para la industria de la carne* ya está disponible en inglés, francés, español y árabe, también en línea. Este manual es una herramienta para facilitar el cumplimiento con el Código de prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58-2005).
- En colaboración con la Federación Internacional de la Industria de los Piensos (IFIF), la FAO elaboró el *Manual of Good Practices for the Feed Industry* (manual de buenas prácticas para la industria de los piensos), para asistir en la puesta en práctica del Código de prácticas del Codex sobre buena alimentación animal (CAC/RCP 54-2004).
- La FAO ha colaborado con la OIE en la creación de la publicación *Guide to good farming practices for animal production food safety*. El objetivo de esta guía es ayudar a las autoridades competentes a asistir a las partes participantes, incluidos los granjeros, a asumir por completo sus responsabilidades en la primera fase de la cadena de alimentación para producir alimentos de origen animal inocuos.
- La OMS ha actualizado el material en español y portugués de enseñanza sobre auditoría y HACCP en relación con las buenas prácticas de fabricación. Con este nuevo material de formación se ha llevado a cabo una ronda de capacitación de formadores en la región de América Central en colaboración con otros organismos internacionales (IICA y OIRSA).
- La Organización ha comenzado a trabajar en un paquete de recursos técnicos en CD-ROM sobre el aseguramiento de calidad e higiene de los alimentos. Los destinatarios de este paquete de recursos son las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que contribuyan a la capacitación o aporten otro tipo de asistencia técnica a pequeñas y medianas empresas relacionadas con los programas sobre higiene y aseguramiento de la calidad.
- La herramienta de la FAO *Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos: directrices para evaluar las necesidades de fortalecimiento de la capacidad* ya está disponible en inglés, francés y español.
- La FAO, en colaboración con la OMS y el ICD, ha elaborado un curso de conocimientos básicos sobre evaluación de riesgos microbiológicos (MRA). El objetivo primario de este curso es familiarizar a los gobiernos con el concepto general de análisis del riesgo y la forma en que la evaluación de riesgos microbiológicos se integra en el marco de la gestión del riesgo microbiológico (MRM). El CD ROM está disponible en inglés y español.
- El curso de formación electrónica de la FAO y la OMS denominado *Cómo mejorar la participación en las actividades del Codex* está disponible en CD-ROM y se puede acceder a él a través de las páginas web de la FAO y la OMS. El curso está disponible en inglés, francés y español.
- Se finalizó el documento de orientación para los gobiernos elaborado por la FAO y la OMS sobre la aplicación del HACCP en empresas pequeñas y menos desarrolladas. Este documento está disponible en la actualidad en http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_en.stm y en www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/haccp_sidbs/en/index.html; igualmente, está disponible una versión en papel en inglés, francés y español.
- La FAO ha elaborado un paquete de capacitación estandarizado para asistir a los países a la hora de poner en práctica los textos del Codex pertinentes relativos con la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos a partir de plantas de ADN recombinante. Este paquete de capacitación, titulado *GM food safety assessment: tools for trainers* (evaluación de la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente: instrumentos para capacitadores), contiene ejemplos teóricos y prácticos de evaluaciones de riesgos de alimentos obtenidos a partir de métodos biotecnológicos modernos, así como una guía para capacitar a las autoridades de reglamentación. Está previsto que esta guía se publique a principios del verano de 2008.
- La FAO ha publicado en inglés y en español un vídeo de formación sobre procedimientos de muestreo para la identificación de micotoxinas en alimentos y pienso.

- Las *Directrices sobre la preparación, almacenamiento y manipulación en condiciones higiénicas de preparaciones en polvo para lactantes*, elaboradas de forma conjunta por la OMS y la FAO, están disponibles en árabe, chino, español, francés, inglés y ruso y se tradujeron recientemente al japonés.
- El manual de capacitación de la FAO *Cost-effective technologies and good management practices for improving quality and safety in small and medium agro-industries* (tecnologías rentables y buenas prácticas de gestión para mejorar la calidad e inocuidad en las pequeñas y medianas agroindustrias), elaborado por la División de Sistemas de Apoyo a la Agricultura (AGS), se aplicó y validó en el marco de un proyecto de la AGS en Nicaragua que contó con la participación de técnicos y gerentes de PYMES y capacitadores de Costa Rica, El Salvador, Honduras, Nicaragua y Panamá. Tras el éxito de los actos de refuerzo de capacidad y la valoración positiva de los participantes, se finalizó el manual de capacitación y se publicó en español en formato CD-ROM; este manual de capacitación fue empleado a continuación para formar a técnicos y directores de PYMES en Honduras.
- La FAO tradujo al español el Boletín de servicios agrícolas n.º 156, titulado *Ingeniería de alimentos, calidad y competitividad en sistemas de la pequeña industria alimentaria*.
- La AGS realizó un estudio internacional sobre refuerzo de capacidad e inversiones necesarias para cumplir los requisitos de GlobalGAP en Chile, Kenya, Sudáfrica y Malasia. Las enseñanzas extraídas de los estudios revelan la necesidad de mejorar los sistemas generales de gestión y reforzar la capacidad a distintos niveles para cumplir dichos requisitos. En base a los resultados de los estudios, se proponen diversas recomendaciones normativas para los países y los gobiernos. Para más información al respecto, consultar el resumen n.º 5 de sistemas agroalimentarios titulado *Supporting Farmers Compliance with Private Standards* (apoyo al cumplimiento de las normas privadas por parte de los agricultores).
- La FAO publicó estudios de caso sobre la *Aplicación de programas para el mejoramiento de la calidad e inocuidad en la cadena de suministro de frutas y hortalizas: beneficios y desventajas* en inglés y en español.
- La OPS y la OMS publicaron conjuntamente el *Manual sobre las cinco claves para unos alimentos más inocuos* (manual teórico), el *Libro de actividades para los profesores: Cinco claves para unos alimentos más inocuos*, una *Guía para la asociación de padres y profesores: ¿Cómo elaborar un plan de inocuidad del agua y los alimentos para mi escuela? Cinco pasos para tener una escuela con agua y alimentos inocuos* y un póster sobre las cinco claves para unos alimentos más inocuos. Todo ello se publicó en español y adaptado a Guatemala en el contexto del proyecto conjunto de la OPS, la OMS y el DFID sobre adaptación y validación del manual *Bringing Food Safety Home: using the WHO Five Keys to Safer Food* (la inocuidad de los alimentos en el propio hogar: el empleo de las cinco claves de la OMS para obtener unos alimentos más inocuos) para su aplicación en escuelas elementales en Guatemala. Estos documentos se han traducido al inglés y al portugués y se imprimirán para trasladar la experiencia a otros países de América Latina y el Caribe. Se puede obtener más información en <http://www.who.int/foodsafety/consumer/Guatemala.pdf>.
- La OPS y la OMS publicaron un DVD sobre la experiencia de la adaptación de las cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos en escuelas primarias en Venezuela. El DVD contenía música, teatro y poesía preparados por la comunidad escolar. Las cinco claves de la OMS se han incorporado al plan de estudios de las escuelas primarias de todo el país.
- La OMS publicó las *Directrices para la investigación y el control de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos*. Estas directrices sirven como introducción general para la identificación de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en diversos contextos y asistencia práctica para la investigación y el control de ellos mismos. Incluyen además información de fondo y herramientas prácticas, como cuestionarios de ejemplo y formularios para los informes de la investigación.
- El conjunto de herramientas de la FAO sobre bioseguridad está disponible en inglés, francés y español. Los Estados Miembros pueden emplearlas para analizar y gestionar los riesgos existentes en la inocuidad alimentaria y la vida y la sanidad vegetales y animales y los riesgos asociados para el medio ambiente. Estas directrices destacan principios y componentes de la bioseguridad, proporcionan un manual para evaluar la capacidad en relación con la bioseguridad y guían la aplicación de los principios de análisis de riesgos en la bioseguridad.

- La FAO publicó el *Risk-Based Food Inspection Manual* (manual basado en el riesgo para la inspección alimentaria), que introduce un enfoque para la inspección y procedimientos basados en el riesgo para operaciones de producción primaria y de procesamiento de los alimentos. Esta publicación solamente se encuentra disponible en inglés y español.

MECANISMOS DE INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN

4. Se ha seguido desarrollando el Portal Internacional sobre Inocuidad de los Alimentos y Sanidad Animal y Vegetal (www.ipfsaph.org), una iniciativa conjunta de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), el Codex y la Organización Mundial del Comercio (OMC). A fecha de abril de 2008, el portal contiene más de 34 000 registros, lo que representa un aumento del 38 % anual, obtenidos a partir de casi 50 fuentes oficiales de información diferentes, y esta cifra continúa aumentando. El número de visitas diarias es de 9 000, con más de 40 000 visitantes al mes. Se ha hecho notar también que existe un aumento de la demanda en primavera, lo que posiblemente se pueda atribuir a la celebración en primavera y en verano de reuniones clave de organismos legisladores tales como el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, el Codex y la OIE. Recientemente se incorporaron al portal nuevos grupos de datos, tal y como se especifica a continuación:

- Base de datos sobre aprobaciones de alimentos irradiados del portal Nucleus del OIEA, mediante un servicio electrónico de enlace automatizado;
- Todas las especificaciones actuales de la JECFA para aditivos alimentarios, agentes aromatizantes y residuos de algunos fármacos veterinarios en animales y alimentos; además, el portal está enlazado de manera automática con las bases de datos actualizadas y revisadas de la JECFA;
- El enlace automático con el nuevo Sistema de gestión de la información del Acuerdo MSF de la OMC garantiza que la información crucial relativa a este Acuerdo, como notificaciones, preocupaciones comerciales específicas y detalles sobre sus puntos de información nacionales se actualizan automáticamente mediante el portal.

5. Asimismo, se ha creado un conjunto de datos para la evaluación de la inocuidad alimentaria de las plantas de ADN recombinante autorizado de acuerdo con las *Directrices del Codex para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante*¹. En cooperación con la base de datos BioTrack de la OCDE, se ha creado una base de datos central interoperable accesible públicamente desde www.ipfsaph.org, con contenidos relativos a la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos a partir de plantas de ADN recombinante. Este conjunto de datos reúne registros sobre la evaluación de la inocuidad de los alimentos para las transformaciones aprobadas a partir de fuentes oficiales electrónicas como, entre otras, la base de datos BioTrack de la OCDE, el Centro de Intercambio de Información sobre Seguridad de Biotecnología y el Registro de alimentos y piensos modificados genéticamente de la Comunidad Europea.

¹ En respuesta a la solicitud realizada en la 7.ª reunión del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos, celebrada en Chiba (Japón), el 24-28 de septiembre de 2007).

6. INFOSAN, la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos desarrollada y mantenida por la Organización Mundial de la Salud (OMS) en colaboración con la FAO, comenzó a funcionar en octubre de 2004. Señalada como necesidad prioritaria tanto por el Codex como por la Asamblea Mundial de la Salud, la red cuenta actualmente con 167 Estados Miembros. Desde su creación, INFOSAN ha respondido a solicitudes de información sobre la forma de establecer y mantener sistemas de control alimentario facilitando en tiempo oportuno notas informativas sobre temas relativos a la inocuidad alimentaria. INFOSAN EMERGENCY, la sección de la red dedicada a las emergencias que opera bajo el marco del Reglamento Sanitario Internacional (2005), vigila a escala mundial los casos de contaminación de alimentos y de enfermedades transmitidas por ellos. Cada mes, la INFOSAN da una media de 157 avisos de casos de contaminación alimentaria y de enfermedades transmitidas por alimentos con posibles repercusiones a escala internacional. Como promedio, entre 10 y 20 avisos en el ámbito alimentario requieren de seguimiento por parte de INFOSAN. Ésta envía entre 1 y 2 alertas de emergencia al mes a los países que reciben alimentos contaminados. El año pasado, INFOSAN envió alertas de emergencia sobre la distribución mundial de alimentos contaminados a todos sus miembros.

7. En junio de 2008, el AGNS de la FAO puso en marcha una nueva página web sobre calidad específica dentro del proyecto GCP/INT/022/FRA, financiado por Francia. Algunos alimentos se diferencian del resto de los incluidos en su categoría en función de algunas características, de su calidad o su reputación debido fundamentalmente a su origen geográfico. Esta diferenciación puede ser atribuida a la tipicidad, la historia del producto o el carácter distintivo ligado a factores naturales y humanos como el suelo y el clima, los conocimientos prácticos y las tradiciones locales. Estos productos de calidad resultan interesantes como parte de la seguridad alimentaria ya que contribuyen al desarrollo rural y ofrecen a los consumidores una mayor variedad. El objeto de esta página web es proporcionar información sobre este tipo de calidad y las actividades realizadas en este ámbito: estudios de caso, seminarios regionales, reuniones de expertos y proyectos de cooperación técnica.

8. La FAO también creó una nueva página web sobre salud pública veterinaria e inocuidad de alimentos y piensos www.fao.org/ag/AGInfo/programmes/en/A6.html, así como una red mundial y cuatro regionales sobre estas mismas cuestiones.

9. Con el fin de garantizar un enlace eficaz entre la alarma, las acciones preventivas y la respuesta a las amenazas a la cadena alimentaria, la FAO está simplificando su plan de prevención y gestión de emergencias para crisis de la cadena alimentaria. En ello se incluye la ampliación del programa EMPRES (Sistema de prevención de emergencia de plagas y enfermedades transfronterizas de los animales y las plantas) de la FAO para cubrir también la inocuidad de los alimentos. El objetivo principal de EMPRES-Inocuidad alimentaria es la prevención y la alerta de emergencias relativas a la inocuidad alimentaria y se está poniendo en práctica tomando en consideración las redes y actividades existentes en el ámbito de la prevención y la alerta en todo el mundo. Para ello, facilitará una mayor asistencia de la FAO a INFOSAN, especialmente en relación con el acceso a la información pertinente del sector agrícola, el análisis de las tendencias, la predicción y la asistencia técnica para prevenir emergencias.

10. Como parte de su programa para la provisión de asesoramiento científico (ProScAd), la FAO ha comenzado, en colaboración con la Fundação de Estudos e Pesquisas Aquáticas (FUNDESPA) de Brasil, la puesta en práctica de un estudio regional para la creación de una base de datos sobre investigación científica e informes de vigilancia relativos a *Vibrio cholerae*, *Vibrio vulnificus* y *Vibrio parahaemolyticus* en los ecosistemas marinos y sus productos en América Latina y el Caribe. Esta labor facilitará el intercambio de la información sobre estos patógenos transmitidos por los alimentos en la región. Los países de la región que participan en esta iniciativa son: Argentina, Brasil, Chile, Cuba, México y Perú. La primera reunión de lanzamiento tuvo lugar en São Paulo, Brasil, del 16 al 17 de junio de 2008. La OPS también participa en esta iniciativa.

ACTOS INTERNACIONALES

11. El AGNS de la FAO convocó un Acto especial de alto nivel sobre calidad e inocuidad de los alimentos durante el último período de sesiones celebrado por la Conferencia de la FAO en noviembre de 2007. El objetivo de este acto era llamar la atención de las autoridades legisladoras sobre la importancia de la calidad y la inocuidad de los alimentos para la protección de los consumidores y el fomento del comercio. Igualmente, incidió sobre las crecientes necesidades de los países en desarrollo de ampliar su capacidad para mejorar así la eficacia de sus sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria, en la que se incluyen los productores, los procesadores y los distribuidores de alimentos. Un

breve informe sobre esta reunión está disponible en árabe, chino, español, francés e inglés en http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity_events_2007_en.asp.

12. A finales de noviembre de 2007, el Foro internacional de alto nivel sobre inocuidad de los alimentos, patrocinado conjuntamente por la OMS, el Ministerio de Salud y la Administración General de Inspección de la Calidad y la Inocuidad y la Cuarentena de China, aprobó una importante declaración sobre los requisitos básicos de los sistemas nacionales sobre inocuidad alimentaria. La Declaración de Beijing envía el claro mensaje de que la participación de un país en el mercado alimentario global, en proceso de maduración, estará basada en la garantía de que dicho país cuenta con un sistema de inocuidad alimentaria operativo, especialmente en lo que concierne a sus componentes relativos a la respuesta ante una emergencia.

13. La FAO y la AIEA organizaron un taller formativo en el laboratorio conjunto en Siebersdorf (Austria) entre el 12 y el 30 de noviembre de 2007. Los objetivos de este curso fueron los siguientes: 1) reforzar la concienciación de los científicos y los responsables de la gerencia media de los laboratorios sobre las directrices y normas pertinentes y los aspectos teóricos y técnicos de los métodos de análisis y confirmación empleados en la detección de residuos de fármacos veterinarios, 2) introducir unos principios de garantía y control de calidad de acuerdo con la norma ISO 17025 que sean relevantes para el análisis de residuos de fármacos veterinarios y 3) debatir los posibles papeles que pueden desempeñar los laboratorios de calidad garantizada en el seguimiento de la eficacia de las buenas prácticas agrícolas. Se puede obtener más información escribiendo a Official.Mail@iaea.org.

14. En colaboración con la FAO, la OMS puso en práctica una iniciativa para realizar una estimación de la carga mundial que representan las enfermedades transmitidas por los alimentos originadas por las causas principales. Esta tarea está siendo llevada a cabo por el Grupo de referencia sobre la epidemiología de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos, un grupo multidisciplinario de expertos que se reunieron en Ginebra en noviembre de 2007 y diseñaron un plan de trabajo detallado y ambicioso para estimar la carga de las enfermedades originadas por causas entéricas, químicas y parasíticas. La OMS está poniendo en práctica en la actualidad el plan propuesto por este grupo de expertos e, igualmente, está realizando informes sobre la carga mundial de las enfermedades en un marco temporal de cinco años. Un área de especial atención del grupo de expertos será el desarrollo de herramientas para llevar a cabo la evaluación de la carga de la enfermedad específicamente en cada país y la formación sobre el uso de estas herramientas.

15. La FAO está planificando una conferencia internacional sobre inocuidad alimentaria conjuntamente con la Academia Internacional de Industria (IIA) de la Federación de Rusia. La fecha para la celebración de dicha conferencia es 28-30 de octubre de 2008, y en su programa se abordarán temas relativos a la gestión y aplicación de sistemas de control alimentario para garantizar alimentos inocuos y la protección del consumidor. Entre las cuestiones concretas que se tratarían podrían figurar la armonización de normas alimentarias, los principios y la aplicación práctica del análisis de riesgos, así como los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos en el seno de la industria alimentaria.

16. En septiembre de 2007 la OMS celebró la primera reunión del programa de capacitación de instructores sobre las cinco claves para unos alimentos más inocuos, dirigida a mujeres y organizada en colaboración con el Departamento de Salud de Sudáfrica. La segunda reunión se organizó en Túnez en colaboración con la Agencia Nacional de Control Sanitario y Medioambiental de los Productos (ANCSEP), perteneciente al Ministerio de Salud de dicho país, en Febrero de 2008. El programa de formación está diseñado para que los profesionales de la salud pública, los educadores sobre salud, los líderes de la comunidad y los funcionarios del gobierno promuevan cambios en el comportamiento para obtener una manipulación y una preparación de los alimentos más inocuas entre los consumidores, especialmente las mujeres. El curso proporciona unas orientaciones sobre cómo educar y fomentar el cambio de comportamiento. Se celebró una tercera reunión en agosto de 2008. Tras la incorporación de los comentarios de estas reuniones, el curso debería publicarse en los seis idiomas de la OMS antes de noviembre de 2008.

17. La OMS impartió 12 cursos internacionales de formación sobre la vigilancia y la detección de enfermedades transmitidas por los alimentos y otras enfermedades entéricas infecciosas mediante un programa denominado Gloval Salm-Surv. Los cursos tuvieron lugar en la Federación de Rusia (San Petersburgo y Moscú), Trinidad y Tabago, Kenya, Brasil, China, Polonia, Camerún, Malasia, Argentina, Papua Nueva Guinea y Madagascar. Con la excepción de los impartidos en Brasil y China, en el resto de los cursos de formación participaron entre dos y cuatro representantes de entre 8 y 18 países. Durante los cursos se promovió la vigilancia integrada llevada a cabo mediante técnicas de laboratorio, y la colaboración

intersectorial entre disciplinas relativas a la salud humana, la rama veterinaria y otras relacionadas con la alimentación es fomentada en todo el mundo. La OMS está trabajando activamente para poder colaborar con la FAO en futuras actividades de formación.

PROYECTOS MUNDIALES

18. El Gobierno de Noruega firmó un acuerdo de cooperación sobre programas (PCA) con la FAO con el objetivo general de respaldar los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) en los países en desarrollo a través de la labor de la FAO para los períodos 2005-2006 y 2006-2008. Uno de los objetivos principales de este proyecto es mejorar la inocuidad y la calidad de los alimentos a nivel nacional y en la cadena alimentaria. Se están realizando actividades en Guatemala, Burkina Faso, Camboya, Honduras, Kenya, Lao, Nicaragua, Tanzania y Uganda. Los resultados que han de alcanzarse son los siguientes: la aceptación y el uso de las buenas prácticas agrícolas (BPA), la creación de capacidad y la sensibilización para la gobernanza y la gestión integradas de los recursos naturales (SARED), el apoyo a la calidad y la inocuidad de los alimentos y a la labor y las directrices relacionadas con el Codex, así como la prestación de asesoramiento y la elaboración y aplicación de instrumentos en el ámbito de la pesca en pequeña escala o artesanal.

19. En el marco del mismo acuerdo de cooperación sobre programas, Noruega también está prestando apoyo a una serie de actividades dirigidas a reforzar la labor previa de la FAO referente a la integración de la inocuidad de los alimentos, la sanidad animal y vegetal y la bioinocuidad en el marco de la bioseguridad. En este contexto, ya se encuentra disponible un conjunto triple de instrumentos sobre bioseguridad (un texto introductorio, una guía sobre evaluación de capacidad y un manual de análisis de riesgos en relación con la bioseguridad) y se están llevando a cabo una serie de actividades para evaluar las necesidades de capacidad en materia de bioseguridad y reforzar un enfoque integrado sobre ella en Bhután, El Salvador, Haití y Panamá, entre otros. Para poner en práctica este conjunto de instrumentos, la FAO organizó un taller internacional de capacitación de instructores sobre un enfoque integrado para la inocuidad alimentaria y la sanidad animal y vegetal (bioseguridad) y la evaluación de las necesidades de capacidad. Este curso de formación se celebró en Roma del 22 al 25 de enero de 2008 y en él participaron 22 expertos de determinados países del mundo. Existe más información disponible en www.fao.org/ag/agn/agns/foodcontrol_en.asp. Este curso complementa a otros tres regionales celebrados el año anterior en Bangkok, Accra y Santiago de Chile.

20. El proyecto GCP/INT/022/FRA, financiado por Francia (2007-2008) e implementado con el apoyo de la FAO, tiene como objetivo asistir a los Estados Miembros en la elaboración de planes de calidad específicos que se adapten a su situación económica, social y cultural y en la contribución al desarrollo rural mediante la valorización y la preservación de productos de calidad y de los recursos locales conexos. La finalidad práctica es reunir información y conocimientos sobre experiencias de los Estados Miembros para apoyar las políticas y la estrategia de la FAO en este ámbito y recomendar mecanismos para abordar las necesidades de los Estados Miembros. Para ello se han puesto en prácticas diversas actividades, tales como seminarios regionales, reuniones de expertos, creación de redes, estudios de caso con ejemplos concretos sobre bienes y limitaciones, determinación de las causas del éxito o del fracaso y creación de herramientas de apoyo.

INSTRUMENTOS MUNDIALES EN CURSO DE ELABORACIÓN

21. La FAO está elaborando las *Directrices para la inspección del pescado basada en el riesgo*, las cuales proporcionan información técnica para apoyar los sistemas de inspección del pescado. Esta publicación constituye un capítulo separado del *Manual de la inspección de alimentos basada en el riesgo* para tratar también así los productos pesqueros.

22. La FAO y la OMS están elaborando unas directrices para la respuesta a las emergencias relacionadas con la inocuidad alimentaria con el fin de asistir a los Estados Miembros a prepararse ante dichas emergencias y gestionarlas adecuadamente. Asimismo, se están elaborando una serie de directrices específicas sobre la retirada de alimentos, los sistemas de reclamaciones sobre alimentos, la comunicación de los riesgos durante las emergencias relacionadas con la inocuidad alimentaria y la evaluación y la gestión de riesgos para actos urgentes relativos a inocuidad alimentaria con la finalidad de proporcionar unas orientaciones más detalladas sobre estos importantes aspectos de la preparación, la alerta y la respuesta ante emergencias relativas a la inocuidad alimentaria.

23. La OMS y la FAO, en colaboración con la OIE y el Consejo de Cooperación Industrial para el Desarrollo (ICD), están organizando una mesa redonda sobre las necesidades mundiales de creación de la capacidad en lo que respecta a la inocuidad alimentaria, el agua y la nutrición mediante la formación y la

educación que se celebrará en septiembre de 2008. El 5 de marzo de 2008 se celebró en Roma (Italia) una reunión preparatoria para debatir los objetivos, el programa, la fecha y el lugar de celebración de esta mesa redonda.

AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

Actos regionales y nacionales

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
Seminario regional por videoconferencia sobre estudios de idoneidad -- 237 participantes de 18 países. Para mayor información visitar el sitio: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS/OPS	22-24 de noviembre de 2006	Buenos Aires, Argentina y 18 países de América Latina
Seminario regional por videoconferencia sobre la Norma ISO/IEC 17025-2005 - 301 participantes de 20 países. Para mayor información visitar el sitio: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS/OPS	18 de diciembre de 2006	Buenos Aires, Argentina y 20 países de América Latina
Curso Subregional de Entrenamiento sobre el programa OMS-GSS para entrenar a los laboratorios clínicos en la utilización de protocolos normalizados para la identificación/cuantificación de Salmonella and Shigella. Participación de 6 países de América Central, Cuba, República Dominicana y México.	OMS	19-23 de marzo de 2007	Guatemala
Seminario regional por videoconferencia sobre Metrología General (laboratorios de análisis de alimentos). – 417 participantes de 18 países. Para mayor información visitar el sitio: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS/OPS	2-4 de mayo de 2007	Asunción, Paraguay y 18 países de América Latina
Seminario regional sobre comunicación del riesgo en inocuidad de alimentos con las organizaciones de consumidores.	FAO	7-8 de mayo de 2007	Santiago, Chile
Seminario regional sobre la evaluación de las necesidades de creación de capacidad en el área de bioseguridad.	FAO	9-12 de mayo de 2007	Santiago, Chile
Taller regional para incrementar la capacidad de los países de América Latina en el área de síntesis del conocimiento y traducción a través de la aplicación de herramientas diseñadas para mejorar el proceso decisorio en materia de salud pública – 30 participantes de países de América Latina.	OMS	4-8 de junio de 2007	San José, Costa Rica
Seminario regional por videoconferencia sobre cómo obtener condiciones de trabajo aceptables en cromatografía – 348 participantes de 18 países. Para más información visitar el sitio: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS/OPS	12-14 de junio de 2007	Buenos Aires, Argentina y 18 países de América Latina
Seminario por videoconferencia sobre el diseño y la infraestructura de los laboratorios en línea a través de Internet con 374 participantes de 20 países (Para más información, consultar http://www.panalimentos.org/rilaa/ingles/Training.asp)	OMS, OPS y la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) de Perú	3-5 de julio de 2007	Lima (Perú)

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
Taller de expertos sobre certificación en acuicultura organizado conjuntamente por la FAO y la Red de centros de acuicultura de Asia y el Pacífico (NACA)	Organizado por la FAO y la NACA y albergado por el Gobierno de Brasil	31 de julio – 3 de agosto de 2007	Fortaleza (Brasil)
Cuarto taller avanzado para microbiólogos y epidemiólogos sobre enfermedades transmitidas por los alimentos en países anglófonos del Caribe de Global Salm-Surv de la OMS.	OMS, OPS, Centros de Control de Enfermedades (Estados Unidos de América) y la Oficina de Salud Pública de Canadá	21-26 de septiembre de 2007	Puerto España (Trinidad y Tabago)
Seminario sobre el estudio de la dieta total en línea a través de Internet, con 183 participantes de 16 países. Para más información, consultar http://www.panalimentos.org/panalimentos/art1.asp?id=1033136249&cat=90	OMS, OPS, Instituto de Ciencia y Tecnología de la Universidad Austral (Chile) y Laboratorio Nacional de Salud (Guatemala)	15-18 de octubre de 2007	Guatemala (Guatemala)
Quinto curso anual y reunión de Pulse-Net para América Latina.	OMS, OPS, Centros de Control de Enfermedades (Estados Unidos de América) y el INEI (Argentina)	22-24 de octubre de 2007	Buenos Aires (Argentina)
Taller de formación sobre cómo aumentar la participación en el Codex.	FAO	Noviembre de 2007	Haití
Taller nacional para el nivel II de Global Salm-Surv.	OMS, OPS, Centros de Control de Enfermedades (Estados Unidos de América), el Instituto Nacional de Alimentación (Dinamarca) y el Ministerio de Salud (Brasil)	5-9 de noviembre de 2007	Río de Janeiro (Brasil)
Taller subregional sobre la mejora de la inocuidad alimentaria en el sector del turismo mediante la aplicación de buenas prácticas higiénicas y el HACCP, con el objetivo de aumentar los conocimientos de los países del Caribe y la capacidad de las empresas pequeñas o menos adelantadas para adoptar normas relativas a las buenas prácticas higiénicas y al HACCP y asistir a los gobiernos a elaborar políticas, estrategias y planes de acción nacionales que permitan mejorar la inocuidad alimentaria y el comercio en los sectores locales y del turismo.	FAO/IICA	7-9 de noviembre de 2007	Barbados
Taller regional sobre calidad alimentaria ligada al origen geográfico en América Latina. Las ponencias, presentaciones, síntesis y conclusiones se pueden consultar en http://208.62.63.50/santiago . En la actualidad se está preparando un proyecto regional.	FAO en colaboración con el Ministerio de Agricultura y el IICA	12-13 de diciembre de 2007	Santiago de Chile (Chile)

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
Seminario regional por videoconferencia sobre materiales de referencia (laboratorios de análisis de alimentos) - 319 participantes de 17 países. Para más información dirigirse al sitio: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS/PAHO	29 de abril de 2008	Buenos Aires, Argentina y 17 países de América Latina
Taller de expertos sobre directrices relativas a la acuicultura organizado conjuntamente por la FAO, la NACA, Acuicultura comercial sostenible y el DFID.	FAO/NACA/ Acuicultura comercial sostenible/DFID	Mayo de 2008	Washington (Estados Unidos de América)
Sexto curso anual y reunión de Pulse-Net para América Latina.	OMS, OPS, Centros de Control de Enfermedades (Estados Unidos de América) y el INEI (Argentina)	26 de mayo de 2008	Buenos Aires (Argentina)
Quinto curso y taller avanzado para microbiólogos y epidemiólogos sobre enfermedades transmitidas por los alimentos en América del Sur de Global Salm-Surv de la OMS.	OMS, OPS, Centros de Control de Enfermedades (Estados Unidos de América), la Oficina de Salud Pública de Canadá y el INEI (Argentina)	27-31 de mayo de 2008	Buenos Aires (Argentina)
Seminario de América Central sobre análisis de riesgo de contaminantes en los alimentos.	FAO/PCC Costa Rica	5-6 de junio de 2008	San José (Costa Rica)
Reunión técnica sobre peligros microbiológicos en alimentos. Participantes relacionados con los trabajos a nivel nacional sobre inocuidad de alimentos asistieron al inicio de los trabajos sobre evaluación de riesgos de <i>Salmonella</i> en pollos (partes) y <i>Vibrio</i> spp in productos pesqueros seleccionados.	FAO	9-13 de junio de 2008	Ciudad de México
Cinco cursos denominado "El proceso normativo del Codex Alimentarius y tú" para todos los países de América Latina mediante vídeo.	FAO/IICA	16-27 de junio de 2008	San José, Costa Rica y todos los países de América Latina y el Caribe
Reunión técnica sobre peligros microbiológicos en alimentos con el objetivo de facilitar el intercambio de experiencias entre los miembros de la red nacional sobre inocuidad alimentaria establecida en 2006 y reorientar sus actividades.	FAO/Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (México)	Junio de 2008	México
Seminario regional por videoconferencia sobre criterios a considerar para el análisis microbiológico de los alimentos – 318 participantes de 18 países participated. Para mayor información dirigirse al sitio: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS/OPS	4 de julio de 2008	Caracas, Venezuela y 18 países de América Latina
Seminario regional sobre criterios a considerar para el análisis microbiológico de productos lácteos – 339 participantes de 18 países Para mayor información dirigirse al sitio: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS/OPS	11 de julio de 2008	Caracas, Venezuela y 18 países de América Latina

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
Seminario regional por videoconferencia sobre una visión general de la incertidumbre de las mediciones– 186 participantes de 17 países. Para mayor información dirigirse al sitio: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS/OPS	18 de julio de 2008	Rio de Janeiro, Brasil y 17 países de América Latina
Seminario regional por videoconferencia sobre los criterios a considerar para el análisis microbiológico de productos cárnicos – 393 participantes de 19 países. Para mayor información dirigirse al sitio: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS/OPS	1 de agosto de 2008	Rio de Janeiro, Brasil y 19 países de América Latina
Curso sobre “El proceso de establecimiento de normas Codex”	FAO, en colaboración con la OMS y los Ministerios de Agricultura y Salud	14-15 de agosto de 2008	Santo Domingo, República Dominicana
Seminario regional por videoconferencia sobre los criterios a considerar para el análisis microbiológico de frutas y hortalizas – 416 participantes de 19 países. Para mayor información dirigirse al sitio: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS/OPS	15 de agosto de 2008	Rio de Janeiro, Brasil y 19 países de América Latina
Seminario regional por videoconferencia sobre los criterios a considerar para el análisis microbiológico de productos marinos – 457 participantes de 19 países. Para mayor información dirigirse al sitio: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS/OPS	27 de agosto de 2008	Santiago, Chile y 19 países de América Latina
Seminario regional sobre normas privadas de sanidad vegetal, animal e inocuidad de alimentos – la necesidad de una acción regional para promover el bienestar público.	FAO	3-5 de septiembre de 2008	Santiago, Chile
Seminario regional por videoconferencia sobre información suplementaria acerca de la evaluación de incertidumbre de las mediciones - 366 participantes de 18 países. Para mayor información dirigirse al sitio: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS/OPS	4-5 de septiembre 2008	Buenos Aires, Argentina y 18 países de América Latina
Seminario del Punto de Contacto del Codex sobre cuestiones SFS y la determinación de equivalencia de medidas SFS.	FAO/PCC	10-12 de septiembre de 2008	Lima, Perú
Seminario regional por videoconferencia sobre los criterios a considerar para el análisis microbiológico del agua - 483 participantes de 18 países. Para mayor información dirigirse al sitio: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS/OPS	12 de septiembre de 2008	Caracas, Venezuela y 19 países de América Latina
Cuarto curso regional por vídeo sobre nuevas herramientas electrónicas del Codex.	FAO	15-17 de septiembre de 2008	Santiago y todos los países de América Latina
Forum de las principales partes interesadas responsables por el desarrollo e implementación de políticas y actividades en el área de inocuidad de alimentos para un enfoque coordinado a la inocuidad de alimentos en la región.	FAO Trinidad/FAO SLC, IICA y CARICOM	Septiembre-Octubre 2008	Trinidad

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
Reunión técnica sobre la evaluación de riesgo de peligros microbiológicos en alimentos – intercambio de información sobre los progresos en la región en este campo y definición de los siguientes pasos para realzar el uso de esta herramienta.	FAO/OPS/OIRSA/ICMSF/Programa USAID, Departamento Nacional de Planificación de Colombia y la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	1-3 de octubre de 2008	Bogotá, Colombia
Reunión regional de expertos en cómo diseñar e implementar políticas de inocuidad de alimentos.	FAO	7-9 de octubre de 2008	Santiago, Chile
Asamblea INFAL/RILAA y Taller sobre Muestreo de Micotoxinas.	FAO/OPS	24-30 de octubre de 2008	Ciudad de Panamá
Taller regional previa a la reunión del CCLAC sobre la inspección basada en el riesgo.	FAO/OPS	9 de noviembre de 2008	Acapulco, México
Taller regional sobre evaluación de riesgos de alimentos modificados genéticamente.	FAO	A determinarse	Santiago, Chile

Proyectos/asistencia directa a los países

Título	FAO/OMS	País	Estado de implementación
Proyecto subregional sobre el refuerzo de la aplicación de las buenas prácticas agrícolas y de fabricación y el HACCP en pequeñas y medianas industrias alimentarias.	OMS/AMRO (Oficina Regional de la OMS para las Américas)	Países andinos, centroamericanos y caribeños anglófonos	Está listo para enviarlo al Departamento de Inocuidad Alimentaria de la OMS para aportar comentarios y sugerencias con el fin de obtener financiación externa.
Formación en higiene alimentaria y nutrición.	FAO	Argentina	Proyecto en formulación
Creación de bases de datos y tablas de composición de alimentos para fortalecer el comercio internacional y la protección de los consumidores (TCP/RLA/3107).	FAO	Argentina, Chile y Paraguay	La operación comenzó en diciembre de 2007 y tiene como fecha límite noviembre de 2009.
Análisis y fortalecimiento de los programas de alimentación y nutrición comunitarias	FAO	Argentina, Brazil, México, Panamá	Iniciado en febrero de 2008 para finalizarse en enero de 2009
Proyecto subregional sobre la mejora de la inocuidad de los alimentos de venta callejera mediante el establecimiento de un sistema de inspección de alimentos basado en el análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP).	FAO	Barbados y países del Caribe oriental	Finalizado recientemente

Título	FAO/OMS	País	Estado de implementación
Refuerzo del marco sobre bioseguridad mediante el apoyo a la actualización del marco jurídico en este aspecto y el fortalecimiento de la capacidad nacional para implementar de manera efectiva los enfoques y el sistema relativos a la bioseguridad.	FAO	Belice	En curso
Asistencia técnica para poner en práctica la Estrategia para unos mercados de alimentos saludables. El primer mercado de alimentos saludables se creó en Bolivia, y la experiencia se trasladó a cinco regiones de este país, cada una de las cuales ya cuenta con un mercado.	OPS y OMS con apoyo extrapresupuestario del AGFUND	Bolivia, República Dominicana, Guyana y Paraguay	En curso
Adaptación, validación y adopción en las escuelas de las cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos.	OMS/AMRO (Oficina Regional de la OMS para las Américas)	Municipalidad de Duque de Caxias (Brasil)	En curso
Educación de los líderes de la comunidad sobre las cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos en la <i>favela</i> la Rociña.	OMS/AMRO (Oficina Regional de la OMS para las Américas)	Municipalidad de Río de Janeiro (Brasil)	En curso
Cooperación técnica en los brotes de beriberi causada por micotoxinas.	OMS/AMRO (Oficina Regional de la OMS para las Américas)	Brasil	En curso
Creación de capacidad en análisis de riesgos para las autoridades sanitarias nacionales (TCP/CHI/3201)	FAO	Chile	En curso
Optimización de la cadena agroindustrial de espirulina para consumo humano (TCP/CUB/3013).	FAO	Cuba	En curso
Refuerzo de la capacidad de análisis de alimentos mediante la creación de una red nacional de laboratorios de análisis alimentarios ligada a la Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos (RILAA).	OMS/AMRO (Oficina Regional de la OMS para las Américas)	Cuba	En curso
Consultoría técnica y entrenamiento sobre riesgos en alimentos	FAO	Cuba	En curso
Desarrollo de la producción de café.	FAO	Dominica	Proyecto en formulación
Proyecto regional para fortalecer el Comité nacional del Codex y el punto de contacto nacional del Codex.	FAO	Dominica, Granada, Saint Kitts y Nevis y San Vicente y las Granadinas	Proyecto en formulación
Refuerzo del sector del comercio de alimentos	FAO	República Dominicana	En curso
Refuerzo de la competitividad del sector agroalimentario (TCP/DOM/3102).	FAO y PCT	República Dominicana	En curso
Certificación HACCP para inspectores de alimentos	FAO	República Dominicana	Proyecto en formulación
El proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius	FAO	República Dominicana	Proyecto en formulación

Título	FAO/OMS	País	Estado de implementación
Implementación del sistema de aseguramiento de la calidad en los laboratorios de referencias para productos lácteos (TCP/DOM/3201)	FAO	República Dominicana	En curso
Refuerzo de la capacidad de análisis de alimentos mediante la creación de una red nacional de laboratorios de análisis alimentarios ligada a la Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos (RILAA).	OMS/AMRO (Oficina Regional de la OMS para las Américas)	República Dominicana	En curso
Fortalecimiento de los sistemas de control de los alimentos: se han llevado a cabo talleres nacionales empleando instrumentos sobre ejecución, visión y estrategia y en la actualidad se están evaluando los planes de acción.	OMS, OPS y el IICA	Ecuador, Perú, Bolivia y Paraguay	En curso
Entrenamiento para maestros en buenas prácticas de higiene, nutrición e interpretación del etiquetado de alimentos, entrenamientos en nutrición para padres y comunidades escolares	FAO/ONGs	República Dominicana (TCP/DOM/31/01) El Salvador (TCP/ELS/3101)	abril – julio de 2008 enero de 2009
Asistencia técnica a la industria de la nuez moscada.	FAO	Granada	En curso
Armonización del código alimentario de los países centroamericanos.	OMS, OPS y el OIRSA	Guatemala, Honduras, El Salvador, Nicaragua, Costa Rica, Panamá y República Dominicana	En curso; se está debatiendo el documento final a nivel nacional en cada país.
Puesta en práctica de un proyecto experimental para la adaptación, la validación y la adopción de las cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos en las escuelas primarias urbanas y rurales.	OMS, con apoyo extrapresupuestario del DFID	Guatemala y República Bolivariana de Venezuela	
Rehabilitación de las capacidades analíticas del laboratorio químico de la Facultad de Agronomía y Medicina Veterinaria (FAMV): fase II de TCP/HAI/2906.	PCT de la FAO	Haití	En curso
Proyecto “Mejora de la eficiencia comercial de los pescadores artesanales en América Central, México y el Caribe”, que incluye la formación de pescadores e intermediarios sobre la preservación de la calidad de las capturas.	FAO/Fondo Comunitario para Productos (FCPB)	Honduras, México y Cuba	En curso
Creación de un Comité nacional del Codex	FAO	Jamaica	Finalizado recientemente
Prevención de la aparición de ocratoxina A en el café.	FAO	Nicaragua	Proyecto en formulación
Modernización del sistema fitosanitario mediante su ampliación para incluir componentes sobre inocuidad alimentaria y sanidad animal (TCP/PAN/3003).	FAO	Panamá	En curso
Fortalecimiento de la educación en inocuidad de alimentos y nutrición a través del establecimiento del programa “Alimentar la mente para combatir el hambre” TCP/PAR/3101	FAO	Paraguay	Iniciado en junio de 2007, para finalizarse en marzo de 2009

Título	FAO/OMS	País	Estado de implementación
Eco-Health para el Caribe: estudios sobre la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos, evaluación de las cisternas de aguas pluviales y formación a distancia sobre programas relativos al control de la inocuidad alimentaria.	OMS, OPS, Laval University, Saint George University, University of West Indies y la Oficina de Salud Pública de Canadá	Santa Lucía, Guyana, Granada, Bahamas y Trinidad	En curso
Proyectos subregionales para reforzar las actividades de análisis, el aseguramiento de la calidad de los laboratorios y el refuerzo de la capacidad de la Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos (RILAA).	Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe	Subregional	Evaluación del proyecto en curso
Apoyo a la sanidad agrícola y la inocuidad de alimentos a nivel nacional. Asistencia técnica para fortalecer el establecimiento de la sanidad agrícola y la inocuidad de los alimentos - TCP/3201/RLC	FAO	Trinidad y Tobago	En curso
Asistencia técnica en la industria de la alimentación y las bebidas en forma de servicios de asesoramiento para crear una Autoridad sobre Inocuidad Alimentaria unificada y desarrollar un programa nacional relativo a la inocuidad de los alimentos. También se ha solicitado una asistencia similar en el sector del pescado y de su elaboración a fin de actualizar la reglamentación referida a las normas de inocuidad de los alimentos en el pescado y los productos pesqueros y con el fin de elaborar un plan de ordenación pesquera.	FAO	Trinidad y Tabago	En curso
Refuerzo de los proveedores de cadenas agroalimentarias a programas nacionales de alimentación y nutrición, insistiendo en los orientados a escuelas primarias.	FAO	Uruguay	Proyecto en formulación
Proyecto “Ordenación pesquera en Uruguay”, que incluye la mejora de las infraestructuras y los procesos de producción con el fin de mejorar las normas sanitarias y de calidad de los productos pesqueros.	FAO/FFU	Uruguay	En curso