



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**

Trigésima quinta reunión

Virtual

20 de septiembre – 25 de octubre de 2021

**Información sobre las actividades de la FAO y la OMS pertinentes para la labor del Comité del Codex
sobre Pescado y Productos Pesqueros**

Informe FAO/OMS de la reunión de expertos sobre intoxicación ciguatera por pescados

1. La cuestión de la intoxicación ciguatera por pescados se planteó en la 11.^a reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (2017) y el Comité convino en solicitar a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y a la Organización Mundial de la Salud (OMS) asesoramiento científico a fin de poder elaborar opciones adecuadas para la gestión de los riesgos. Sobre la base de esta solicitud, la FAO y la OMS convocaron una reunión de expertos del 19 al 23 de noviembre de 2018 en Roma. Aunque había muchas lagunas en la información disponible sobre la ciguatera, algunas necesidades requerían atención urgente, tanto en lo concerniente a la gestión de los riesgos como a la investigación. Las principales necesidades en materia de gestión de los riesgos eran la definición de protocolos claros para evitar el riesgo de que la población local y los turistas, principalmente, consumieran productos alimenticios marinos tóxicos, aunque también los consumidores que adquirían dichos productos importados de determinadas zonas. Esta labor incluía un programa de información y difusión bien definido y una identificación clara de la distribución geográfica de los recursos pesqueros y de los organismos responsables, así como de la presencia y concentración de ciguatoxinas en los distintos tejidos y partes anatómicas de los recursos pesqueros afectados. Las principales necesidades de investigación se referían a los métodos de detección, tanto los de reconocimiento como los analíticos, y a la necesidad de contar con un programa estable de provisión de normas analíticas. El Informe FAO/OMS de la reunión de expertos sobre intoxicación ciguatera por pescados puede consultarse en inglés en los sitios web de la FAO y la OMS¹.

2. Basándose en el informe mencionado, la FAO, en colaboración con el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) y la Comisión Oceanográfica Intergubernamental (COI) de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), elaboró un curso electrónico sobre control y prevención de la intoxicación ciguatera por pescados que ya está disponible en línea: <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=648>. Este curso electrónico está dirigido a autoridades de inocuidad de los alimentos y pesca, responsables de la formulación de políticas, médicos y administradores sanitarios. También está concebido para formadores y estudiantes interesados en la intoxicación ciguatera por pescados, y para pescadores y quienes se dedican al procesamiento de pescado.

Labor de la FAO en relación con el saneamiento de moluscos bivalvos

3. El comercio internacional ha sido el factor impulsor principal del rápido crecimiento de la industria de producción de moluscos bivalvos durante los últimos seis decenios, que pasó de casi un millón de toneladas en 1950 a 17,3 millones de toneladas en 2018. Según las estadísticas de la FAO, el valor de las exportaciones del comercio de moluscos bivalvos alcanzó los 4 260 millones de USD en 2018. Sin embargo, hay un número muy limitado de países que cuentan con programas eficaces de control de los moluscos bivalvos.

4. La necesidad de elaborar orientaciones internacionales para la aplicación de programas de saneamiento de moluscos bivalvos en el marco de la Sección 7 del Código de prácticas del Codex para el pescado y los productos pesqueros fue señalada por los representantes de 15 de los principales países productores y comercializadores de bivalvos que participaron en el segundo Taller Internacional sobre Higiene de Mariscos Moluscoides: Aplicación de Monitoreos Sanitarios, celebrado en Newport (Estados Unidos de América) del 24 al 28 de septiembre de 2012. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, en su 33.^a reunión, y el Subcomité de Comercio Pesquero del Comité de Pesca de la FAO se mostraron favorables a que la FAO y la OMS elaboraran orientaciones de carácter internacional.

¹ <http://www.fao.org/documents/card/es/c/ca8817en/>; <https://apps.who.int/iris/handle/10665/332640>.

5. La orientación técnica conjunta FAO/OMS para el desarrollo de los aspectos relacionados con el área de cría de los programas de saneamiento de moluscos bivalvos² fue elaborada por un equipo de expertos internacionales en representación de distintas regiones geográficas y de distintos sistemas de producción de moluscos bivalvos y se puso a prueba en varios países.

6. La orientación sienta las bases para la elaboración conjunta por parte de la FAO y el Reino Unido de un curso electrónico del Centro de Ciencias del Medio Ambiente, Pesca y Acuicultura (CEFAS) que consta de tres módulos. El primer módulo (Perfil de riesgo de las zonas de cría, <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=481>) y el segundo (Examen y evaluación del área de cultivo, <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=629>) están disponibles en línea (en inglés). El último módulo se encuentra en fase de elaboración. El curso está destinado a responsables de la formulación de políticas, profesionales expertos en materia de desarrollo y administradores de programas, especialistas e investigadores del sector, productores de bivalvos, formadores y agentes de extensión.

7. En los últimos dos años, la FAO ha realizado, en colaboración con el Centro de referencia de la FAO en materia de saneamiento de bivalvos y el CEFAS³, una serie de actividades de desarrollo de la capacidad dirigidas a brindar orientación sobre los protocolos de laboratorio, la acreditación y el uso de métodos de pertinencia para analizar los moluscos bivalvos.

8. Durante las distintas actividades de desarrollo de la capacidad en materia de saneamiento de moluscos bivalvos realizadas en los últimos dos años, se puso de relieve la falta de orientaciones sobre la vigilancia de la presencia de biotoxinas para el desarrollo de programas de saneamiento de moluscos bivalvos. La FAO considera que es conveniente complementar dicho esfuerzo y está elaborando orientaciones sobre la vigilancia de la presencia de biotoxinas a fin de prestar apoyo a los países en la producción de moluscos bivalvos inocuos y promover el comercio de este importante producto.

Labor de la FAO en relación con sistemas de alerta temprana de floraciones perjudiciales de algas

9. Las floraciones perjudiciales de algas tienen importantes repercusiones en la inocuidad de los alimentos y la seguridad alimentaria por contaminación o mortalidad en masa de organismos acuáticos. De hecho, si no se controlan adecuadamente, los productos acuícolas contaminados con biotoxinas derivadas de la floración perjudicial de algas son responsables de enfermedades potencialmente mortales transmitidas por los alimentos y, cuando crecen rápidamente, las consecuencias de las floraciones perjudiciales de algas incluyen la reducción del oxígeno disuelto en el océano, zonas muertas y mortalidad en masa de organismos acuáticos. Mejorar la previsión de las floraciones perjudiciales de algas podría ser una oportunidad para desarrollar sistemas de alerta temprana de los episodios que de ellas derivan, como la contaminación de alimentos, la mortalidad en masa o las enfermedades transmitidas por los alimentos.

10. Si bien en muchos países se han desarrollado sistemas de vigilancia para seguir de cerca las floraciones perjudiciales de algas, es posible que el tiempo de reacción o el tipo de datos (es decir, la identificación de las distintas especies, la determinación de la toxicidad) no sean suficientes para adoptar medidas eficaces a fin de gestionar la inocuidad de los alimentos o con otros fines, como transportar productos acuícolas a otras zonas. Disponer de sistemas de previsión o alerta temprana podría ayudar a mitigar los efectos de las floraciones perjudiciales de algas y reducir la incidencia de los episodios derivados. A este respecto, la FAO está dirigiendo la elaboración de orientaciones técnicas conjuntas de la FAO, la OIEA y la COI para la aplicación de sistemas de alerta temprana de floraciones perjudiciales de algas. El documento orientará a las autoridades competentes y a las instituciones pertinentes que se ocupan de protección de los consumidores o vigilancia ambiental para que apliquen sistemas de alerta temprana de las floraciones perjudiciales de algas presentes en sus zonas (aguas marinas y salobres), en concreto las que afectan a la inocuidad de los alimentos o a la seguridad alimentaria (como las floraciones perjudiciales de algas bentónicas, algas que matan a los peces, algas tóxicas pelágicas y algas cianófitas).

Labor conjunta de la FAO y la OMS en relación con la inocuidad de las algas marinas

11. La producción mundial de macroalgas o algas marinas se ha triplicado con creces, pasando de 10,6 millones de toneladas en 2000 a 32,4 millones de toneladas en 2018. Se estima que el cultivo y la utilización de algas marinas, que van en aumento, serán pilares importantes de la seguridad alimentaria sostenible y una economía acuícola robusta en un futuro cercano. Son muchos los factores que pueden afectar a la presencia de peligros en macroalgas y algas marinas, como el tipo de algas, la fisiología, la estación del año, las aguas de producción, los métodos de recolección y la elaboración. Se ha notificado que varios peligros, entre ellos los metales pesados y las biotoxinas marinas, están asociados a las algas marinas (o posiblemente lo estén).

² Technical guidance for the development of the growing area aspects of Bivalve Mollusc Sanitation Programmes (en inglés): <http://www.fao.org/documents/card/es/c/ca1213en/>.

³ Programas de trabajo e informes anuales del Centro de referencia de la FAO (en inglés): <https://www.cefas.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre-for-bivalve-mollusc-sanitation/fao-reference-centre-work-programmes-and-annual-reports/>.

Sin embargo, por lo general la legislación y los documentos de orientación en materia de producción y utilización de algas marinas siguen siendo inexistentes. A este respecto, la FAO y la OMS están elaborando un documento de antecedentes en el que se determinan los peligros para la inocuidad de los alimentos (productos químicos, agentes patógenos y toxinas) vinculados al consumo de algas marinas y plantas acuáticas, lo cual sentará las bases para seguir trabajando en este ámbito. La FAO y la OMS consideran que puede ser conveniente elaborar orientaciones pertinentes del Codex sobre este tema y someten esta cuestión al Comité para su examen.

Labor de la FAO en relación con los microplásticos y la inocuidad de los alimentos

12. En la Cumbre mundial para la adopción de medidas en relación con los océanos, centrada en la seguridad alimentaria y el crecimiento azul⁴ se solicitó que la FAO, la Organización Marítima Internacional (OMI) y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) trabajaran, conjuntamente con el Grupo Mixto de Expertos sobre los Aspectos Científicos de la Protección del Medio Marino (GESAMP), en mejorar la base de conocimientos sobre microplásticos en el entorno marino y prestaran asesoramiento de carácter normativo sobre este tema. En consecuencia, el PNUMA se dirigió al GESAMP, a la FAO y a otros asociados con la propuesta de contribuir a la evaluación mundial sobre las fuentes, el destino y los efectos de los microplásticos en el medio y los recursos marinos, con financiación proporcionada por el Gobierno de Noruega. Se solicitó a la FAO que contribuyera concretamente en relación con la pesca y la acuicultura. La FAO trabajó estrechamente con asociados clave y el mundo académico, lo que dio lugar a un informe sobre la presencia de microplásticos en la pesca y la acuicultura⁵. En el documento se describe la situación de los conocimientos atesorados acerca de la existencia de microplásticos en el medio acuático y sus implicaciones para los organismos acuáticos y la inocuidad de los alimentos. El mismo contiene un conjunto de recomendaciones y mejores prácticas orientadas a reducir los efectos que los microplásticos pueden ocasionar en las poblaciones y bancos de peces, así como en los problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos que surgen tras el consumo de productos alimenticios marinos. Sin embargo, los productos pesqueros y acuícolas no son los únicos que contribuyen a la exposición alimentaria a los microplásticos, y el Subcomité de Comercio Pesquero, en su 17.^a reunión, solicitó a la FAO que trabajara conjuntamente con la OMS para llevar a cabo una evaluación de la exposición que incluyera a otros productos alimenticios de pertinencia. A este respecto, la FAO está elaborando un documento de antecedentes en el que se recopila información acerca de la existencia de microplásticos en todos los productos, la contaminación por microplásticos a lo largo de las cadenas de valor alimentarias y la migración de los plásticos desde los materiales que se encuentran en contacto con los alimentos y los envases, además de incluirse un examen de la bibliografía existente sobre la toxicidad de los monómeros, polímeros y aditivos plásticos más comunes (como plastificantes, retardantes del fuego, pigmentos y colorantes, estabilizadores, etc.). Este proceso sentará las bases para evaluar si es viable la realización de un ejercicio de evaluación de riesgos y si la información recabada en él puede utilizarse para ofrecer opciones para su gestión.

Labor de la FAO en relación con las biotoxinas marinas de las plantas desalinizadoras

13. La mayor parte del agua potable se abastece mediante aguas subterráneas o superficiales procedentes de fuentes de agua dulce. También pueden utilizarse tecnologías de desalinización para obtener agua potable y para riego a partir de fuentes no convencionales, como el agua salobre, el agua de estuario o el agua de mar. Estas tecnologías se utilizan desde hace décadas para suministrar agua potable en regiones áridas y en determinadas regiones son la principal, si no la única, fuente de agua potable (OMS, 2011). Sin embargo, para superar las condiciones de sequía cada vez más frecuentes, el uso de la desalinización se está extendiendo a zonas semiáridas como solución alternativa. La desalinización también es fundamental en los pequeños Estados insulares que padecen escasez de agua dulce. (Jones *et al.* 2019). El 5 % de la población mundial, de la cual la mitad se encuentra en África del Norte y Cercano Oriente, se abastece de agua desalinizada. Hoy en día existen unas 16 000 plantas desalinizadoras que producen unos 100 millones de m³/día de agua potable. Desde 2018 se contrataron en todo el mundo más de 400 proyectos de desalinización (FAO, 2020). Si bien algunos peligros para la inocuidad alimentaria asociados al agua procedente de plantas desalinizadoras ya se comprenden y manejan bien, aún no se ha evaluado el riesgo de exposición a las biotoxinas asociadas a las floraciones perjudiciales de algas marinas por consumo de agua potable desalinizada. En su 13.^a reunión, celebrada en la sede de la UNESCO, el Panel Intergubernamental sobre Floraciones de Algas Nocivas (IPHAB) de la COI expresó su interés en colaborar con la FAO y la OMS en una evaluación de los riesgos de las toxinas marinas que se encuentran en el agua potable procedente de plantas desalinizadoras. La FAO, junto con la COI, está elaborando un documento de antecedentes que sentará las bases para evaluar si es viable la realización de un ejercicio de evaluación de riesgos y si la información recabada en él puede utilizarse para ofrecer opciones para su gestión.

⁴ <https://www.globaloceansactionsummit.com/>.

⁵ <http://www.fao.org/3/a-i7677e.pdf> (en inglés).

Publicación de la FAO en relación con la inocuidad de los alimentos y el cambio climático

14. El cambio climático está causando daños sin precedentes en nuestros ecosistemas. Los diversos fenómenos relacionados con el cambio climático (por ejemplo, el aumento de las temperaturas, el calentamiento y acidificación de los océanos, las graves sequías, los incendios forestales, la alteración de los regímenes de lluvias, el deshielo de los glaciares, la elevación del nivel del mar y la intensificación de los fenómenos meteorológicos extremos) tienen graves consecuencias para nuestros sistemas alimentarios. Mientras que las repercusiones de tales factores ambientales en la seguridad alimentaria son bien conocidas, los efectos en la inocuidad de los alimentos reciben menos atención. A este respecto, se escribió la publicación de la FAO titulada *Climate Change: Unpacking the Burden on Food Safety* (El cambio climático: análisis de sus consecuencias sobre la inocuidad de los alimentos) con el propósito de definir e intentar cuantificar algunos de los problemas actuales o previstos en materia de inocuidad de los alimentos que se asocian a diversos factores impulsores relacionados con el cambio climático. Los peligros para la inocuidad de los alimentos que se examinan en la publicación son los patógenos y parásitos transmitidos por los alimentos, las floraciones perjudiciales de algas, los metales pesados (haciendo hincapié en el metilmercurio), los plaguicidas y las micotoxinas. Al sensibilizar al público sobre estos temas, se espera que el documento no solo contribuya a mejorar nuestra comprensión de las consecuencias del cambio climático para la inocuidad de los alimentos, sino que también ayude a fomentar una mayor cooperación internacional para reducir la carga mundial de estos problemas. La publicación concluye centrándose en las ventajas de combinar enfoques prospectivos, como la prospección, con innovaciones científicas, no solo para anticiparse a los desafíos futuros, sino también para establecer sistemas resilientes que puedan actualizarse continuamente a medida que se asimilen más conocimientos. El informe está disponible en inglés en: <http://www.fao.org/3/ca8185en/CA8185EN.pdf>. En noviembre de 2020 se celebró un seminario web para divulgar las principales conclusiones de la publicación. La grabación puede consultarse [aquí](#). Un breve video sobre la manera en que el cambio climático amenaza la inocuidad de nuestros alimentos también está disponible en inglés aquí: <https://www.youtube.com/watch?v=oEgqEtnMems&t=1s>.

Perfil de riesgos de la FAO: estreptococo del grupo B (*Streptococcus agalactiae*, tipo de secuencia 283) en peces de agua dulce

15. En Singapur, el estreptococo del grupo B (EGB) de tipo de secuencia 283 (ST283) causó, en 2015, el único brote notificado de enfermedad invasiva por EGB transmitida por alimentos. En más del 20 % de los casos se trataba de adultos sanos sin comorbilidades, lo que es inusual para el EGB. El brote estuvo vinculado al consumo de pescado crudo de agua dulce. En investigaciones posteriores se observó que el EGB ST283 llevaba al menos 20 años siendo común entre los EGB que causaban enfermedades en seres humanos y tilapias en toda Asia sudoriental, mientras que era prácticamente inexistente fuera de esa región. Dada la novedad del brote, la FAO realizó un perfil de riesgos⁶ que dio lugar a un documento en el que se consolidan los conocimientos actuales, se expone la falta de datos sobre el EGB ST283 a lo largo de la cadena de suministro de pescado de agua dulce en Asia sudoriental y se ofrecen opciones para la gestión de los riesgos.

Labor conjunta de la FAO y la OMS en relación con los avances de la ciencia y los instrumentos de evaluación de los riesgos de *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio vulnificus* vinculados con los productos alimenticios marinos

16. En todo el mundo *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio vulnificus* constituyen importantes agentes patógenos humanos asociados al consumo de productos alimenticios marinos. Con el fin de facilitar una actualización sobre lo último en asesoramiento en relación con la evaluación de los riesgos de *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus* en productos alimenticios marinos, se convocó una reunión de expertos en el CEFAS, en Weymouth (Reino Unido), del 13 al 15 de mayo de 2019. El grupo de trabajo de expertos señaló posteriormente varias novedades de importancia decisiva en el último decenio, a saber: 1) la aparición de cepas altamente patógenas; 2) el hecho de que, en respuesta al cambio climático, se haya producido una notable dispersión geográfica respecto de cuándo y dónde se producen estas infecciones con la bacteria *Vibrio* asociadas a productos alimenticios marinos; 3) el hecho de que las consideraciones demográficas revistan gran importancia; 4) una serie de enfoques nuevos que adoptar como mejores prácticas; 5) una serie de métodos nuevos, como los que se valen de la ciencia genómica y de imágenes desde satélites. El informe está disponible en inglés en los sitios web de la FAO y la OMS⁷.

⁶ <http://www.fao.org/documents/card/es/c/cb5067en/> (en inglés).

⁷ [Advances in science and risk assessment tools for *Vibrio parahaemolyticus* and *V. vulnificus* associated with seafood](#) (fao.org; en inglés).

Labor conjunta de la FAO y la OMS en relación con la inocuidad y la calidad del agua utilizada en la producción y elaboración de alimentos

17. El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos observó la importancia de la calidad del agua en la producción y elaboración de alimentos y solicitó a la FAO y la OMS que proporcionaran orientaciones sobre aquellas situaciones en que se indica el uso de “agua limpia” en los textos del Codex, en particular en lo referente al agua para riego y el agua marina limpia, y sobre la reutilización inocua del agua de elaboración. A fin de facilitar esta labor, y de basarse en la labor previa en esta esfera que dio lugar a la publicación de un informe sobre la Reunión conjunta de expertos FAO/OMS sobre la inocuidad y calidad del agua utilizada en la producción y la elaboración de alimentos⁸, la FAO y la OMS establecieron un grupo de expertos y convocaron reuniones de expertos durante el mes de julio de 2021. El grupo de expertos elaboró un concepto y un enfoque adecuados para su objetivo de sistema de apoyo a las decisiones dirigidas al uso de agua potable inocua en los distintos sectores, en particular los de la pesca y la acuicultura. El informe de la reunión en curso se publicará en los próximos meses.

Fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos

18. El reconocimiento cada vez mayor de los desafíos que supone alimentar a una población mundial en crecimiento al tiempo que se producen alimentos de manera más sostenible está dando impulso a innovaciones en el sistema alimentario que están dando forma a nuestro futuro panorama agroalimentario. Algunas de estas tecnologías revolucionarias se encuentran ya en distintas fases de desarrollo en todo el mundo, por lo que es fundamental evaluar objetivamente las ventajas que podrían aportar, así como todo riesgo que estuviera asociado a ellas, como problemas de inocuidad y calidad de los alimentos. Uno de estos nuevos ámbitos es el correspondiente a “fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos”, que ya se encuentra en rápido crecimiento y es muy probable que crezca aún más con el tiempo. Algunos de los temas que abarca guardan relación con productos pesqueros y acuícolas como, por ejemplo: las algas marinas, las microalgas, los productos alimenticios basados en el cultivo de células, incluido el pescado, y los alimentos impresos en 3D, entre otros. Es necesario prestar la debida atención a los problemas de calidad e inocuidad de los alimentos que se asocian a las fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos, ya que podrían tener consecuencias no solo para la salud pública, sino también para los marcos reglamentarios y el comercio. A través de su Programa de Prospectiva⁹, la FAO viene siguiendo de cerca una serie de nuevas oportunidades y desafíos de pertinencia para la inocuidad alimentaria que afectan a los sistemas agroalimentarios. Si bien reconoce la necesidad de abordar estas cuestiones nuevas dándoles prioridad, la FAO considera que temas como las fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos se beneficiarán de contar con atención a nivel del Codex y, por tanto, solicita al Comité que examine este asunto en lo que respecta a los productos pesqueros y acuícolas.

Labor conjunta de la FAO y la OMS en relación con los riesgos y beneficios del consumo de pescado

19. Se dispone de nuevos datos comprobados respecto de los riesgos y beneficios del consumo de pescado. Por este motivo, la FAO y la OMS actualizarán el informe de la Consulta mixta de expertos FAO/OMS sobre los riesgos y los beneficios del consumo de pescado¹⁰. Lo harán a través de una consulta de expertos en la que se sacarán una serie de conclusiones sobre los beneficios y los riesgos para la salud asociados al consumo de pescado y se recomendarán una serie de medidas que los Estados miembros deberían adoptar para mejorar la evaluación y la gestión de los riesgos y los beneficios del consumo de pescado y comunicarlos con mayor eficacia a sus ciudadanos. La consulta de expertos tendrá como resultado el establecimiento de un marco que permita evaluar los beneficios o riesgos netos para la salud del consumo de pescado y que también proporcione orientación a la Comisión del Codex Alimentarius en su trabajo sobre la gestión de riesgos, teniendo en cuenta los datos existentes sobre los beneficios de consumo de pescado.

Labor de la OMS en relación con las dioxinas y los compuestos afines

20. Desde principios de la década de 1990, la OMS organiza reuniones de expertos con el objetivo de armonizar los factores de equivalencia tóxica (FET) de dioxinas y compuestos afines a nivel internacional, dando así recomendaciones a las autoridades nacionales de reglamentación. Los FET expresan la toxicidad de las dioxinas, los furanos y los policlorobifenilos en términos de la forma más tóxica de dioxina, la 2,3,7,8-tetraclorodibenzo-para-dioxina (TCDD). Los últimos FET de la OMS para dioxinas y compuestos afines fueron establecidos por la OMS por medio de consultas de expertos en 2005.

⁸ [Safety and Quality of Water Used in Food Production and Processing](https://www.fao.org/) (fao.org; en inglés).

⁹ La prospección es un planteamiento orientado al futuro y estructurado para recabar e interpretar la información, que puede usarse para la elaboración de estrategias proactivas dirigidas a detectar cuestiones nuevas y abordarlas. Los planteamientos basados en la prospección están adquiriendo protagonismo, ya que la identificación y evaluación precoces de cuestiones a mediano y largo plazo, así como el establecimiento de prioridades entre ellas, son componentes importantes del proceso de toma de decisiones en materia de inocuidad de los alimentos.

¹⁰ [Informe de la Consulta mixta de expertos FAO/OMS sobre los riesgos y los beneficios del consumo de pescado. Roma, 25 al 29 de enero de 2010.](#)

21. Desde entonces, se han publicado nuevos datos, en particular datos sobre potencias relativas que se han recopilado en bases de datos específicas. Los FET se determinan recurriendo a una base de datos de potencias relativas que cumplen los criterios establecidos por la OMS mediante el uso de distintos modelos o resultados biológicos. Los nuevos datos indican la necesidad de actualizar los FET de la OMS de 2005, por lo que la OMS ha establecido un grupo consultivo de expertos internacionales, quienes le prestarán apoyo para establecer los criterios que han de utilizarse para la base de datos de potencias relativas. La OMS colaborará con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) para gestionar el manejo técnico de la base de datos. Cuando la EFSA haya recopilado los datos de la base de datos depurada basándose en los criterios establecidos por la OMS, esta última los utilizará para reevaluar los FET. Se estima que la base de datos depurada estará lista durante el otoño de 2021, cuando la OMS organizará consultas de expertos dirigidas a reevaluar los FET de dioxinas y compuestos afines.

Fuentes:

FAO, 2020. *El estado mundial de la agricultura y la alimentación*. Roma.

<http://www.fao.org/3/cb1447es/cb1447es.pdf>.

Jones, Edward, Manzoor Qadir, Michelle T. H. Van Vliet, Vladimir Smakhtin, Seong-Mu Kang y M. Qadir, 2019.

"The State of Desalination and Brine Production: A Global Outlook". *Science of the Total Environment* 657: 1343–56. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2018.12.076>.

OMS, 2011. "Safe Drinking-Water from Desalination". Organización Mundial de la Salud.

<https://www.who.int/publications/i/item/WHO-HSE-WSH-11.03>.