

Mayo de 2007

# comisión del codex alimentarius S



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

## Tema 16 del programa

### PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

#### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

30º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma, 2-7 de julio de 2007

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

#### Parte V: ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS PARA EL AUMENTO DE LA CAPACIDAD EN RELACIÓN CON LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE JULIO DE 2006 Y JUNIO DE 2007

(Preparado por la FAO y la OMS)

#### *Introducción*

1. El pasado año, la FAO y la OMS, en colaboración con las organizaciones e instituciones asociadas pertinentes, emprendieron o continuaron una serie de iniciativas con objeto de:

- reforzar ulteriormente las respectivas funciones de los sectores agrícola y sanitario respecto de la garantía de la calidad y la inocuidad del suministro de alimentos;
- fortalecer la función que desempeñan la FAO y la OMS como foros neutrales de negociación e intercambio de información y experiencias en la esfera de la inocuidad y la calidad de los alimentos;
- intensificar en mayor medida la cooperación y la colaboración entre las dos organizaciones y con otros asociados en el ámbito de la inocuidad y la calidad de los alimentos;
- aumentar la capacidad de los Estados Miembros en desarrollo para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos y apoyar su participación efectiva en la labor del Codex.

A continuación se facilita información sobre las principales actividades de creación de capacidad de la FAO y de la OMS en materia de inocuidad y calidad de los alimentos durante el período objeto del presente informe.

#### *Foro Mundial FAO/OMS de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos*

2. En coincidencia con el 29º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, se celebró en Ginebra (Suiza) una reunión preparatoria para un posible tercer Foro Mundial FAO/OMS de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos. La finalidad de la reunión preparatoria era un debate

preliminar acerca del objetivo, el formato, el contenido y la financiación de un posible tercer Foro Mundial. En la reunión se recomendó de forma unánime que se efectuara una evaluación exhaustiva del FM-1 y del FM-2 antes de convocar un FM-3. La Secretaría conjunta ha realizado una encuesta para evaluar las repercusiones de los foros mundiales FAO/OMS de autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos, cuyos resultados se presentarán en un acto colateral que tendrá lugar durante el actual período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

### ***Asistencia técnica y material de apoyo para la creación de capacidad***

3. 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. Se puede consultar información detallada en la siguiente dirección: [www.fao.org/agn/agn/food/meetings/workshops/2006\\_en.stm](http://www.fao.org/agn/agn/food/meetings/workshops/2006_en.stm). Además, se incluyen la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas y el café, la prevención y el control de las micotoxinas, la puesta en práctica de las directrices FAO/OMS a los gobiernos sobre la aplicación del HACCP en empresas pequeñas o menos adelantadas, el APPCC en la acuicultura, la rastreabilidad del pescado y de los productos pesqueros, las buenas prácticas para la industria de los piensos, la prevención de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) y de otras zoonosis, así como de otras enfermedades.

4. A raíz del éxito del curso de capacitación sobre el Codex financiado por el Fondo fiduciario del Codex en diciembre de 2005 (San José, Costa Rica), el Fondo fiduciario del Codex prestó nuevo apoyo a actividades de capacitación en 2006 y a principios de 2007, entre otras cosas mediante un curso de capacitación de tres días celebrado en Rabat (Marruecos), del 20 al 22 de enero de 2007 (antes de la última reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África) con el fin de facilitar una mayor difusión del material de capacitación del Codex y para complementar otros cursos de capacitación de la FAO y la OMS sobre esta cuestión.

5. La FAO y la OMS están involucradas en el apoyo a los laboratorios alimentarios y clínicos en la región de las Américas a través de la Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos (RILAA), <http://www.panalimentos.org/rilaa/flash/rilaa.asp>. Se ejecutaron dos proyectos subregionales del Programa de Cooperación Técnica destinados a reforzar la asistencia para las normas de la RILAA en relación con la calidad de los laboratorios. En colaboración con la OMS y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), a través de la red PulseNet de América Latina (identificación de bacterias causantes de enfermedades transmitidas por alimentos mediante electroforesis en gel de campo pulsante o PFGE), [www.panalimentos.org/pulsenet](http://www.panalimentos.org/pulsenet), 14 países participaron activamente en la red. Se han llevado a cabo tres cursos de capacitación en gestión de bases de datos y protocolos para laboratorios. Se ha establecido una base de datos regional de perfiles de PFGE. La sección americana del programa mundial de la OMS para la vigilancia de la *Salmonella* y otras infecciones entéricas (OMS-GSS), [www.panalimentos.org/salmsurv](http://www.panalimentos.org/salmsurv), ha concluido los tres ciclos de cursos sobre protocolos normalizados para la *Salmonella* y el campylobacter y ha dado comienzo a la cuarta ronda incluyendo nuevos patógenos: *E. coli* O157 y *Shigella*. Además, el programa comprende ahora la capacitación en instrumentos destinados a evaluar la carga que suponen las enfermedades transmitidas por alimentos.

6. En la actualidad la FAO está ejecutando un programa con el fin de mejorar la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas, que se centra en la aplicación de buenas prácticas agrícolas, de fabricación y de higiene (BPA, BPF y BPH) para prevenir los peligros en los puntos apropiados de la cadena de las frutas y hortalizas frescas (fases de producción y de poscosecha - *enfoque basado en la cadena alimentaria*). También se han emprendido actividades de sensibilización y capacitación a nivel nacional mediante la ejecución de planes de acción nacionales. Se han concluido cuatro estudios de casos (Colombia, Costa Rica, Ecuador y Uruguay) sobre la aplicación de sistemas de calidad e inocuidad. La FAO ha preparado un paquete de capacitación (disponible en CD ROM y en formato impreso), en el que se proporciona información que los países pueden utilizar con el fin de elaborar programas de capacitación y aplicar requisitos de calidad e inocuidad adecuados a sus necesidades específicas y con ello incrementar su capacidad de poner en práctica las directrices y normas del Codex, cumplir los requisitos de los importadores

y mejorar la calidad y la inocuidad de los productos frescos en el mercado interno. Actualmente está disponible igualmente una base de datos en línea (que también se ha producido en formato CD-ROM) con más de 800 documentos acerca de la inocuidad y la calidad de las frutas y hortalizas frescas. Véase asimismo [www.fao.org/ag/agn/index\\_es.stm](http://www.fao.org/ag/agn/index_es.stm). 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 enseñanza se ha llevado a cabo una ronda de formación de formadores en la región de América Central en colaboración con otros organismos internacionales (IICA y OIRSA).

7. La FAO y la OMS están elaborando una serie de manuales, directrices y materiales de capacitación para facilitar los esfuerzos de creación de capacidad. Son particularmente importantes para las autoridades responsables del refuerzo de los programas de control de alimentos. La mayor parte de este material se elabora conjuntamente, salvo una pequeña parte que se prepara en el marco de proyectos de campo específicos llevados a cabo bien sea por la FAO o bien por la OMS. Entre esos materiales figuran los siguientes:

- Manual de capacitación y base de datos de recursos sobre mejora de la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas (disponible en las páginas web de la FAO o en CD-ROM en inglés, francés y chino – véanse más detalles anteriormente).
- La guía “Food Safety Risk Análisis: A guide for national food safety authorities” se publicó en inglés en 2006 (FAO Food and Nutrition Paper 87) y estará disponible en español y francés a mediados de 2007. Actualmente se está terminando de elaborar un CD-ROM complementario que incluye una presentación con diapositivas para la capacitación, material de capacitación y conexo de la FAO y estudios de casos de análisis de riesgos.
- La FAO ha empezado a trabajar en un paquete de recursos técnicos en CD-ROM sobre higiene de alimentos y garantía de calidad, destinado a organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que imparten capacitación y otro tipo de apoyo técnico a las pequeñas y medianas empresas sobre programas de higiene y garantía de calidad de los alimentos.
- La OMS, en colaboración con el IICA, ha finalizado el instrumento “Performance, Vision, Strategy” para evaluar la eficacia de los sistemas de inocuidad de alimentos. Este instrumento se ha probado con éxito en Ecuador y Perú. Está disponible en formato impreso y se puede obtener solicitándolo a: [infopanalimentos@fos.ops-oms.org](mailto:infopanalimentos@fos.ops-oms.org).
- La herramienta de la FAO “Strengthening the capacity of national food control systems: Guidelines to assess capacity building needs” se publicó en formato impreso y en el sitio web del AGNS en 2006 y se publicará en español y francés a mediados de 2007. Las directrices se probaron con carácter experimental en el marco de proyectos del AGNS y del Servicio de Elaboración de Normas y Fomento del Comercio (STDF) en Benin, Camerún, Kenya, Myanmar, Tanzania y Uganda y se recibió un valoración positiva de las mismas.
- La FAO, junto con la OMS y el ICD, han 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.
- Cómo aumentar la participación en las actividades del Codex: material de capacitación de la FAO y de la OMS destinado a fortalecer los sistemas nacionales de inocuidad y calidad de los alimentos mediante una mayor participación en el proceso del Codex. Debería servir de documento de referencia para quienes estén involucrados en actividades nacionales del Codex y como instrumento de capacitación sobre el mismo. En el manual se incluyen un CD ROM con ayudas visuales y los documentos de referencia correspondientes. Se encuentra disponible en varios idiomas en: [www.fao.org/ag/AGN/food/capacity\\_codex\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/AGN/food/capacity_codex_en.stm). Basándose en este material de capacitación, se está preparando activamente un curso de capacitación mediante aprendizaje electrónico sobre el Codex que deberá estar finalizado a mediados de 2007; se podrá acceder al curso de capacitación a través de los sitios web de la FAO y la OMS así como en CD-ROM.
- Se finalizó el documento de orientación de la FAO y de la OMS para los gobiernos sobre la aplicación del HACCP en empresas pequeñas y menos desarrolladas. El documento está disponible en [http://www.fao.org/ag/agn/food/quality\\_haccp\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_en.stm) [www.who.int/foodsafety/publications/](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/haccp_sidbs/en/index.html) y en [fs\\_management/haccp\\_sidbs/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/haccp_sidbs/en/index.html); así como en una versión impresa en español, francés e inglés. Las directrices se están traduciendo asimismo al chino. En diciembre de 2006 se celebró un

taller FAO/OMS sobre esta cuestión en Gaborone (Botswana). Se ha previsto realizar talleres similares a finales de 2007 en América Latina y Asia.

- La FAO y la OMS se han ocupado de preparar material de capacitación uniforme a fin de ayudar a los países a aplicar los textos correspondientes del Codex relacionados con la evaluación de la inocuidad de productos alimenticios obtenidos mediante la biotecnología moderna. Dicho material de capacitación tal vez incluya un manual experimental de capacitación con ejemplos teóricos y prácticos de evaluaciones de riesgos planteados por alimentos obtenidos mediante la biotecnología moderna y una guía para capacitar a las autoridades de reglamentación.
- El manual de capacitación de la FAO sobre “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 es válido en el marco de un proyecto de la AGS en Nicaragua que contó con la participación de técnicos y gerentes de PYME y capacitadores de Costa Rica, El Salvador, Honduras, Nicaragua y Panamá. Tras el éxito de los eventos de refuerzo de capacidad y la valoración positiva de los participantes, se está finalizando el manual de capacitación para su publicación como CD-ROM;
- La AGS realizó un estudio internacional sobre refuerzo de capacidad e inversiones necesarias para cumplir requisitos de EurepGAP 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. Se está preparando un informe de síntesis sobre los casos.
- La OMS ha publicado una “Guía para unos mercados de alimentos sanos”, que contiene un anexo sobre medidas para reducir la transmisión de la gripe aviar en mercados tradicionales de productos frescos de los países en desarrollo. La publicación está disponible en [www.who.int/foodsafety/capacity/healthy\\_marketplaces/en/](http://www.who.int/foodsafety/capacity/healthy_marketplaces/en/).
- La OMS ha completado la elaboración de las dietas agrupadas para el consumo de alimentos / SIMUVIMA, que el JECFA y la JMPR utilizarán en la estimación de la exposición a largo plazo a los productos químicos en los alimentos. Las dietas pueden consultarse en [www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/](http://www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/).

### ***Mecanismos de intercambio de información***

8. Se ha seguido desarrollando el Portal Internacional sobre Inocuidad de los Alimentos y Sanidad Animal y Vegetal ([www.ipfsaph.org](http://www.ipfsaph.org)), una iniciativa conjunta con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), el Codex y la Organización Mundial del Comercio (OMC). El número de páginas solicitadas al sitio web supera con regularidad las 400 000 mensuales y los visitantes suelen ser más de 35 000 al mes. Se están añadiendo al portal, que ahora contiene más de 25 000 registros, algunas colecciones de datos nuevos sobre plaguicidas y aditivos alimentarios, a la vez que se ha reforzado la colaboración con la UE a través de contactos con el Servicio de apoyo a la exportación de la Dirección General de Comercio de la Comisión Europea.

9. INFOSAN, la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos, desarrollada y sostenida 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 154 Estados Miembros. Desde su creación, INFOSAN ha respondido a las peticiones 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, 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, unos 11 avisos en el ámbito alimentario requieren un seguimiento por parte de INFOSAN y ésta envía de 1 a 2 alertas de emergencia a los países que reciben alimentos contaminados cada mes. El año pasado, INFOSAN envió alertas de emergencia sobre la distribución mundial de alimentos contaminados a todos los Estados Miembros.

10. El Reglamento Sanitario Internacional (IHR) de la OMS se ha actualizado recientemente para dar cobertura a los agentes causantes de riesgos graves para la salud en relación con los alimentos objeto de comercio internacional. La versión adaptada del IHR entrará en vigor para junio de 2007.

11. La FAO apoya igualmente el desarrollo y el mantenimiento de FishPort, un sistema web destinado a la difusión de información científica y técnica referente a la inocuidad y la calidad del pescado.

#### **ACTOS INTERNACIONALES**

12. En Seúl (República de Corea) se celebró una consulta conjunta de expertos de la FAO, la OMS y la OIE referente a la utilización de antimicrobianos en la acuicultura y a la resistencia a tales sustancias entre los días 13 y 16 de junio de 2006. La consulta trató todos los aspectos relativos a la reglamentación, la comercialización, la distribución y el uso de los antimicrobianos en la acuicultura, la magnitud de dicho uso y sus repercusiones sobre la salud pública. Se puede obtener más información sobre esta consulta en: [www.fao.org/ag/agn/foodrisk\\_antimicrobial\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/foodrisk_antimicrobial_en.stm).

13. La FAO participó en el comité científico asesor del proyecto Mycoglobe de la CE en la Conferencia internacional sobre avances en genómica, biodiversidad y sistemas rápidos para la detección de hongos toxicógenos y micotoxinas, que tuvo lugar en Monopoli (Italia), del 26 al 30 de septiembre de 2006. La organización de la conferencia corrió a cargo del Instituto de Ciencias para la Producción Alimentaria ISPA-CNR. Existe más información sobre dicha conferencia en: [www.ispa.cnr.it/mycoglobe/conference/index.php?id\\_conf=13](http://www.ispa.cnr.it/mycoglobe/conference/index.php?id_conf=13).

14. La FAO, en colaboración con el Gobierno del Canadá, representado por Health Canada, organizó un Taller internacional sobre evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos en Ottawa (Canadá), del 31 de octubre al 1 de noviembre de 2006. El taller formaba parte de la serie de actividades relativas a la bioinocuidad en el marco de la bioseguridad. Se puede obtener más información sobre el taller escribiendo a: [foodquality@fao.org](mailto:foodquality@fao.org).

15. La FAO organizó un taller de capacitación internacional sobre evaluación de las necesidades de capacitación en los Sistemas nacionales de control alimentario en Roma, del 28 de noviembre al 1º de diciembre de 2006. El objetivo de dicho taller era capacitar a las autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos como usuarios y facilitadores con el fin de aplicar nuevas herramientas de la FAO sobre evaluación de las necesidades en materia de inocuidad alimentaria. Al acto participaron activamente doce autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos procedentes de África, Asia, el Cercano Oriente, América Latina y el Caribe. Durante el taller, los participantes trabajaron en pequeños grupos para aplicar la “Guía rápida para evaluar las necesidades de creación de capacidad” de la FAO a tres situaciones de países diferentes. Informe del taller se puede consultar en la siguiente dirección: [ftp://ftp.fao.org/ag/agn/food/meetings/2006/fao\\_tot\\_workshop.pdf](ftp://ftp.fao.org/ag/agn/food/meetings/2006/fao_tot_workshop.pdf).

16. La FAO organizó, conjuntamente con la Unión Internacional de Química Pura y Aplicada (UIQPA), un acto colateral sobre muestreo de micotoxinas para la alimentación y los piensos durante el XII Simposio Internacional sobre Micotoxinas y Ficotoxinas celebrado en Estambul (Turquía) del 21 al 25 de mayo de 2007, en el que se presentó el vídeo de capacitación recientemente elaborado.

#### ***Proyectos mundiales***

17. 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 el período 2005-2006. 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 Burkina Faso, Camboya, 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 puesta en práctica y la prestación del asesoramiento y la elaboración y aplicación de instrumentos en el ámbito de la pesca en pequeña escala o artesanal.

18. 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 anterior 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, un conjunto triple de instrumentos sobre bioseguridad (un texto introductorio, una guía sobre evaluación de capacidad en materia de bioseguridad y un manual de análisis de riesgos en relación con la bioseguridad) estarán disponibles a mediados de 2007, se está llevando a cabo una serie de talleres de capacitación a nivel regional sobre evaluación de capacidad en materia de bioseguridad en América Latina, Asia y África (mayo de 2007), y se están realizando otras actividades para evaluar las necesidades de capacidad en materia de bioseguridad y reforzar un enfoque integrado sobre bioseguridad (entre otros países en Bhután, El Salvador, Haití y Panamá).

### ***Instrumentos mundiales en curso de elaboración***

19. El Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (AGNS) de la FAO está terminando de elaborar un manual sobre inspección de alimentos basado en riesgos y está auditando sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.

20. La FAO, en colaboración con el Instituto Superiore di Sanità italiano está terminando de realizar un vídeo sobre muestreo de micotoxinas para alimentos y piensos.

## **ACTIVIDADES DE REFUERZO DE CAPACIDAD A NIVEL REGIONAL Y NACIONAL**

### **ÁFRICA**

#### **ACTIVIDADES REGIONALES DE LA FAO**

21. En julio de 2006 se llevó a cabo en Zambia un curso subregional de formación de formadores sobre la aplicación de buenas prácticas de higiene a lo largo de la cadena del café al que asistieron participantes de Malawi, Tanzania, Zambia y Zimbabwe. Este curso de capacitación era la actividad final del proyecto financiado por el Fondo Común para los Productos Básicos sobre “Mejora de la calidad del café mediante la prevención de la proliferación de mohos”, que comenzó en 2001.

22. La FAO, en colaboración con la Agence Nationale de Contrôle Sanitaire et Environnemental de Túnez, organizó un taller subregional sobre “Mejora de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas en África del Norte” en Hammamet (Túnez), del 11 al 16 de septiembre de 2006. Dicho taller estaba destinado a los países de habla francesa en el Cercano Oriente y permitió crear capacidad utilizando el material de capacitación recientemente elaborado por la FAO sobre “Mejora de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas”.

23. La FAO organizó un taller sobre la aplicación del HACCP en las empresas alimentarias pequeñas y menos desarrolladas en Gaborone (Botswana) del 28 de noviembre al 1º de diciembre de 2006. Se invitó a asistir al mismo a participantes de los sectores público y privado de Botswana, Lesotho, Namibia, Sudáfrica, Zambia y Zimbabwe. En el taller se examinaron las directrices de la FAO/OMS para los gobiernos sobre la aplicación del HACCP en empresas alimentarias pequeñas y menos desarrolladas y se determinaron medidas prácticas con vistas a su aplicación a nivel nacional y regional. Se puede obtener más información escribiendo a: [foodquality@fao.org](mailto:foodquality@fao.org).

24. La FAO, en colaboración con la Oficina de Normas de Tanzania (TBS), organizó un taller subregional sobre el refuerzo de la capacidad de los sistemas nacionales de control alimentaria. El taller tuvo lugar en Bagamoyo (Tanzania) del 4 al 8 de diciembre de 2006. En él participaron las principales partes interesadas nacionales de Kenya, Tanzania y Uganda. Los principales objetivos del taller eran los siguientes: examinar la actual situación del país con arreglo a la evaluación de consultores internacionales y nacionales, profundizar en el examen del proyecto de planes de acción nacionales estratégicos quinquenales con vistas a su finalización y examinar y evaluar el manual de inspección de alimentos de la FAO recientemente elaborado. El proyecto fue financiado por el Gobierno de Noruega por medio del Acuerdo de Cooperación sobre Programas (ACP). Se puede obtener más información escribiendo a: [foodquality@fao.org](mailto:foodquality@fao.org).

25. El Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (AGNS) de la FAO, en colaboración con la Universidad de Pretoria (Sudáfrica), organizó un taller subregional sobre el refuerzo de la capacidad para mejorar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas frescas del 12 al 16 de febrero de 2007. En él participaron las principales partes interesadas nacionales de Kenya, Malawi, Uganda, Sudáfrica y Tanzania. Los principales objetivos del taller eran los siguientes: validar las directrices, recientemente elaboradas, sobre la aplicación rentable de prácticas de higiene para cumplir los requisitos de inocuidad

alimentaria de las normas y reglamentos nacionales e internacionales para determinadas cadenas de productos frescos (mango, cítricos, tomate y col); así como formar a los formadores sobre la aplicación rentable de prácticas de higiene (buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas de higiene, buenas prácticas de fabricación y HACCP). El proyecto también estuvo financiado por el Gobierno de Noruega por medio del Acuerdo de Cooperación sobre Programas con la FAO. Está previsto que las directrices se publiquen para finales de 2007.

26. La FAO, la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD) y el Grupo de Acción Nacional de Kenya sobre Horticultura organizaron un “Taller regional sobre buenas prácticas agrícolas en el África oriental y austral: prácticas y políticas” en Nairobi (Kenya) del 6 al 9 de marzo de 2007. Los objetivos del taller eran los siguientes: i) facilitar el intercambio de experiencias sobre retos y oportunidades en el ámbito de las buenas prácticas agrícolas y las acciones estratégicas para el África oriental y austral; ii) extraer enseñanzas para formular recomendaciones y orientaciones para la ejecución a nivel nacional; iii) determinar posibles áreas de cooperación de buenas prácticas agrícolas a nivel regional; iv) debatir actividades de seguimiento y necesidades de coordinación por los donantes y otros actores. Los participantes procedían de Burundi, Etiopía, Ghana, Kenya, República de Tanzania, Rwanda, Uganda, Zambia y Zimbabwe. El proyecto fue financiado por el Gobierno de Noruega por medio del Acuerdo de Cooperación sobre Programas con la FAO y fue ejecutado por las unidades técnicas de la AGS, la AGD y la SDA. Se puede consultar más información en el sitio web sobre buenas prácticas agrícolas: [www.fao.org/prods/GAP/gapindex\\_en.htm](http://www.fao.org/prods/GAP/gapindex_en.htm).

27. La FAO organizó un taller regional de capacitación sobre un enfoque integrado de la inocuidad alimentaria y la sanidad animal y vegetal (bioseguridad) en Accra (Ghana) del 30 de mayo al 1 de junio de 2007. El taller formará a determinados expertos del sector de países de habla inglesa en África sobre el uso del nuevo conjunto de instrumentos sobre bioseguridad de la FAO.

#### **ACTIVIDADES REGIONALES DE LA OMS**

28. La Resolución AFR/RC53/R5 sobre inocuidad alimentaria orientó la labor de la región africana de la OMS. Las principales cuestiones que se abordaron fueron las siguientes: capacidad limitada de vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos; escasa participación de los países en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius; legislación alimentaria desfasada; carácter limitado de la educación en materia de inocuidad alimentaria y desconocimiento de las repercusiones para la salud pública de la exposición de alimentos nocivos a micotoxinas, en especial aflatoxinas a través de alimentos. Hay una mayor participación del sector sanitario en las actividades relativas a la inocuidad alimentaria a nivel nacional, como evidencia la presencia de puntos de coordinación sobre inocuidad alimentaria en las oficinas de países de la OMS y los Ministerios de Sanidad de la región.

29. La OMS elaboró una estrategia sobre inocuidad alimentaria para la región africana de la OMS titulada “Inocuidad alimentaria y salud: estrategia para la región africana de la OMS”. El Comité Regional de la OMS para África examinará y adoptará una resolución sobre la estrategia regional en materia de inocuidad alimentaria en agosto de 2007. Los objetivos del documento son los siguientes: constituir una plataforma para la promoción de la inocuidad alimentaria; proporcionar un marco a los Estados Miembros para la elaboración y ejecución de políticas nacionales en materia de inocuidad alimentaria y facilitar el desarrollo de la cooperación intersectorial y el establecimiento de asociaciones para la inocuidad alimentaria.

30. Varios países, incluidos la República del Congo y Lesotho, reforzaron sus Comités nacionales del Codex. Argelia elaboró y presentó su plan de acción nacional sobre inocuidad alimentaria con el apoyo de la OMS y Guinea Ecuatorial elaboró normas y estándares nacionales de higiene de los alimentos. Se prestó apoyo a Kenya para que examinase su proyecto de política sobre inocuidad alimentaria en julio de 2006. La OMS está colaborando con la Agencia Sueca de Cooperación Internacional para el Desarrollo para organizar un curso de capacitación internacional avanzado sobre infraestructura de calidad para la inocuidad alimentaria en 2007, específicamente destinado a Burundi, Etiopía, Kenya, Malawi, Mozambique, Rwanda, Tanzania, Uganda y Zambia por medio de acuerdos bilaterales con estos países. La primera fase del curso, destinada a reforzar la capacidad en materia de inocuidad alimentaria y a ayudar a los países a elaborar sus políticas nacionales en este ámbito, tuvo lugar en enero de 2007. La segunda fase está prevista para septiembre de 2007.

31. Burkina Faso, el Camerún, Chad, Madagascar, Senegal y Togo llevaron a cabo varios talleres de capacitación para reforzar la capacidad en materia de inocuidad alimentaria, entre ellos sobre vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos, el análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP), la

inspección de alimentos y el Codex Alimentarius. Lesotho y la República del Congo reactivaron sus comités nacionales del Codex. En colaboración con la FAO y la OMS, la Secretaría del Codex organizó un taller subregional sobre fuentes de información del Codex en octubre de 2006 en Brazzaville (Congo), al que asistieron el Chad, la República del Congo y la República Democrática del Congo. En septiembre de 2006 la Oficina del Codex de los Estados Unidos organizó una consulta oficiosa relativa a la cooperación regional para Botswana, el Camerún, Ghana, Marruecos, Nigeria, Tanzania y Uganda.

32. Se produjeron varios brotes, en particular el de aflatoxicosis aguda en Kenya y de cólera en distintos países. Se prestó apoyo técnico a Kenya para la investigación, el control del brote y la lucha contra éste. En particular, se proporcionaron recursos para reforzar el laboratorio de referencia nacional de salud pública con vistas al control de alimentos, el suero y otros especímenes biológicos para las aflatoxinas.

33. El Camerún y Ghana recibieron apoyo para asistir al Cuarto curso y taller internacional de formación en estudio de la dieta total, que se celebró en Beijing (China) en octubre de 2006.

34. En enero de 2007 se celebró en Madagascar un curso de capacitación sobre la base de datos mundial Salm-Surv para las Comoras, Madagascar, Mauricio y las Seychelles. En colaboración con la OMS, el Institut Pasteur de París organizó un taller sobre antisueros *Salmonella* en noviembre de 2006, al que asistieron científicos del Camerún y Côte d'Ivoire. Se prestó apoyo a varios países durante los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, en particular de cólera y aflatoxicosis aguda.

35. En respuesta a la detección del virus de la gripe H5N1 en determinados países de la región, la oficina regional ayudó a todos los países a elaborar planes de acción nacionales para la lucha contra la epidemia y una posible pandemia. En octubre de 2006, 38 países habían elaborado sus planes de acción nacionales, mientras que el resto se hallan en distintas fases de elaboración y dos de ellos aún están en la etapa de preparación. Asimismo se organizaron dos conferencias regionales para determinar el camino que se debe seguir.

36. Se está terminando de elaborar una guía regional para la elaboración y aplicación de legislación alimentaria y varios países han preparado/redactado planes de acción y políticas nacionales en materia de seguridad alimentaria. Se elaboró una guía regional para el control microbiológico de alimentos. Se redactó un documento sobre la adaptación del manual sobre las Cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos en el propio hogar para las escuelas africanas. Se elaboraron y difundieron varios materiales de información y promoción en relación con la inocuidad alimentaria, incluido un boletín de noticias regional. Se ha recopilado igualmente información procedente de los países para documentar actividades nacionales en materia de inocuidad alimentaria.

37. Como parte de los esfuerzos para promover el intercambio de información y las mejores prácticas, se publicó la segunda edición del boletín de noticias regional y se recopiló información procedente de los países para documentar las actividades nacionales relativas a la inocuidad alimentaria. Asimismo se puso en marcha una base de datos sobre cuestiones relativas a la inocuidad alimentaria con el fin de establecer un sistema basado en datos. La Oficina Regional creó y difundió información sobre una serie de temas que se pueden consultar en la siguiente dirección: <http://www.afro.who.int/des/fos/index.html>.

38. Las Cinco claves para la OMS para unos alimentos más inocuos se aplicaron en Botswana, Gambia, Guinea, Lesotho, Malí, Mozambique y la República del Congo y se preparó una adaptación del Manual sobre las Cinco claves. Varios países, incluidos Ghana y Malí, instituyeron la celebración de una semana dedicada a la inocuidad alimentaria.



**ACTIVIDADES NACIONALES*****Proyectos de campo de la FAO***

39. Desde 2000, el proyecto regional especial para la seguridad alimentaria se ha ejecutado conjuntamente con la Comisión de la Unión Económica y Monetaria del África Occidental (UEMOA) y otras unidades técnicas de la FAO (AGAH, AGNS, AGPP, ESCP and LEGN). Sus objetivos incluyen la elaboración de reglamentaciones armonizadas que abarcan la inocuidad alimentaria, la sanidad animal y vegetal así como el refuerzo de la capacidad de los Estados Miembros en estos ámbitos y el suministro de equipo básico, en caso necesario, para llevar a cabo actividades iniciales de control. El Consejo de Ministros aprobó las reglamentaciones en abril de 2007 en Lomé (Togo), y en julio de 2007 se realizará un curso de capacitación regional sobre planificación y realización de estudios sanitarios para poder probar las medidas de control alimentario en los ocho países durante el segundo semestre de 2007.

40. En el marco de su Programa de Cooperación Técnica (PCT), la FAO ha ejecutado numerosos proyectos sobre aspectos fundamentales del control alimentario en numerosos países. El PCT de la FAO está destinado a ayudar a los Estados Miembros a responder a sus necesidades de desarrollo más apremiantes. En el ámbito de la inocuidad alimentaria éstas incluyen el refuerzo de los sistemas nacionales de control alimentario, la mejora de la capacidad de análisis y las instalaciones de los laboratorios y el fortalecimiento de la capacidad de los Estados Miembros para cumplir las nuevas reglamentaciones comerciales, aplicar la labor del Codex, etc.

41. En mayo de 2004 se aprobó un proyecto del AGNS de la FAO destinado a apoyar la ejecución de una estrategia de control y seguimiento de la calidad e inocuidad de los productos alimentarios en la República Democrática del Congo. Está previsto que el proyecto continúe hasta junio de 2007. Su objetivo es mejorar la inocuidad y calidad de los alimentos en el Congo mediante el establecimiento de la base de una política nacional de control y vigilancia de alimentos y la definición de una estrategia para aplicar un sistema eficaz de control alimentario.

42. El proyecto del AGNS de la FAO para apoyar el sector alimentaria o informal en Guinea empezó en junio de 2003 y se terminó en diciembre de 2006. Su objetivo era ayudar al Gobierno a definir las estrategias necesarias para mejorar la calidad de los alimentos preparados y vendidos en la calle. En el marco del proyecto se realizaron estudios y se probó la viabilidad de las medidas para mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos vendidos en la calle.

43. El AGNS de la FAO comenzó a trabajar a principios de 2006 en un proyecto destinado a ayudar a controlar las micotoxinas en Sudáfrica. El objetivo de dicho proyecto consiste en realizar una evaluación preliminar del nivel de contaminación por micotoxinas (principalmente ocratoxina y deoxinivalenol en determinados productos) y reforzar la capacidad del Gobierno en materia de muestreo, supervisión, prevención y control de micotoxinas en productos alimentarios con vistas a garantizar la mayor protección posible del consumidor y promover el comercio internacional de productos alimentarios.

44. En julio de 2006 se aprobó un proyecto del AGNS de la FAO para Marruecos. Su objetivo es crear y organizar un Centro Nacional del Consumidor destinado a facilitar información a los consumidores sobre cuestiones relativas a la alimentación y a fomentar la participación del consumidor en la promoción de la calidad e inocuidad de los alimentos. Se prevé que el proyecto se lleve a cabo hasta noviembre de 2007.

45. En mayo de 2006 se aprobó un proyecto del AGNS de la FAO para “Apoyar el refuerzo del Comité Nacional del Codex en Madagascar” con una duración de 12 meses. Su objetivo general es ayudar al Gobierno en sus esfuerzos por reforzar las actividades de control sanitario y de la calidad de los alimentos y promover las exportaciones de productos agrícolas en el país.

46. El Servicio de Tecnologías de Ingeniería Agrícola y Alimentaria (AGST) de la FAO está ejecutando un proyecto que entró en funcionamiento en abril de 2006 para prestar asistencia técnica y reforzar la capacidad en materia de producción sostenible y microelaboración de semillas oleaginosas comestibles en Uganda. El objetivo del proyecto es aumentar los beneficios de los agricultores procedentes de la producción, la elaboración y la comercialización de aceites comestibles, en particular de girasol, mediante la mejora de la calidad de producto acabado.

**Cooperación directa con países en desarrollo**

47. A petición del Gobierno del Camerún, la FAO está prestando asesoramiento y apoyo al Centre Pasteur del Camerún, Laboratoire de Chimie et d'Hygiène de l'Environnement, para la realización de un estudio sobre exposición de los habitantes de Yaoundé a residuos de plaguicidas utilizando un protocolo de estudio de dieta total que tiene en cuenta las recomendaciones de la FAO y la OMS en este ámbito.
48. En 2006 el AGNS de la FAO prestó asistencia directa al Gobierno de Mozambique para el establecimiento de un comité nacional del Codex. El AGNS de la FAO también ayudó a organizar una consulta y un taller con las partes interesadas.
49. El AGNS de la FAO prestó asistencia directa al Gobierno de Djibouti durante el segundo semestre de 2006 para organizar un Comité Nacional del Codex.
50. El AGNS de la FAO, conjuntamente con el Instituto de Ciencias e Inspección de Alimentos de Bari (Italia), contribuyó a un estudio nacional sobre contaminación de alimentos por micotoxinas en Nigeria.
51. La FAO (AGNS) ha recibido una solicitud del Gobierno de Côte d'Ivoire con vistas a que elabore un proyecto para reforzar el sistema de control alimentario. Este proyecto se halla en fase de formulación.
52. Se ha recibido una petición del Gobierno de Rwanda para tratar la cuestión de la manipulación higiénica de los alimentos de origen animal. Este proyecto se halla en fase de formulación. La solicitud se presentó al Servicio de Producción Animal de la FAO, en colaboración con el AGNS.
53. El Gobierno del Senegal ha solicitado ayuda del AGNS de la FAO para reforzar y apoyar los sistemas de garantía de calidad en los laboratorios de inocuidad alimentaria. Esta petición se halla actualmente en fase de aprobación.
54. Actualmente se está buscando financiación para una propuesta de programa subregional elaborada por el AGNS de la FAO con vistas a facilitar el comercio en los Estados Miembros de la Comunidad para el Desarrollo del África Meridional (SADC) por medio de normas alimentarias y la gestión de inocuidad de los alimentos.
55. A raíz de una petición formulada por la Oficina de Normas de Tanzania al AGNS, se está formulando actualmente un proyecto del PCT para reforzar la capacidad de mejora de la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas frescas producidas en Tanzania.
56. El Ministerio de Sanidad de Mozambique envió recientemente una solicitud de asistencia técnica para reforzar el sistema de garantía de calidad de su laboratorio nacional para la higiene de los alimentos y el agua. Se ha establecido el mandato de una misión de auditoría inicial y de la futura formulación del proyecto.
57. El AGST y el AGNS de la FAO han recibido una solicitud del Gobierno de Nigeria para rehabilitar la agencia paraestatal que mantiene las existencias de cereales y refuerza su capacidad operativa mediante la actualización de los laboratorios de garantía de calidad y los procedimientos de administración de existencias de cereales así como la impartición de formación al personal.
58. El AGNS ha recibido una petición del Gobierno de Guinea para que se ejecute un proyecto destinado a reforzar el Comité Nacional del Codex. La propuesta de proyecto se halla actualmente en fase de formulación.

**ASIA****ACTIVIDADES REGIONALES DE LA FAO**

59. La FAO está prestando apoyo a la creación de una red basada en la web para la evaluación del riesgo microbiológico en Asia. Una institución académica de la región servirá de anfitrión para la red. El objetivo de la red es fortalecer la creación de capacidad en evaluación del riesgo microbiológico entre gestores y evaluadores del riesgo y otros actores, así como facilitar el intercambio de contactos, información, instrumentos y materiales, experiencias y conocimientos especializados sobre la materia en los países de Asia.
60. El Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias de la FAO colaboró con el Gobierno Popular Provincial de Heilongjiang, el Consorcio Estadounidense en pro de la Inocuidad de los Alimentos y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Desarrollo Rural de Alberta, Canadá, en la organización

conjunta del “Foro Internacional sobre la Calidad y la Inocuidad de los Alimentos, China 2006”, que tuvo lugar en Harbin, China, del 15 al 18 de junio de 2006. El objetivo de este foro fue el fortalecimiento de la calidad y la inocuidad de los alimentos, así como el fomento del intercambio y de la cooperación internacional en materia de ciencia de los alimentos. Hay más información sobre este foro en: [www.hljagri.gov.cn/IFFQSC2006](http://www.hljagri.gov.cn/IFFQSC2006).

61. La FAO y el Ministerio de Agricultura de China organizaron un seminario nacional de cinco días para China sobre un planteamiento práctico en la mejora de la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas. El seminario tenía el objetivo de mejorar el acceso a la información y el intercambio de la misma como medio destinado a mejorar la producción, cosecha, manipulación, almacenamiento y comercialización en condiciones inocuas de las frutas y hortalizas frescas. Para más información sobre el seminario, véase: [www.fao.org/ag/agn/food/meetings\\_workshops2006\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/meetings_workshops2006_en.stm).

62. La FAO participó en un taller de la APEC sobre creación de capacidad para las economías de los Miembros en desarrollo acerca de la aplicación de medidas MSF en Hanoi, Viet Nam, del 26 al 28 de julio de 2006. La contribución de la FAO al taller puso de relieve la asistencia técnica de la organización en relación con las medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF), así como las recomendaciones sobre estrategia para que los países en desarrollo hagan frente a las obligaciones existentes del Acuerdo MSF.

63. La FAO participó en la “Primera Conferencia Internacional sobre Ciencia Halal: Alimentación Halal-Nutrición Halal”, celebrada en Bangkok, Tailandia, del 1º al 2 de septiembre de 2006. La organización de la conferencia corrió a cargo del Centro de Ciencia Halal y de la Facultad de Ciencias Parasitarias de la Universidad Chulalongkorn de Tailandia, en cooperación con la Asociación para la Nutrición del país bajo el patrocinio de Su Alteza Real la Princesa Maha Chakri Sirindhorn y de la Alianza por la Alimentación y la Nutrición de Tailandia.

64. La FAO participó en el “Simposio Internacional sobre Gestión de la Producción en Beneficio de la Inocuidad de los Productos Agrícolas y Ganaderos” en Seúl, Corea, del 12 al 15 de septiembre de 2006, organizado por la Administración de Desarrollo Rural (RDA) de ese país. El objetivo del simposio era determinar la situación internacional de la gestión de la producción y establecer un sistema integrado de gestión en beneficio de la inocuidad agrícola y ganadera.

65. En Hanoi, Viet Nam, se celebró los días 2 al 20 de octubre de 2006 en el Instituto Vietnamita de Ingeniería Agraria y Tecnología Postcosecha (VIAEP) un curso de capacitación regional titulado “Elaboración de los alimentos en las aldeas – empoderamiento a través del desarrollo de técnicas de empresa”. Asistieron 18 becarios en prácticas de la República Democrática Popular Lao, Myanmar y Viet Nam.

66. La FAO y la OMS, con el apoyo del Consejo Industrial para el Desarrollo (ICD) y del Centro Regional para la Nutrición Comunitaria TROPMED de la Universidad de Indonesia, perteneciente a la SEAMEO, organizaron conjuntamente un curso básico de sensibilización para la evaluación del riesgo microbiológico en Jakarta, Indonesia, del 14 al 17 de noviembre de 2006. El objetivo del taller era aumentar la sensibilización entre los responsables de las políticas y los gestores del riesgo acerca de los principios y los procedimientos para la evaluación del riesgo microbiológico en el contexto de la gestión del riesgo.

67. La FAO y la OMS organizaron un taller regional para Asia sobre la comunicación del riesgo relativo a la inocuidad de los alimentos: causas y procedimientos. Tuvo lugar en Seúl, Corea, en noviembre de 2006. El objetivo del taller era proporcionar información sobre la comunicación del riesgo relativo a la inocuidad de los alimentos en el marco del análisis del riesgo, incluyendo la información sobre las definiciones, la comunicación relativa al riesgo para la inocuidad de los alimentos en la elaboración de Normas del Codex y la aplicación de principios y orientaciones en materia de análisis del riesgo.

68. La FAO, en colaboración con la Oficina Nacional de Productos Básicos Agrícolas y Normas Alimentarias (ACFS) del Ministerio de Agricultura y Cooperativas de Tailandia, organizó un taller regional sobre los recursos de información del Codex en Bangkok, Tailandia, del 13 al 15 de diciembre de 2006. Los objetivos del taller fueron alcanzar una comprensión del papel y del funcionamiento del Codex, reforzar los puntos de contacto nacionales del Codex, hacer demostraciones y proporcionar capacitación en la utilización de los recursos de información existentes sobre inocuidad de los alimentos y otras cuestiones referentes a las MSF, facilitar la promoción nacional de la información sobre inocuidad de los alimentos/MSF y facilitar el intercambio de información y experiencias sobre la materia entre los especialistas de la región.

69. La FAO organizó un taller regional de capacitación sobre un planteamiento integrado ante la inocuidad de los alimentos y la sanidad animal y vegetal (bioseguridad) y sobre la evaluación de las necesidades de capacidad en Bangkok, del 28 al 30 de mayo de 2007. Los objetivos del taller fueron el incremento de la comprensión y del conocimiento acerca de un planteamiento integrado ante la inocuidad de los alimentos, la salud animal y vegetal, así como la vida y la bioinocuidad (bioseguridad) entre los expertos del sector; dotar a los participantes con el conocimiento y las técnicas para aplicar la Herramienta de evaluación de la capacidad en bioseguridad de la FAO a nivel nacional y desarrollar una red de expertos que posean conocimientos y técnicas especializados sobre un planteamiento integrado de la bioseguridad destinado a facilitar la elaboración y la realización de actividades de creación de capacidad y de capacitación en bioseguridad a nivel nacional y regional.

#### **ACTIVIDADES REGIONALES DE LA OMS**

70. Se proporcionó apoyo técnico a los laboratorios de algunos países con el fin de mejorar las técnicas analíticas y potenciar la garantía de la calidad de los laboratorios. Además, se prestó apoyo con el fin de capacitar a los países para realizar estudios relativos al alcance de la contaminación de los alimentos en Bangladesh, Bhután y Tailandia. Los centros colaboradores en materia de inocuidad de los alimentos en la región de Asia Sudoriental también realizan estudios y ponen a disposición datos procedentes de estudios para el Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos (SIMUVIMA/Alimentos) de la OMS.

71. En Indonesia, la OMS apoyó al Organismo Nacional de Control de los Medicamentos y la Alimentación en la elaboración de siete módulos de capacitación sobre evaluación del riesgo de los alimentos y para la creación de un sistema informático de base de datos sobre inocuidad de los alimentos vinculado a un mecanismo de red nacional para la evaluación del riesgo microbiológico.

72. Nepal e Indonesia tomaron parte en un curso sobre los estudios de la dieta total (TDS) que tuvo lugar en octubre de 2006 en Beijing, China. Está previsto un curso TDS en Jakarta a finales de 2007 con el fin de permitir que más países de Asia Sudoriental se familiaricen con el planteamiento.

73. En 2004-05, con el apoyo de la OMS, Bhután reforzó su programa de inocuidad de los alimentos bajo la autoridad del Ministerio de Agricultura, comenzando la vigilancia y la prevención de los peligros sanitarios transmitidos por los alimentos. En 2006 se adquirieron instalaciones para el ensayo microbiológico en el Laboratorio Nacional de Salud Pública.

74. En respuesta a peticiones de los países, la SEARO desarrolló materiales para educar a los consumidores en los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos y acerca de los comportamientos inocuos en la manipulación de los alimentos que puedan ayudar a minimizar tales riesgos. Los centros de coordinación nacionales sobre inocuidad de los alimentos tradujeron a 17 idiomas de la región el póster de las "Cinco claves para una alimentación más inocua" (<http://www.searo.who.int/en/Section23/Section1001/Section1110.htm>).

75. Las autoridades públicas sanitarias, los propietarios de restaurantes pequeños y medianos y los vendedores de comida a escala pequeña y mediana, los inspectores de alimentos y sanidad, los estudiantes de hostelería, las organizaciones de consumidores y los docentes escolares estuvieron entre los destinatarios de más de 150 000 pósters y 5 000 folletos, sirviéndose de ellos en muchos casos durante el trabajo diario.

76. Bangladesh, la India, Indonesia y Tailandia han llevado a cabo sesiones de sensibilización y capacitación para fomentar la inocuidad de los alimentos entre los vendedores callejeros de alimentos. (véanse <http://foodsafetyindia.nic.in/juicer.htm> y <http://foodsafetyindia.nic.in/acknow.htm>).

77. Después del tsunami, la oficina de la OMS en las Maldivas prestó apoyo al Departamento de Salud Pública y a otras autoridades nacionales en la creación del fundamento para establecer un sistema nacional integrado de inocuidad de los alimentos basado en principios de análisis del riesgo. Se dio una capacitación específica a los inspectores de alimentos en estrecha colaboración con el sector de la hostelería. ([http://www.who.org.mv/LinkFiles/Tsunami\\_FOS\\_Maldives\\_Sparringa\\_Final\\_report.pdf](http://www.who.org.mv/LinkFiles/Tsunami_FOS_Maldives_Sparringa_Final_report.pdf)).

78. Con apoyo de la OMS, en agosto de 2007 Indonesia comenzará a aplicar el Programa Nacional de Mercados Sanos de Alimentación. El proyecto nacional tiene por objetivo habilitar a las comunidades de los mercados con el fin de que pongan en funcionamiento mercados de alimentación sanos destinados a garantizar un suministro de alimentos inocuos y nutritivos. El proyecto aprovechará la capacidad de los

principales interesados en la mejora de los niveles de bioinocuidad a fin de reducir los riesgos de difusión del virus de la influenza aviar. Para fines de 2009, se concederá la certificación a 300 mercados tradicionales y se capacitará a 3000 gestores de mercado. ([http://www.searo.who.int/en/Section23/Section1001/Section1110\\_11528.htm](http://www.searo.who.int/en/Section23/Section1001/Section1110_11528.htm)).

## ACTIVIDADES NACIONALES

### *Proyectos de campo de la FAO*

79. A finales de 2004 comenzó un proyecto bienal de la FAO (AGNS) correspondiente al Programa de Cooperación Técnica sobre Fortalecimiento de la capacidad de comprobación de la inocuidad de los alimentos, que el Gobierno de China había pedido. El objetivo general del proyecto es proteger la salud de los consumidores y potenciar la competitividad de los productos frescos en el mercado internacional a través del refuerzo de las capacidades del país para inspeccionar, comprobar y realizar un seguimiento de los productos frescos en busca de residuos de plaguicidas y contaminantes.

80. En agosto de 2005 comenzó la segunda fase de un proyecto de la FAO (AGNS) correspondiente al PCT para que Mongolia refuerce el control de las importaciones de alimentos. Los objetivos del proyecto son establecer y reforzar el sistema nacional de control de la calidad y la inocuidad de las importaciones de alimentos. El proyecto abordó la estructura institucional para el control de las importaciones de alimentos en Mongolia y proporcionó capacitación a los inspectores de alimentación, reforzando las instalaciones de laboratorio y capacitando al personal de análisis relacionado con el control fronterizo de los alimentos.

81. En mayo de 2005 se inició un proyecto de fondo fiduciario financiado por NZAID y ejecutado por la FAO. Este proyecto, denominado “Mejora de la inocuidad de los alimentos y de su gestión en Viet Nam, la República Democrática Popular Lao y Camboya”, se propone ayudar a los países participantes en la elaboración o la mejora de la política nacional de inocuidad de los alimentos, reforzar el marco jurídico del control de los alimentos y crear las capacidades técnicas requeridas a fin de aplicar los requisitos de inocuidad. Está previsto que tenga lugar en Camboya, en junio de 2007, el primero de una serie de cursos de capacitación para monitores sobre higiene de los alimentos. El proyecto también comprende componentes de educación en la inocuidad de los alimentos y de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos que se realizarán en colaboración con la Oficina Regional para Asia de la OMS.

82. En febrero de 2007, comenzaron dos proyectos de fondo fiduciario financiados por el Japón y ejecutados por la FAO. Estos proyectos, denominados “Potenciación de la inocuidad de los alimentos reforzando los sistemas de inspección de alimentos en los países de la ASEAN” y “Apoyo al programa de la FAO sobre creación de capacidad en inocuidad de los alimentos”, se proponen reforzar la creación de capacidad permitiendo que los países de la ASEAN reconozcan y cumplan las normas y directrices internacionales sobre inocuidad de los alimentos, mejorando con ello las condiciones de la inocuidad de los alimentos en los países de la organización.

83. Está en curso de elaboración un proyecto quinquenal con ocho componentes para la mejora de la inocuidad y la calidad de los alimentos y del control oficial de los alimentos en Bangladesh. Este proyecto asumirá las conclusiones y recomendaciones que se deriven del proyecto TCP/BGD/2901 de la FAO “Refuerzo del control de los alimentos en Bangladesh”, que concluyó en 2005. El proyecto prestará apoyo al Gobierno de Bangladesh en el desarrollo de un amplio y coherente sistema nacional de control de los alimentos que se base en principios y prácticas científicos de carácter moderno y en la participación de todos los interesados pertinentes, de la granja a la mesa, así como en el refuerzo de dicho sistema.

84. En marzo de 2007 comenzó la segunda fase del proyecto del PCT de la FAO (ANGS) sobre el refuerzo del cumplimiento de los requisitos MSF para una expansión de las exportaciones de frutas y hortalizas frescas en Tailandia. Las principales actividades que van a llevarse a cabo son una visita de estudio sobre inspección y certificación, una misión de un consultor nacional sobre análisis de alimentos, un componente sobre tecnología de la información y la misión final de apoyo.

85. Se encuentra actualmente en elaboración un proyecto trienal para fortalecer la calidad y la inocuidad de los alimentos frescos en las Filipinas. El objetivo del proyecto es mejorar la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas producidas en las Filipinas y potenciar el sistema de producción con el fin de cumplir con las medidas MSF y los requisitos de inocuidad del Codex con respecto a los peligros

microbiológicos y químicos en los alimentos. Se prestará especial atención a los cultivos principales como el banano, el mango, la piña tropical, el maíz, la yuca, la calabaza de olor, la batata y el tomate.

#### **ACTIVIDADES NACIONALES DE LA OMS**

86. Como resultado del apoyo de la OMS a Bangladesh, las autoridades nacionales enmendaron la "Ley de Alimentos Puros" de 1959, constituyeron un Consejo Nacional Consultivo sobre la Inocuidad de los Alimentos y crearon los Tribunales de la Alimentación Pura en todos los distritos del país.

87. La Oficina de la OMS en Bhután proporcionó apoyo a fin de permitir al Ministerio de Sanidad, en colaboración estrecha con el sector agrícola, que adquiriese e instalase capacidad de análisis microbiológico en el Laboratorio de Salud Pública.

88. En Indonesia, la OMS apoyó al Organismo Nacional de Control de los Medicamentos y los Alimentos a fin de que éste creara un sistema de información sobre la inocuidad de los alimentos vinculado a una red nacional, lo que comprende un mecanismo para la evaluación del riesgo microbiológico. A estos efectos, se elaboraron siete módulos de capacitación sobre la evaluación del riesgo. Desde 2005 la oficina de la OMS en Jakarta proporcionó un importante apoyo al Ministerio de Sanidad de Indonesia a fin de elaborar materiales de sensibilización y capacitación basados en la inocuidad de los alimentos destinados a prevenir y controlar la difusión del virus de la influenza aviar en los mercados de animales vivos. Para más información, véase: [http://www.searo.who.int/en/Section23/Section1001/Section1110\\_11528.htm](http://www.searo.who.int/en/Section23/Section1001/Section1110_11528.htm).

89. Después del tsunami de 2004, la oficina de la OMS en las Maldivas prestó apoyo al Departamento de Salud Pública y a otras autoridades nacionales en la creación del fundamento para establecer un sistema nacional integrado de inocuidad de los alimentos basado en principios de análisis del riesgo. Se dio una capacitación específica a los inspectores de alimentos en estrecha colaboración con el sector de la hostelería.

90. La OMS se encuentra colaborando en la actualidad con el Banco Asiático de Desarrollo y la Administración Estatal de Alimentación y Medicamentos de China con el objetivo de fortalecer la capacidad de coordinación de dicha administración y para examinar la situación actual del control de alimentos en China. Al mismo tiempo, la OMS está comprometida con la creación de capacidad de las autoridades sanitarias para que éstas cumplan con sus responsabilidades en relación con la inocuidad de los alimentos en China.

#### ***Asesoramiento directo a los países en desarrollo***

91. La FAO también presta asesoramiento al Gobierno de Malasia en su objetivo de mejorar sus capacidades actuales en el ámbito de la evaluación de riesgos de productos químicos en los alimentos, en concreto en los aditivos alimentarios.

92. Además, la FAO dio asesoramiento a la India, a través del Centro de Recursos Microbiológicos para la Biotecnología Marina (MIRCEN) de la FAO/UNESCO, para la organización de un taller internacional de la ASM/FAO/UNESCO sobre técnicas moleculares de uso en acuicultura e inocuidad de los alimentos marinos. Esta actividad facilitará la tarea de las instituciones de ocho países de la región con el objetivo de mejorar las actuaciones en curso en este campo y contribuir a completar algunos datos compilados por las Consultas mixtas FAO/OMS de expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos (JEMRA) de importancia para dichos países.

93. A lo largo de 2006, la FAO/AGNS proporcionó asesoramiento directo al Gobierno de Filipinas para la creación de un Comité nacional del Codex.

94. El Gobierno de Myanmar solicitó apoyo a la FAO/AGNS para evaluar las necesidades precisas del país en el campo de la calidad y la inocuidad de los alimentos, con la finalidad de mejorar ampliamente el sistema nacional de control de alimentos.

95. El Gobierno de Myanmar solicitó asimismo la ayuda de la FAO/AGS para confeccionar un "Proyecto de Desarrollo de Cultivos Oleaginosos" en el marco de los acuerdos de cooperación del Gobierno con el Fondo de Desarrollo Internacional de la OPEP. El proyecto ayudará a mejorar la capacidad agroindustrial institucional de los sistemas de garantía y elaboración de aceite comestible, incluido el crucial establecimiento de centros de elaboración y el desarrollo de normas nacionales para el aceite comestible, así como el fortalecimiento de la capacidad nacional de control de la calidad del aceite.

**ACTIVIDADES Y PROYECTOS FUTUROS**

96. El Gobierno de Pakistán ha solicitado asesoramiento a la FAO (AGNS) para la creación de capacidad nacional en el ámbito de la calidad y la inocuidad de los alimentos. En concreto, el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería (MINFAL) está solicitando ayuda para analizar y revisar la legislación sobre MFS, remodelar los servicios de cuarentena de animales y plantas, mejorar las capacidades de los laboratorios de referencia, establecer relaciones técnicas y fomentar la cooperación con los países desarrollados.

97. El Gobierno de Pakistán ha solicitado asimismo asesoramiento a la FAO (AGNS) en el terreno de la mejora de la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas. La solicitud se encuentra en fase de formulación.

98. El Gobierno de Sri Lanka ha solicitado asesoramiento a la FAO (AGNS) en el campo de la formación en materia de calidad e inocuidad de los alimentos y certificación. La solicitud se encuentra en fase de formulación.

**EUROPA****ACTIVIDADES REGIONALES DE LA FAO*****Talleres regionales***

99. La FAO/OMS, en colaboración con el Gobierno de Suiza, organizó un seminario de un día de duración, titulado ‘Mejorar el Conocimiento del Análisis de Riesgos y los Procedimientos del Codex’ antes de la reunión del CCEURO de enero de 2007. El objetivo del seminario consistió en difundir información sobre los procedimientos del Codex y abordar el importante tema del análisis de riesgos como punto de partida de los programas nacionales de control de los alimentos. Al seminario asistieron delegados de Belarús, Bosnia y Herzegovina, Croacia, Polonia, Lituania, Serbia y Uzbekistán.

100. La FAO participó en un taller regional sobre la coordinación de los procedimientos relacionados con las medidas sanitarias y fitosanitarias y en las reuniones del grupo de trabajo III en Dubrovnik, Croacia, en junio de 2007. La organización del taller corrió a cargo del Commercial Law Development Program (Programa de Desarrollo del Derecho Comercial, CLDP) del Departamento de Comercio de los Estados Unidos, con representantes de Albania, Bulgaria, Bosnia y Herzegovina, Croacia, la ex República Yugoslava de Macedonia, Kosovo (UNMIK), Moldova, Rumania, Serbia y Montenegro. El taller abordó el tema del fortalecimiento de la capacidad en la región para planificar y desarrollar las infraestructuras de control de los alimentos, la mejora de la inocuidad de los alimentos en las agroindustrias a través de la aplicación de las prácticas higiénicas adecuadas/HACCP y la necesidad de desarrollar una mayor interacción a nivel nacional entre especialistas en sanidad animal y en inocuidad de los alimentos.

***Proyectos regionales:***

101. El proyecto de la FAO en la región suroriental de Europa (Albania, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Croacia, la ex República Yugoslava de Macedonia, Kosovo, Moldova y Rumania) denominado ‘Fortalecimiento de la inocuidad de los alimentos en los países de Europa suroriental en transición: planteamiento regional ante la legislación y el control sobre los alimentos’ se encuentra en sus últimas fases de realización. Entre los resultados principales del proyecto se encuentran los proyectos de estrategias y planes de actuación, así como una evaluación de la condición jurídica de cada país y recomendaciones para cada uno de ellos. Se ha previsto la celebración de un taller regional final en septiembre de 2007, en el que se examinarán las actividades del proyecto con el objetivo de fortalecer la cooperación y las redes regionales en el ámbito de la calidad y la inocuidad de los alimentos, y se procederá a un seguimiento de las actividades pertinentes.

102. A principios de 2005 se aprobó un proyecto de la dependencia AGNS de la FAO en el marco del PCT con el fin de mejorar el sistema de calidad e inocuidad de los alimentos de Armenia y Georgia. Los principales objetivos del proyecto son fortalecer los componentes prioritarios del sistema para la planificación estratégica y la coordinación de las actividades de control de los alimentos, la armonización de las normas alimentarias, los programas de inspección y las redes de laboratorio, así como los programas de garantía de la calidad en los sectores agroindustriales. Las actividades de proyecto están en curso y entre ellas figuran los sistemas de gestión del control de los alimentos, incluidas la preparación de proyectos de

estrategias de control de alimentos, las actividades de establecimiento de normas y una evaluación de las redes de laboratorios.

#### **ACTIVIDADES REGIONALES DE LA OMS**

103. La Oficina Regional de la OMS para Europa está elaborando un segundo Plan de acción para la política alimentaria y nutricional de la región europea de la OMS, 2007-2012, que el Comité Regional debería refrendar en septiembre de 2007.

104. El proyecto “Refuerzo de los servicios de inocuidad alimentaria y nutrición en la Europa sudoriental”, como parte de la Red sanitaria de la Europa sudoriental, se estableció con el apoyo del Consejo de Europa y la Oficina Regional de la OMS para Europa, en el marco de la iniciativa del Pacto de estabilidad para la cohesión social. El primer componente del proyecto mencionado se terminó en diciembre de 2006. El segundo componente “Establecimiento de un modelo armonizado e integrado para sistemas de inocuidad alimentaria y nutrición” empezó en enero de 2007.

105. La Oficina Regional de la OMS para Europa, en colaboración con el Programa Mediterráneo de la OMS de lucha contra las zoonosis (MZCP), llevó a cabo un curso de capacitación para los países de la Europa sudoriental sobre “Introducción a la inocuidad alimentaria y el HACCP” en Atenas (Grecia), del 5 al 9 de marzo de 2007. En octubre de 2007 se realizará en Chipre un curso avanzado de seguimiento para los países de la Europa sudoriental y Grecia.

106. El tercer taller de la Red sanitaria de la Europa sudoriental sobre inocuidad alimentaria y nutrición se celebró en Chisinau (Moldova), del 17 al 18 de mayo de 2007. En la reunión, financiada por el Gobierno de Suiza y acogida por el Ministerio de Sanidad de Moldova, se abordaron los “Retos en la ejecución de políticas alimentarias y nutricionales en la Europa sudoriental”.

107. La Oficina Regional de la OMS para Europa financió una misión a Turkmenistán en mayo de 2007. El objetivo de dicha misión era realizar un análisis detallado de los actuales sistemas de inocuidad alimentaria existentes, incluida la legislación, abarcando la totalidad de la cadena alimentaria, de la producción primaria a los consumidores, incluidos los mercados de exportación/importación, y sobre la base de este análisis, elaborar un plan de acción.

108. La Oficina Regional de la OMS para Europa está financiando la traducción al lituano y al polaco, así como la impresión, del póster y el manual de la OMS relativo a las Cinco claves para unos alimentos más inocuos y está financiando asimismo actividades de capacitación nacional en Lituania y Polonia para públicos específicos sobre las Cinco claves para unos alimentos más inocuos de la OMS.

109. Se prevé realizar un curso de capacitación introductorio sobre estudios relativos a la dieta total en relación con aspectos químicos de la inocuidad alimentaria en El Cairo en octubre de 2007 para países de la Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental (EMRO) y la Oficina Regional para Europa de la OMS (EURO).

110. La Oficina Regional de la OMS para Europa, en colaboración con el Programa Mediterráneo de la OMS de lucha contra las zoonosis (MZCP), prevé llevar a cabo en Moscú en noviembre de 2007 un curso de capacitación sobre “Introducción a la inocuidad alimentaria y el HACCP” destinado a expertos rusos en inocuidad alimentaria y eventualmente a expertos de otros países de habla rusa.



## ACTIVIDADES NACIONALES

### *Proyectos nacionales*

111. En abril de 2006 se aprobó un proyecto del PCT de la FAO denominado “Creación de capacidad en el ámbito de la inocuidad de los alimentos en Azerbaiyán”, con la referencia TCP/AZE/3101. Los objetivos del proyecto son fortalecer la capacidad nacional en materia de planificación estratégica y coordinación de las actividades de control de los alimentos, asegurar que la legislación alimentaria y las normas alimentarias armonizadas son adecuadas, garantizar el cumplimiento de las normas mediante la elaboración de programas de inspección efectivos, redes de laboratorios y programas de garantía de la calidad en los sectores agroindustriales. Las actividades del proyecto están en curso.

112. En marzo de 2005 se dio inicio a un proyecto del AGNS de la FAO en el marco del PCT destinado a proporcionar asistencia para la mejora de un laboratorio de inocuidad y calidad de los productos alimenticios y agrícolas en Ucrania, cuya terminación está programada para principios de 2007. Las finalidades del proyecto son: a) proporcionar asesoramiento técnico sobre el terreno destinado a la planificación y organización del nuevo laboratorio para la calidad y la inocuidad de los productos alimenticios y agrícolas de Ucrania; b) proporcionar asesoramiento en la preparación para la acreditación de dicho laboratorio de acuerdo con la norma ISO 17025; c) reforzar la capacidad del personal técnico de laboratorio en técnicas analíticas avanzadas específicas, y d) sensibilizar y construir un diálogo efectivo acerca de las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos entre todas las partes interesadas.

113. En octubre de 2006, a petición del Ministerio de Sanidad de Albania, el equipo de expertos del proyecto del Pacto de Estabilidad para Europa Sudoriental brindó asistencia técnica al Gobierno en relación con su proyecto de ley alimentaria y sistema de control de los alimentos.

### *Talleres nacionales*

114. En octubre de 2006 se celebró en Croacia un seminario de un día sobre análisis de riesgos y organización de sistemas de control de los alimentos. Asistieron al seminario más de 250 delegados en representación de todos los principales grupos interesados en Croacia y los debates se centraron en asuntos como las funciones y responsabilidades y los diferentes medios para incrementar la coordinación.

115. La Oficina Regional de la OMS para Europa, en colaboración con el Ministerio de Sanidad de Bulgaria y el Instituto de Alimentación Nacional de Dinamarca, financió un curso de capacitación sobre laboratorios relativo a la inocuidad química de los alimentos en Sofía (Bulgaria) del 16 al 19 de abril de 2007 destinado a 12 expertos búlgaros en inocuidad alimentaria.

## ACTIVIDADES Y PROYECTOS FUTUROS

116. Se encuentra en las fases finales de aprobación un proyecto bilateral entre Albania e Italia, del que el AGNS de la FAO es el organismo de ejecución. El proyecto se propone reforzar el sistema nacional albanés de control de los alimentos, en particular los laboratorios.

117. En respuesta a una solicitud de Belarús de asistencia técnica para reforzar las actividades nacionales de control alimentario así como la evaluación de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos, una misión de evaluación de la FAO visitó Belarús en mayo de 2007. Se redactará una propuesta de proyecto sobre la base de la evaluación de las necesidades y las conversaciones mantenidas con las autoridades nacionales.

118. Se firmaron acuerdos bienales de colaboración para la formulación de las estrategias nacionales de inocuidad de los alimentos entre la Oficina Regional de la OMS para Europa y los Ministerios de Sanidad de Bulgaria, Croacia, la ex República Yugoslava de Macedonia, Montenegro, la República de Moldova, Rumania, la Federación Rusa, Serbia y Uzbekistán, para el período 2006-2007. Con una mayor disponibilidad de fondos también se realizarán actividades en Kazajstán, Kuirguistán, Tayikistán y Turkmenistán.

119. El proyecto EU CARDS, ejecutado por la Oficina de la OMS en Albania con objeto de reforzar los servicios fronterizos de inspección veterinaria y fitosanitaria del país, se ha prorrogado hasta principios de 2007. Se está examinando la posibilidad de iniciar un proyecto de seguimiento.

120. Se editará una publicación de síntesis de todas las realizaciones logradas en los países de Europa sudoriental por lo que atañe a los sistemas de control de los alimentos. Esta publicación proporcionará importantes sobre las deliberaciones, conclusiones y recomendaciones de cada país de la red de Europa

sudoriental, informaciones que se necesitan para garantizar un sistema nutricional adecuado y de inocuidad de los alimentos que sea eficaz y esté basado en principios científicos.

121. En respuesta a una solicitud del Gobierno de Rumania, la FAO prestó asistencia técnica directa para reforzar el programa nacional del Codex en Rumania durante un seminario de medio día organizado en mayo de 2007.

122. En preparación de la 26ª reunión del Comité Coordinador del Codex para Europa (CCEURO), la FAO y la OMS colaborarán con los Gobiernos de Suiza y Polonia para organizar un curso de capacitación sobre el Codex destinado a los países de la región. Se prevé que el curso se lleve a cabo durante el segundo semestre de 2007.

123. La FAO está planificando una Conferencia Internacional sobre Inocuidad Alimentaria junto con el Instituto Internacional de Agricultura (IIA) y la Federación de Rusia. Está previsto que la Conferencia se celebre a principios de junio de 2008. En el programa de la Conferencia 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 alimentaria en el seno de la industria de alimentos.

## AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

### ACTIVIDADES REGIONALES DE LA FAO

#### *Talleres regionales*

124. La FAO organizó un curso de capacitación subregional sobre “El refuerzo de la participación en el Codex” en Antigua y Barbuda del 6 al 9 de junio de 2006. El objetivo de dicho curso era reforzar las actividades nacionales del Codex en la región así como la participación en la labor de establecimiento de normas de la Comisión del Codex Alimentarius. Existe más información al respecto en el sitio web de la FAO: [www.fao.org/ag/AGN/food/meetings\\_workshopshops2006\\_en\\_stm](http://www.fao.org/ag/AGN/food/meetings_workshopshops2006_en_stm).

125. En Buenos Aires tuvo lugar, entre el 19 y el 23 de junio de 2006, un curso de capacitación regional para reforzar capacidad nacional y regional de análisis de los perfiles de electroforesis en gel de campo pulsante (PFGE). El taller también hizo hincapié en el intercambio de información pertinente referente a la muestra en los aspectos clínicos (síntomas), epidemiológicos (tiempo, lugar y persona) y de laboratorio (origen de la muestra, serotipo, fagotipo, tipo de toxina, perfil de resistencia antimicrobiana). Se puede consultar más información en: [www.panalimentos.org/pulsenet/](http://www.panalimentos.org/pulsenet/). La próxima reunión y taller se celebrarán en Brasil del 11 al 15 de junio de 2007.

126. En Río de Janeiro (Brasil), se celebró en octubre de 2006, en colaboración con la Agencia de Salud Pública del Canadá y la OMS, un taller regional destinado a incrementar la capacidad de los países latinoamericanos en el terreno de la síntesis y traducción de conocimientos mediante la aplicación de herramientas concebidas para mejorar la toma de decisiones en el ámbito de la salud pública. El taller proporcionó capacitación práctica sobre exámenes sistemáticos y metanálisis para autoridades de reglamentación de la inocuidad de los alimentos procedentes de los países del MERCOSUR.

127. El 6 de octubre de 2006 se llevó a cabo un curso de capacitación regional de la FAO, el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) en Sao Paulo (Brasil). Al curso de capacitación asistieron 42 participantes de 19 países de América Latina.

128. La AGS de la FAO organizó dos talleres en Centroamérica sobre “Tecnologías rentables y buenas prácticas de gestión para mejorar la calidad e inocuidad en las pequeñas y medianas agroindustrias”. El primer taller se celebró del 16 al 19 de enero de 2007 en León (Nicaragua) y al mismo asistieron 31 formadores de Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua y Panamá. El segundo taller se dirigió a gerentes y directores PYME de dichos países y se celebró del 26 de febrero al 1 de marzo de 2007. Esas actividades se realizaron en el marco del proyecto “Mejora de la gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria a lo largo de la cadena de frutas y hortalizas por medio del refuerzo de la capacidad en el sector de las pequeñas y medianas empresas en Nicaragua”, financiado por el Gobierno de Noruega por medio del Acuerdo de Cooperación sobre Programas con la FAO y ejecutado por la AGS.

129. El 12 de noviembre de 2006 se llevó a cabo un taller de la FAO, la OMS y la OPS sobre determinación de la equivalencia de sistemas de control y medidas sanitarias antes de la 15ª reunión del Comité Coordinador para América Latina de la FAO y la OMS. Para más información sobre el taller consúltese el sitio: [www.fao.org/agn/food/meetings\\_workshops\\_en.stm](http://www.fao.org/agn/food/meetings_workshops_en.stm).

130. Del 7 al 8 de mayo de 2007 se llevó a cabo en la Oficina Regional para América Latina y el Caribe (RLC) un seminario regional sobre comunicación de riesgos en relación con la inocuidad alimentaria organizado por el AGNS de la FAO y la RLC.

131. Del 9 al 11 de mayo de 2007 se celebró en la RLC un taller regional sobre necesidades de refuerzo de capacidad en materia de inocuidad alimentaria y sanidad vegetal y animal (bioseguridad), organizado por el AGNS de la FAO y la RLC.

#### **ACTIVIDADES REGIONALES DE LA OMS**

132. Del 19 al 23 de marzo de 2007 se llevó a cabo en Guatemala un curso de capacitación subregional sobre el Programa Mundial de la OMS para la Vigilancia de la *Salmonella* y otras enfermedades transmitidas por alimentos (OMS-GSS), que contó con la participación de seis países de América Central, Cuba, la República Dominicana y México. El objetivo del curso era capacitar a los laboratorios clínicos en protocolos normalizados relativos a la *Salmonella* y la *Shigella*. Durante el curso se celebró un taller conjunto con epidemiólogos de los países para practicar y elaborar protocolos sobre la carga de la enfermedad para las enfermedades transmitidas por alimentos. Existe más información en: [www.panalimentos.org/salmsurv](http://www.panalimentos.org/salmsurv).

133. La OMS y el OIRSA han estado trabajando con los países de América Central desde principios de 2006 en un código alimentario armonizado para la región. En Panamá tuvo lugar un seminario del 23 al 25 de noviembre de 2006, a fin de validar el código alimentario centroamericano. Se contrató a un consultor que está incorporando actualmente las observaciones de los países en un documento final.

134. Del 4 al 8 de junio de 2007 se celebró en Costa Rica un taller regional para aumentar la capacidad de los países de América Latina en el ámbito de la traducción y la síntesis de conocimientos por medio de la aplicación de herramientas destinadas a mejorar la adopción de decisiones en materia de salud pública. El taller proporcionó capacitación práctica en exámenes sistemáticos, metanálisis y evaluación de riesgos a 30 participantes de países de América Latina.

135. Se ejecutó un proyecto piloto para la adopción, validación y adopción de las Cinco claves para unos alimentos más inocuos de la OMS en escuelas primarias de áreas urbanas y rurales en Guatemala y Venezuela desde julio de 2005. El manual de la OMS relativo a las Cinco claves para unos alimentos más inocuos se ha adaptado como resultado del proyecto en Guatemala. Se ha elaborado una guía del profesor con actividades de capacitación y aprendizaje como guía para ayudar a las juntas asesoras de padres a tener escuelas sanas. El proyecto se está ejecutando con fondos extrapresupuestarios del Departamento para el Desarrollo Internacional (DFID) del Reino Unido obtenidos por medio de la OMS. Se puede consultar información adicional en la siguiente dirección: <http://www.paho.org/Spanish/AD/DPC/VP/fos-5-claves-afiche.htm>.

136. Con fondos extrapresupuestarios del Programa del Golfo Árabe para las Organizaciones de Desarrollo de las Naciones Unidas (AGFUND), la OPS y la OMS están llevando a cabo un proyecto sobre inocuidad alimentaria en mercados municipales en Bolivia, República Dominicana, Guyana y Paraguay. Entre los resultados concretos del proyecto en Bolivia cabe destacar los siguientes: método de evaluación de la higiene básica y el saneamiento así como conocimientos, actitudes y prácticas de los manipuladores de alimentos, junto con módulos de capacitación/aprendizaje para vendedores y consumidores de alimentos.

### **Proyectos regionales**

137. En diciembre de 2004 se iniciaron dos proyectos subregionales de la FAO para reforzar las actividades de análisis, la garantía de calidad de los laboratorios y el refuerzo de la capacidad de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA). El principal objetivo de estos proyectos es garantizar que los laboratorios suministren resultados analíticos fiables para el sistema nacional de control alimentario así como para la certificación de importaciones y exportaciones de alimentos. La ejecución del proyecto corresponde a la Oficina Regional para América Latina y al Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (AGNS) de la FAO.

138. Se encuentra en fase de aprobación un proyecto subregional destinado a fortalecer las actividades de análisis, garantía de la calidad y creación de capacidad en los países de lengua inglesa del Caribe.

### **Otras actividades regionales**

139. Con apoyo de la FAO, la Red Latinoamericana de Composición de Alimentos (LATINFOODS) continuó su labor de actualización de la tabla regional de composición de alimentos que se puede consultar en: [www.fao.org/Regional/LAmerica/bases/alimento/default.htm](http://www.fao.org/Regional/LAmerica/bases/alimento/default.htm). Se publicó y distribuyó un CD-ROM con esta tabla.

### **ACTIVIDADES NACIONALES**

140. La FAO está ayudando al Instituto de Ciencias Biomédicas, de la Universidad de São Paulo (Brasil), a realizar un estudio sobre biomasa, caracterización fenotípica y genotípica de *V. cholerae*, *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus* aislados del agua, del zooplancton y muestras de bivalvos procedentes de la costa de São Paulo SP, que contribuirá a suplir algunas lagunas señaladas por las JEMRA.

141. Desde junio de 2006 el Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (AGNS) de la FAO ha venido asesorando a Costa Rica sobre la armonización de normas basadas en la evaluación del riesgo para aditivos y contaminantes, así como al Comité Nacional del Codex de Costa Rica y a la región de América Central. La FAO también proporcionó un consultor para prestar asistencia con el seminario regional sobre la Norma General del Codex para los Aditivos y Contaminantes que tuvo lugar en San José del 12 al 14 de junio de 2006 y que la FAO organizó conjuntamente con el Ministerio de Economía, Industria y Comercio y el Ministerio de Comercio Exterior de ese país.

142. En agosto de 2006 la FAO, en colaboración con la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas de México, puso en marcha un curso de capacitación sobre la aplicación del análisis de riesgo a nivel internacional. El curso iba dirigido a responsables del control de alimentos, científicos, representantes de las industrias alimentarias y grupos de consumidores a fin de sensibilizarlos ante la importancia que revisten el marco del análisis de riesgos y su aplicación a nivel internacional. Se puede obtener más información en la dirección [foodquality@fao.org](mailto:foodquality@fao.org).

143. La FAO y el Ministerio de Agricultura, Zootecnia y Pesca de Suriname realizaron un taller de cinco días en Paramaribo, del 31 de julio al 4 de agosto de 2006. En el taller se abordó un enfoque práctico para mejorar la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas. En noviembre de 2006 se llevó a cabo un taller similar en Dominica. Se puede obtener más información en la siguiente dirección: [www.fao.org/ag/agn/food/meetings\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/meetings_en.stm).

144. La OMS celebró seminarios nacionales sobre la carga que representan las enfermedades transmitidas por alimentos en Paraguay, del 24 al 26 de octubre de 2006, Costa Rica, del 30 al 31 de octubre de 2006 y el Perú, entre el 21 y el 23 de noviembre de 2006.

### **Proyectos de Campo**

145. El Ministerio de Desarrollo Agrícola de Panamá solicitó asistencia a la FAO (AGYANS) en el terreno de la inocuidad de los alimentos y la salud animal y vegetal. El proyecto comenzó en mayo de 2006 y está previsto que concluya en mayo de 2008.

146. El Gobierno de la República Dominicana solicitó asistencia a la FAO (SLC/AGNS) con el fin de reforzar el sector del comercio de alimentos. El proyecto se aprobó y se comenzará a ejecutar en septiembre de 2006. También se ha aprobado recientemente un proyecto del PCT destinado a complementar el desarrollo del

subcomponente sobre inocuidad de los alimentos en el marco del fortalecimiento del sistema nacional de control de los alimentos. La ejecución del proyecto contará con la ayuda de la Oficina Subregional de la FAO para el Caribe en los próximos meses.

147. En abril de 2006 se dio comienzo a un proyecto de la FAO para reforzar el marco de la bioseguridad en Belice que sigue en marcha actualmente. Los objetivos de este proyecto son los siguientes: prestar apoyo a la actualización del marco jurídico de la bioseguridad y fortalecer la capacidad nacional para la puesta en práctica efectiva de planteamientos y de un sistema de bioseguridad. La dirección del proyecto corresponde al Servicio de Derecho para el Desarrollo de la FAO con apoyo técnico de AGNS.

148. En julio de 2004, comenzó un proyecto, en el ámbito del PCT, del Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (AGNS) de la FAO sobre la prevención en el Ecuador de la formación de moho (oeratoxina A-OTA) en el café que se espera termine en diciembre de 2006. El proyecto se llevó a cabo con la participación de los sectores público y privado. El objetivo principal es crear sensibilidad a nivel nacional sobre el efecto que la formación de moho en el café, debida sobre todo a la oeratoxina A, podría tener sobre la salud pública, así como las repercusiones económicas y sociales subsiguientes de la misma.

149. En marzo de 2004 se aprobó un proyecto del PCT de la FAO con el fin de proporcionar asistencia técnica a la industria de la nuez moscada en Granada, quedando prevista su conclusión para mediados de 2006. El objetivo del proyecto es incrementar los beneficios que los agricultores extraen de la producción de nuez moscada y macia mejorando la calidad global de estos productos y sus extractos oleaginosos para el comercio internacional y minimizar la contaminación ambiental causada por los subproductos de la elaboración de la nuez moscada. La realización del proyecto corresponde de forma conjunta al Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (AGNS) y al Servicio de Tecnologías de Ingeniería Agrícola y Alimentaria de la FAO.

150. La Oficina Subregional para el Caribe de la FAO ha ayudado a crear un Comité Nacional del Codex en Jamaica y prestará asistencia a la Oficina de Normalización de ese país en la preparación de su Plan de Acción para el Comité Nacional del Codex.

151. En septiembre de 2005 se inició un proyecto subregional de la FAO sobre la mejora de la inocuidad de los alimentos de venta callejera mediante el establecimiento de un mecanismo de inspección basado en el sistema de Análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) en Barbados y los países de la Organización de Estados del Caribe Oriental (OECS).

152. A partir de los resultados de varios estudios destinados a determinar los principales problemas de inocuidad y calidad en las cadenas de producción y comercialización para una serie de frutas, hortalizas, especias y cultivos oleaginosos en los países de América Latina y el Caribe, la AGS y la Oficina Regional de la FAO organizaron un taller regional. La finalidad del taller era la sensibilización y la determinación de los aspectos que debían abordarse, así como la planificación e iniciación de programas específicos.

### ***Cooperación directa con países en desarrollo***

153. Se han llevado a cabo dos actividades hasta la fecha como parte de las actividades relativas a la calidad e inocuidad de los alimentos en el AGS de la FAO, una para Nicaragua y la otra para Costa Rica, en relación con estudios comparativos sobre la incidencia y las causas de las enfermedades transmitidas por alimentos populares, con un método de análisis de las causas técnicas y el impacto económico.

154. La AGS de la FAO facilitó el seguimiento y la asistencia técnica en Nicaragua a la PYME agroindustrial nicaragüense que participó en el taller relativo a las "Tecnologías rentables y buenas prácticas de gestión para mejorar la calidad e inocuidad y las pequeñas y medianas agroindustrias". Estas medidas están destinadas a reforzar la capacidad y los conocimientos adquiridos durante el taller y a fomentar el sistema de control entre los participantes con el fin de potenciar el intercambio de información sobre calidad e inocuidad de alimentos en el ámbito de las frutas y hortalizas frescas.

## **ACTIVIDADES Y PROYECTOS**

### ***Proyectos de campo***

155. El Gobierno de la Argentina ha solicitado también asistencia a la FAO (AGNS) para ayudar a la ciudad de Buenos Aires con la capacitación en materia de higiene y nutrición. El proyecto se encuentra en la fase de formulación.

156. El Gobierno de Dominica ha solicitado asistencia de la FAO en el terreno del desarrollo de la producción de café. El proyecto se encuentra actualmente en la fase de formulación.
157. La FAO y la oficina regional para América Latina de Consumers International están preparando un proyecto regional de creación de capacidad en organizaciones de consumidores latinoamericanas.
158. El Gobierno de Nicaragua ha solicitado asistencia en la prevención de la ocratoxina A en el café. El proyecto se encuentra actualmente en la fase de formulación.
159. La Dirección AGS de la FAO está formulando un proyecto en el Uruguay sobre el refuerzo de los proveedores de cadenas agroalimentarias a programas nacionales de alimentación y nutrición, insistiendo en los orientados a escuelas primarias. Uno de los objetivos del proyecto es mejorar la calidad y la inocuidad de los alimentos entregados a las escuelas, incluyendo la calidad nutricional y aquellas propiedades beneficiosas para la salud de la infancia.
160. El Ministerio de Comercio e Industria de Trinidad y Tabago ha pedido asistencia técnica en el sector de la industria alimentaria y de las bebidas bajo forma de servicios de consultoría destinados a crear una autoridad unificada de reglamentación de la inocuidad de los alimentos y en la elaboración de un programa nacional de inocuidad de los alimentos. También se ha pedido 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 para Trinidad y Tabago.
161. La Oficina Subregional para el Caribe está actualmente elaborando un proyecto regional dirigido a reforzar los comités nacionales del Codex y los puntos de contacto nacionales del Codex en Dominica, Granada, Saint Kitts y Nevis, y San Vicente y las Granadinas.

## **CERCANO ORIENTE**

### **ACTIVIDADES REGIONALES**

162. La Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental (OMS/EMRO) brindó asistencia a los Estados Miembros facilitando actividades nacionales de capacitación en diversos ámbitos, entre ellos:
- Incremento de la capacidad para realizar campañas de sensibilización sobre inocuidad de los alimentos;
  - Técnicas de producción inocuas mediante el uso de HACK;
  - Formulación de una legislación armonizada completa en materia de alimentos;
  - Fortalecimiento del sistema de vigilancia de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos;
  - Seminarios entre laboratorios sobre calidad analítica;
  - Estrategia nacional de control de productos de alto riesgo;
  - Sistemas de gestión de la calidad de los alimentos mediante el uso del sistema ISO, y centros de información de los consumidores sobre inocuidad alimentaria. La OMS concedió becas en los ámbitos de la evaluación de riesgos, los materiales que entran en contacto con los alimentos y el agua, y la vigilancia de los residuos de plaguicidas en los productos alimenticios.
163. En la zona del Mediterráneo oriental, la OMS prestó asistencia a los Estados Miembros en actividades tales como:
- La detección de la contaminación radiactiva de alimentos y el establecimiento de normas nacionales en materia de irradiación;
  - El establecimiento de un sistema de gestión de la calidad de los alimentos y la capacitación de inspectores alimentarios en materia de evaluación de riesgos, mejora de laboratorios para el análisis microbiológico de los alimentos;
  - La Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental (EMRO) llevó a cabo una consulta para validar el manual sobre legislación en materia de inocuidad de los alimentos.

164. La EMRO prestó asistencia a los Estados Miembros para mejorar sus programas de inocuidad de los alimentos, con miras al envío de consultores técnicos a Somalia, la Sultanía de Omán y la República Islámica de Irán para prestar asesoramiento en materia de documentación para sistemas de certificación de importaciones y exportaciones y educación de los consumidores.

165. La EMRO apoyó la creación de capacidad proporcionando becas en el ámbito de la inocuidad de los alimentos. Se beneficiaron de ellas cinco becarios, dos en el ámbito de las normas de la inocuidad de los alimentos y tres en el de la capacidad analítica y de ensayo de los laboratorios.

166. La EMRO llevó a cabo un taller de capacitación sobre el programa mundial de vigilancia de la *Salmonella* de la OMS Nivel IV.

167. Se realizó en Omán un taller sobre la armonización de la inocuidad alimentaria en el sistema de información sobre gestión de las importaciones de alimentos, en el que se trataron la certificación de importaciones alimentarias, la rastreabilidad de los productos alimenticios y las funciones y responsabilidades de los órganos competentes.

#### **ACTIVIDADES REGIONALES DE LA FAO**

168. En colaboración con la Agence Nationale de Contrôle Sanitaire et Environnemental des Produits, el Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (AGNS) de la FAO y RONE organizaron un taller subregional en Hammamet (Túnez) del 11 al 16 de septiembre de 2006. El taller, destinado a los países de habla francesa del Cercano Oriente, se dedicó a la creación de capacidad mediante un paquete de capacitación elaborado recientemente para la mejora de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas.

169. La FAO, en colaboración con el Instituto Jordano de Normas y Metrología, organizó un taller regional sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos en Ammán (Jordania), el 13 y 14 de noviembre de 2006.

#### **ACTIVIDADES NACIONALES**

170. En 2006 el AGNS de la FAO brindó apoyo a Argelia, Líbano y los Emiratos Árabes Unidos para la organización de sus comités nacionales del Codex. También se proporcionó asistencia a Qatar y los Emiratos Árabes Unidos en el examen de sus sistemas de control de los alimentos y la formulación de una serie de recomendaciones para reestructurarlos, a fin de aumentar su eficiencia e incorporar enfoques modernos de gestión de la inocuidad de los alimentos.

#### ***Seminarios/Talleres nacionales***

171. La FAO organizó dos talleres nacionales sobre el Codex destinados a funcionarios superiores, uno en Aqaba (Jordania) en colaboración con la Autoridad de la Zona Económica Especial de Aqaba, el 11 y 12 de noviembre de 2006, y otro en Teherán (Irán) del 3 al 5 de diciembre del mismo año.

#### ***Proyectos de campo***

172. El AGNS de la FAO recibió una petición de asistencia del Gobierno de Libia en la esfera de la inocuidad de los alimentos y la armonización de las normas pertinentes. El proyecto se encuentra en la fase de formulación.

173. La segunda fase del proyecto FAO/AGNS destinado a apoyar la gestión y el control de plaguicidas, medicamentos veterinarios y residuos de productos químicos en los alimentos en el Irán comenzó en 2002. La finalidad del proyecto es promover la aplicación de buenas prácticas agrícolas (BPA) en el uso de plaguicidas y buenas prácticas ganaderas en la utilización de los medicamentos veterinarios prescritos, así como aumentar la capacidad del Gobierno para el seguimiento y control de la presencia de residuos (de plaguicidas, medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas) en los productos alimenticios.

174. El Servicio de Tecnologías de Ingeniería Agrícola y Alimentaria (AGST) de la FAO, en colaboración con el AGNS y otros Servicios, preparó un proyecto de Acuerdo de Fondo Fiduciario para el Reino de Arabia Saudita destinado al desarrollo de la Sección de industrias alimentarias del centro de investigación sobre agricultura y recursos animales de Riad. El documento del proyecto fue terminado y

examinado en 2006. El proyecto está en espera de recibir la aprobación del Gobierno y la asignación presupuestaria correspondiente.

#### **ACTIVIDADES Y PROYECTOS FUTUROS**

175. El Gobierno de Egipto ha solicitado la asistencia de la FAO (AGNS) para el fortalecimiento de los sistemas de control de calidad de los cereales y el maní. La petición se encuentra en la fase de examen.

176. Los países del Consejo de Cooperación del Golfo solicitaron la asistencia de la FAO (AGNS) para establecer un órgano regional de evaluación de riesgos y reorganizar su sistema de control de los alimentos. La propuesta de proyecto se encuentra actualmente en la fase de examen y formulación.

177. Se ha formulado un proyecto de la FAO (AGST/AGNS) para el desarrollo de la División de Industrias Alimentarias del Centro de Investigación Agrícola del Reino de Arabia Saudita, que actualmente es objeto de examen para su posible financiación en el marco de un acuerdo de fondo fiduciario unilateral (FFU).

178. La FAO, en colaboración con el Centro Mundial de Pesca, organizó en El Cairo, del 15 al 19 de abril de 2007, un taller regional sobre la inocuidad y calidad del pescado y los productos pesqueros.

179. La FAO, en el marco de su programa de emergencia, organizará en 2007 tres talleres para funcionarios iraquíes sobre cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos; el primero de ellos, sobre el Codex Alimentarius, tuvo lugar en Jordania en marzo de este año.

#### **PACÍFICO SUDOCCIDENTAL**

180. La Oficina Subregional de la FAO para las islas del Pacífico (SAPA) siguió respondiendo a las necesidades y peticiones de los Estados Miembros mediante el suministro de diversas formas de asistencia que incluyeron la formación y el fomento de la capacidad, el suministro de información, el asesoramiento y otras informaciones de índole normativa, asesoramiento técnico específico y, en algunos casos, el suministro de tecnología. Se hizo hincapié en la aplicación de un planteamiento coordinado en estrecha colaboración con organismos internacionales y regionales asociados, aprovechando en la medida de lo posible la ventaja comparativa de cada organismo para fortalecer las capacidades nacionales en materia de inocuidad de los alimentos.

#### **ACTIVIDADES REGIONALES DE LA FAO**

181. Con la financiación del Programa Regional para la Seguridad Alimentaria de la FAO, un equipo multidisciplinario de expertos elaboró un modelo legislativo para guiar a los países en el examen y fortalecimiento de sus sistemas nacionales de control de los alimentos. Esta actividad de facilitación del comercio continuó con el desarrollo de una metodología y la realización de una serie de estudios de la cadena de productos centrados en una selección de productos alimenticios de interés nacional para la sustitución de importaciones, en función de las posibilidades de exportación y de las necesidades en materia de seguridad alimentaria. Además, se creó un modelo de legislación alimentaria para que sirviera de guía a los países en la formulación de sus estrategias alimentarias generales y, en última instancia, de una legislación eficaz, que abarca toda una gama de ámbitos técnicos y componentes para constituir un sistema nacional completo de control de los alimentos. Los resultados de los estudios de la cadena de productos, así como el modelo de legislación alimentaria, se presentaron y examinaron en un taller regional al que asistieron 59 participantes de 13 países insulares del Pacífico; el taller se celebró en Suva (Fiji) del 5 al 7 de febrero de 2007.

182. Al igual que en años anteriores la FAO, en estrecha cooperación con otros asociados en el desarrollo (Comunidad del Pacífico, FIDA, Gobierno de Nueva Zelanda, Secretaría del Foro para las Islas del Pacífico, Organismo de Pesca del Foro, Comisión de Comercio e Inversión en las Islas del Pacífico), siguió realizando la mesa redonda anual sobre la OMC y las disposiciones de los acuerdos comerciales regionales para los países insulares del Pacífico. En 2005 y 2006 se llevaron a cabo sendas reuniones seguidas de un viaje de campo a Auckland de un día de duración. La finalidad de las reuniones era acrecentar la comprensión y el conocimiento del Acuerdo sobre la Agricultura, el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio; asimismo ofrecieron una oportunidad de informar a los países sobre los resultados de las negociaciones en curso de la OMC y las posibles consecuencias de las decisiones en ellas adoptadas.



183. En Apia (Samoa) se realizó, del 24 al 28 de julio de 2006, un seminario subregional sobre la elaboración de normas alimentarias en un marco de análisis de riesgos. A este curso de capacitación asistieron en total 10 participantes, procedentes de Fiji, Papua Nueva Guinea, Samoa, Islas Salomón, Tonga y Vanuatu. Dicha actividad fue posible gracias a la financiación proporcionada por el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (proyecto 9, Rev 1 del FANFC). El proyecto entrañó la elaboración de un manual de capacitación sobre análisis de riesgos y un curso experimental, para las regiones de Asia y el Pacífico.

184. En respuesta a una petición del Reino de Tonga, a mediados de 2006 se proporcionaron dos meses de asistencia jurídica para examinar el marco legislativo nacional vigente sobre inocuidad de los alimentos y control de su calidad así como los reglamentos conexos de Tonga, cotejándolos con las disposiciones y obligaciones de los acuerdos internacionales pertinentes. Sobre la base de este examen jurídico y de un proceso de consultas con los interesados directos se redactó una Ley alimentaria nacional y una reglamentación esencial para Tonga, para lo cual se tomaron en cuenta los principios del Codex así como sus normas y textos afines. En la actualidad, el Gobierno de las Islas Salomón proporciona asistencia técnica para revisar el proyecto de reglamento sobre higiene alimentaria.

185. Se firmó una carta de acuerdo entre la FAO y el Ministerio de Comercio, Industria y Trabajo del Gobierno de Samoa, en su calidad de Coordinador Regional del Comité Coordinador del Codex para América del Norte y en el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP), con miras a la realización de un estudio regional para evaluar las necesidades de los Estados Miembros del Codex del Pacífico en lo que atañe al aumento de la capacidad. Las conclusiones del estudio se presentaron en un taller (9 de octubre de 2006) que precedió la novena reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Pacífico Sudoccidental.

186. Se llevó a cabo un programa de estudios de seguimiento de contaminantes en varios países con miras a mejorar la información disponible en los países insulares del Pacífico respecto de los peligros relacionados con los alimentos de consumo habitual en la región. El programa se basó en las actividades en curso para hacer frente a la contaminación del pescado por mercurio en algunos de los países en cuestión.

187. Se están realizando actividades relacionadas con el fortalecimiento de las políticas, la legislación y las normas nacionales sobre inocuidad de los alimentos en algunos países del Pacífico, entre ellos Nauru, las Islas Cook y las Islas Salomón, así como en algunas otras zonas y países insulares del Pacífico septentrional.

188. En algunos países del Pacífico se vienen desplegando esfuerzos para potenciar la educación sobre inocuidad alimentaria utilizando las Cinco claves para la inocuidad de los alimentos; entre las principales actividades se incluyen cursos de educación sobre el tema en las escuelas.

#### **ACTIVIDADES REGIONALES DE LA OMS**

189. Se concluyó un programa de trabajo relativo a un marco estratégico para la inocuidad de los alimentos en China, ejecutado por la OMS con financiación del Banco Asiático de Desarrollo, y la orientación resultante se proporcionó para un examen de alto nivel en el país. En Nauru y Kiribati se redactó y promulgó legislación sobre inocuidad de los alimentos, mientras que en la República de las Islas Marshall se procedió a redactar la legislación pertinente. Asimismo se redactaron reglamentos sobre inocuidad alimentaria en las Islas Cook, en Nauru y en Kiribati. Se están elaborando normas alimentarias en los Estados Federados de Micronesia y en Fiji. Se redactaron manuales sobre la gestión de los retiros de alimentos del mercado y la investigación de quejas relativas a productos alimenticios, dichos manuales se están revisando para su finalización.

190. Se prestó apoyo para la realización de una reunión de la Asociación de Sanidad Ambiental del Pacífico Septentrional en Guam a fin de abordar un criterio coordinado para el fortalecimiento de la legislación, la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y el seguimiento de los peligros presentes en los alimentos en los países del Pacífico septentrional y en los territorios de Kiribati, Guam, la República de las Islas Marshall, los Estados Federados de Micronesia, el Commonwealth de las Islas Marianas del Norte, y Palau. Se concluyó un acuerdo entre la Secretaría del Foro para las Islas del Pacífico y la OMS para realizar de un análisis de las lagunas en materia de normas alimentarias, así como un plan de acción destinado a facilitar un proceso más rápido de establecimiento de normas y armonizar esta actividad en el Pacífico. A fin de facilitar un mayor control de los alimentos importados en el Pacífico se presentó un proyecto de manual para la inspección de estas importaciones y se proporcionó capacitación y asesoramiento

a Papua Nueva Guinea para sus actividades de control de los alimentos importados. También se brindó capacitación para este fin a las autoridades de Malasia.

191. Se llevaron a cabo actividades de capacitación en los países seleccionados para fortalecer la vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos, en concreto en Camboya, la República Democrática Popular Lao y Viet Nam. Además se realizó, en China, un curso de capacitación sobre investigación de brotes para autoridades sanitarias de China y Mongolia. Se han emprendido actividades destinadas a facilitar el intercambio de información entre los países de la región sobre la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y el seguimiento de los peligros alimentarios. Se creó un grupo de correo electrónico para la gestión de la inocuidad de los alimentos, que se halla en fase de ensayo. Además, se ha propuesto celebrar una reunión sobre la mejora del trabajo coordinado y la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos en Asia, en agosto de 2007.

192. Se proporcionó capacitación para la evaluación de riesgos a Papua Nueva Guinea, y se brindó formación a Malasia para la evaluación de riesgos vinculados a sustancias químicas que no disponen de normas sanitarias de referencia.

193. Entre octubre de 2006 y marzo de 2007, el Centro Nacional de Promoción de la Salud de Camboya, el Departamento de Medicamentos y Productos Alimenticios, el Ministerio de Salud de la República Democrática Popular Lao y la Administración de Alimentos de Viet Nam, así como el Ministerio de Salud de ese país, participaron en un proyecto conjunto de la FAO y la OMS destinado a abordar la educación sobre inocuidad de los alimentos en las comunidades rurales. La capacitación se centró en la educación sobre inocuidad alimentaria, basada en los mensajes de las Cinco claves para la inocuidad de los alimentos de la OMS y en información sobre el uso inocuo de plaguicidas y la reducción de sus residuos en las frutas y hortalizas. Otro elemento importante fue un taller internacional sobre estrategias para mejorar la educación sobre inocuidad alimentaria en las comunidades rurales de Camboya, la República Democrática Popular Lao y el Viet Nam que se celebró en Phnom Penh (Camboya), del 26 al 27 de febrero de 2007. Además, se presentaron en las escuelas las Cinco claves para la inocuidad de los alimentos de la OMS a través de una iniciativa de promoción sanitaria en establecimientos escolares de los países insulares del Pacífico, mientras que en los países insulares del Pacífico septentrional se realizó un concurso de dibujo sobre el tema de la inocuidad de los alimentos.

#### **ACTIVIDADES Y PROYECTOS FUTUROS**

194. Sobre la base de los debates mantenidos en el Foro regional sobre facilitación del comercio hospedado por la Secretaría del Foro para las Islas del Pacífico en abril de 2003, la OMS y la FAO elaboraron conjuntamente una propuesta de proyecto integrado sobre normas alimentarias, que presentaron a la Secretaría del Foro para las Islas del Pacífico para examen de los funcionarios responsables del comercio en la región. El proyecto forma parte del componente de normas y conformidad del Programa regional de facilitación del comercio de la Secretaría del Foro. Los organismos en cuestión están terminando los preparativos pertinentes; se prevé que el proyecto comenzará en 2007.

195. La Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental comenzará un proyecto integrado de cooperación con la Secretaría del Foro para las Islas del Pacífico sobre el Programa regional de facilitación del comercio. La finalidad del proyecto es fortalecer la capacidad de los países del Foro para promulgar y hacer cumplir leyes, normas y procedimientos de inspección reconocidos internacionalmente, a fin de promover el comercio de alimentos inocuos y sanos y evitar obstáculos al mismo.