



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Octogésima reunión
Virtual, 13-21 de enero de 2021

ASUNTOS PLANTEADOS POR LA FAO Y LA OMS

Preparado por la FAO y la OMS

1. Introducción

1.1 En este documento se presenta información sobre las actividades de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) que podrían ser de interés o pertinentes para la labor del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius.

2. Asuntos planteados conjuntamente por la FAO y la OMS

2.1 *Enfermedad por coronavirus (COVID-19)*

2.1.1 A medida que la pandemia mundial de la enfermedad por coronavirus (COVID-19) evoluciona, la FAO y la OMS tratan de mantener a los Estados miembros informados de las cuestiones relacionadas con dicha enfermedad y la inocuidad alimentaria.

2.1.2 La Secretaría de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) de la FAO y la OMS ha elaborado orientaciones para las empresas alimentarias¹ y las autoridades competentes encargadas de los sistemas nacionales de control de la inocuidad² sobre la COVID-19 y la inocuidad alimentaria. Estas orientaciones se han difundido además mediante la Red de información sobre epidemias de la OMS y presentado en varios seminarios web dirigidos a la industria de la alimentación y los profesionales de la reglamentación alimentaria. Asimismo, la Secretaría de la INFOSAN ha recopilado las preguntas de los miembros con respecto a la COVID-19 y la inocuidad de los alimentos y ha publicado las respuestas en el sitio web de la comunidad INFOSAN, así como para el público en general^{3,4}.

2.1.3 La FAO y la OMS han publicado conjunta e individualmente numerosos documentos normativos y orientativos con vistas a ayudar a sus miembros a gestionar la crisis mundial actual y reducir al mínimo los efectos de la pandemia. Todos los documentos se encuentran disponibles en los enlaces que figuran a continuación:

- La División de Sistemas Alimentarios e Inocuidad de los Alimentos (ESF) de la FAO ha puesto a disposición de los interesados la colección de políticas, orientaciones y materiales informativos específicos sobre la inocuidad alimentaria en el siguiente enlace: <http://www.fao.org/food-safety/covid-19-materials/es/>.
- La OMS: El Departamento de Nutrición e Inocuidad de los Alimentos de la OMS ha creado una página web para reunir todos los documentos relacionados con la COVID-19, la nutrición y la inocuidad alimentaria: <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/covid-19>. Se han publicado, asimismo, preguntas y respuestas sobre la inocuidad de los alimentos y la nutrición en relación con la COVID-19 (<https://www.who.int/es/news-room/q-a-detail/food-safety-and-nutrition>).

¹ <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/technical-guidance>.

² https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331958/WHO-2019-nCoV-Food_Safety_authorities-2020.1-spa.pdf (disponible también en otros idiomas de las Naciones Unidas).

³ <https://www.who.int/es/news-room/q-a-detail/questions-relating-to-food-businesses>.

⁴ <https://www.who.int/es/news-room/q-a-detail/questions-relating-to-food-safety-authorities>.

2.2 *Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos*

2.2.1 En diciembre de 2018, la Asamblea General de las Naciones Unidas aprobó una resolución en la que se proclamaba el 7 de junio como el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos y designó a la FAO y la OMS para que alternaran la organización de las celebraciones. La OMS organizó el acto en 2020 en estrecha coordinación y colaboración con la FAO, centrado principalmente en la producción y el mantenimiento de alimentos inocuos en los mercados para garantizar que las personas puedan acceder a este tipo de alimentos durante toda la pandemia de la COVID-19. Los Directores Generales de la FAO y la OMS han destacado que la inocuidad de los alimentos debe ser un asunto de todos en el día a día. A finales de septiembre se publicó un informe conjunto de la FAO y la OMS sobre el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos de 2020, en el que se ofrecía una visión general del compromiso de las múltiples partes interesadas y de las celebraciones virtuales en todo el mundo, que señalaron el gran éxito del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos de 2020. Este informe está disponible en los seis idiomas de las Naciones Unidas⁵.

2.2.2. Para el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos de 2021, la FAO organizará la celebración del acto junto con la OMS. Para avanzar en los preparativos, la FAO y la OMS han redactado un documento de exposición de conceptos y han acordado el lema, el tema y los llamamientos a la acción. La FAO y la OMS proseguirán con los preparativos del Día. La identidad visual y los materiales de promoción estarán disponibles a comienzos de 2021.

3. **Asuntos planteados por la FAO**

3.1 *Enfermedad por coronavirus (COVID-19)*

3.1.1 La FAO ha puesto en práctica un conjunto de instrumentos para respaldar análisis de políticas y evaluar la repercusión de la COVID-19 en la alimentación y la agricultura, las cadenas de valor, los precios de los alimentos y la seguridad alimentaria en todo el mundo. La información adaptada a los diversos sectores, regiones, agentes y partes interesadas puede consultarse en el siguiente enlace: <http://www.fao.org/2019-ncov/es/>.

3.1.2 El fortalecimiento de los sistemas de producción y distribución de alimentos es fundamental para luchar contra el hambre y supone ayudar a hacer frente a las enfermedades dondequiera que surjan en los seres humanos, los animales, las plantas o el medio ambiente. La enfermedad de 2019 por coronavirus (COVID-19) es una crisis sanitaria mundial con consecuencias drásticas para las economías, y la FAO está desempeñando una función en la evaluación de sus posibles repercusiones en la vida y los medios de subsistencia de las personas, el comercio mundial de alimentos, los mercados, las cadenas de suministro de alimentos y el ganado, así como en la respuesta a tales repercusiones.

3.1.3 La necesidad de reducir los contactos interpersonales y los desplazamientos en el marco de la pandemia de la COVID-19, manteniendo al mismo tiempo abiertas las unidades de producción de alimentos, ha planteado la necesidad de considerar el uso de tecnologías que permitan la inspección y el control de alimentos a distancia, cuando sea posible y apropiado. En estos momentos de crisis, y con muchas restricciones de recursos, también es importante centrarse en las medidas regulatorias, como la inspección, donde los riesgos son mayores (empresas o sectores alimentarios): instrumentos tales como un marco de clasificación de los riesgos son muy útiles para ese fin. La FAO está ultimando un proyecto de orientación sobre la clasificación de los riesgos para ayudar a las autoridades competentes a elaborar su propio marco nacional de clasificación de los riesgos.

3.1.4 La FAO ha movilizado el Programa de respuesta y recuperación de la COVID-19 con normas priorizadas de comercio e inocuidad de los alimentos para facilitar y acelerar el comercio de alimentos y productos agrícolas durante la COVID-19 y posteriormente. Dicho Programa abordará los obstáculos no arancelarios y los procedimientos administrativos correspondientes. Fomentará, asimismo, la cooperación en materia de reglamentación, centrándose en el comercio intrarregional (<http://www.fao.org/3/cb0299en/CB0299EN.pdf>).

3.1.5 La FAO considera que ello permitirá a los países prever y mitigar las posibles perturbaciones que la pandemia pueda ocasionar para la seguridad alimentaria y los medios de subsistencia de las personas, evitando reacciones de pánico que pueden agravarlas y empeorar la seguridad alimentaria y nutricional de las personas más vulnerables.

⁵ <https://www.who.int/es/publications/m/item/world-food-safety-day-2020-overview-of-an-inspiring-virtual-celebration-7-june-2020>.

3.2 *Información actualizada sobre la Organización*

3.2.1 La FAO ha reorganizado su estructura interna y dispone de un nuevo organigrama⁶, que puede ser de particular interés para los miembros del Codex:

- La Secretaría del Codex se encuentra ahora en el Centro Conjunto FAO/OMS (Normas Alimentarias del Codex y Enfermedades Zoonóticas) (CJW); este Centro también alberga la unidad principal para la resistencia a los antimicrobianos.
- El programa de asesoramiento científico (las Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos [JEMRA], el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios [JECFA] y la mayoría de los comités especiales de expertos) y el fomento de la capacidad en materia de inocuidad de los alimentos se hallan ahora en la nueva División de Sistemas Alimentarios e Inocuidad de los Alimentos (ESF).
- La Secretaría de la FAO para las Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Nutrición (JEMNU) sigue adscrita a la División de Nutrición y Sistemas Alimentarios (ESN).
- La Secretaría de la FAO para la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPP) se encuentra ahora en la División de Producción y Protección Vegetal (NSP).

3.3 *Consejo de la FAO*

3.3.1 El Comité de Agricultura de la FAO, en su 27.º período de sesiones, entre otras cosas (puede consultarse el informe completo⁷):

- acogió con agrado el hecho de que dentro de la nueva estructura orgánica se mantendrían los recursos y la independencia de la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, así como de la Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos en la nueva División de Sistemas Alimentarios e Inocuidad de los Alimentos, y recalcó la necesidad de financiación sostenible para el Programa FAO/OMS de asesoramiento científico sobre inocuidad de los alimentos y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF);
- aprobó un nuevo Plan de acción quinquenal de la FAO sobre la resistencia a los antimicrobianos⁸;
- aprobó la elaboración de la Estrategia de la FAO para la inocuidad de los alimentos.

3.4 *Publicaciones*

3.4.1 La FAO ha publicado el documento titulado “Understanding international harmonization of pesticide maximum residue limits with Codex standards: A case study on rice” (Comprender la armonización internacional de los límites máximos de residuos de plaguicidas con las normas del Codex: Un estudio monográfico sobre el arroz), que ofrece información a los encargados de la adopción de decisiones que participan en el establecimiento de normas y la formulación de políticas alimentarias en los planos nacional e internacional sobre la importancia de la armonización de los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas⁹. Se ha celebrado una sesión virtual y se ha mantenido un debate sobre este tema en un acto paralelo (el 5 de noviembre) del Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Comité MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

3.4.2 Con el fin de aumentar la notificación de incidentes en el ámbito de la inocuidad alimentaria en el comercio internacional de alimentos a través de INFOSAN y facilitar la comunicación de los riesgos conexos entre los países y regiones interesados, se ha publicado una Guía de los miembros de INFOSAN¹⁰.

4. **Asuntos planteados por la OMS**

4.1 *Enfermedad por coronavirus (COVID-19)*

4.1.1 Se ha publicado una página web, titulada “#SanosEnCasa: alimentación saludable”¹¹, que incluye consejos sobre inocuidad de los alimentos y un vídeo sobre “las cinco claves para la inocuidad de los alimentos”. Próximamente, se publicará un resumen informativo sobre dietas saludables, titulado “Healthy

⁶ <http://www.fao.org/about/org-chart/es/>.

⁷ <http://www.fao.org/3/ne021es/ne021es.pdf>.

⁸ <http://www.fao.org/3/nd393en/nd393en.pdf>.

⁹ FAO. 2020. *Understanding international harmonization of pesticide maximum residue limits with Codex standards: A case study on rice*. Roma. <http://www.fao.org/documents/card/es/c/cb0463en/>.

¹⁰ <http://www.fao.org/documents/card/es/c/ca8588en/>.

¹¹ <https://www.who.int/es/campaigns/connecting-the-world-to-combat-coronavirus/healthyathome/healthyathome--healthy-diet>.

diets to maintain nutritional well-being during the COVID-19 pandemic” (Dietas saludables para mantener el bienestar nutricional durante la pandemia de la COVID-19), en el que se reunirán los principales contenidos y mensajes sobre una alimentación saludable basados en las directrices existentes de la OMS y otros documentos de esta Organización.

4.1.2 La OMS está evaluando la interrupción de los servicios de salud debido a la COVID-19, entre ellos, servicios de vacunación, enfermedades no transmisibles y salud mental y otros servicios esenciales de salud. Estas encuestas sobre la situación se están realizando trimestralmente. Para la ronda de enero de 2021, se está elaborando un módulo de cuestionarios respecto de la nutrición y la salud reproductiva, materna, del recién nacido, del niño y del adolescente.

4.1.3 En la próxima actualización de las orientaciones provisionales de la OMS sobre la gestión clínica de la COVID-19¹², se añadirá un nuevo capítulo acerca de los micronutrientes para examinar el efecto de las vitaminas C y D y del zinc en el tratamiento de la COVID-19. Actualmente, se están llevando a cabo revisiones sistemáticas, y se espera que se reúna este mes un grupo de elaboración de directrices y que se publique en la segunda semana de diciembre de 2020 una versión actualizada de la orientación brindada.

¹² <https://www.who.int/publications/i/item/clinical-management-of-covid-19>.