

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 15 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

32.º período de sesiones

OTRAS CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS

(Documento preparado por la FAO y la OMS)

Contenido del presente documento

PARTE I: RESULTADOS DE LAS ÚLTIMAS REUNIONES DE EXPERTOS FAO/OMS

PARTE II: SEGUIMIENTO DEL PROCESO CONSULTIVO FAO/OMS RELATIVO A LA PRESTACIÓN DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO AL CODEX Y A LOS ESTADOS MIEMBROS

PARTE III: SITUACIÓN DE LAS PETICIONES DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO A LA FAO/OMS

N.B. El presente documento no contiene información sobre las actividades de creación de capacidad llevadas a cabo por la FAO y la OMS. Dicha información se facilita en un documento aparte (ALINORM 09/32/9F-Add.1).

PARTE I: RESULTADOS DE LAS ÚLTIMAS REUNIONES DE EXPERTOS FAO/OMS

1. El asesoramiento científico prestado por la FAO y la OMS a través del Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), las Consultas mixtas de expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos (JEMRA), la Reunión Conjunta sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) y las reuniones especiales de expertos sigue teniendo la máxima prioridad para ambas organizaciones y continúa cubriendo un amplio número de cuestiones pertinentes.

2. A continuación se resumen los resultados de las reuniones celebradas desde el 31.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

**Resumen del asesoramiento científico prestado por la FAO y la OMS desde abril de 2008
a marzo de 2009**

Actividad	Reunión conjunta de expertos FAO/OMS sobre los peligros microbiológicos de las hortalizas y plantas herbáceas de hoja frescas; Bangkok (Tailandia), 5-9 de mayo de 2008
Finalidad	El objetivo de esta reunión era abordar la solicitud de asesoramiento científico realizada por el CCFH en su 39. ^a reunión sobre los peligros microbiológicos asociados con las hortalizas y plantas herbáceas de hoja con el fin de prestar tal asesoramiento científico y facilitar así la creación de un anexo para el <i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas</i> del Codex en el que se traten específicamente dichas hortalizas.
Resultados	<p>En esta reunión se abordaron las diferentes vías de contaminación, supervivencia y persistencia de los peligros microbiológicos asociados con las hortalizas y las plantas herbáceas de hoja, así como las posibles opciones de gestión desde la producción primaria hasta el consumidor. Se tomaron en consideración todos los aspectos del proceso de la granja a la mesa.</p> <p>En la reunión se hizo hincapié en la gran importancia de conocer y entender los sistemas de producción y elaboración pertinentes y de relacionarlos con información sobre los posibles peligros y riesgos. Así se puso de manifiesto, por ejemplo, la necesidad de realizar el análisis de los lugares de producción en lo relativo a la medida en que ciertos factores como la fauna silvestre, los animales domésticos, la actividad humana, la proximidad a zonas urbanas, el clima, la topología, las condiciones meteorológicas, la hidrografía, el uso previo de las tierras y las características geográficas contribuyen al incremento del riesgo de contaminación microbiológica de las hortalizas y las plantas herbáceas de hoja durante su fase de crecimiento.</p> <p>De igual modo, se incidió en las diferencias existentes entre las distintas prácticas de cosecha en lo que respecta a sus riesgos y posibilidades de mitigación. En la reunión se enfatizó de nuevo la importancia de poner en práctica las recomendaciones existentes y de incidir en el valor y utilidad de los conocimientos actuales sobre la identificación y aplicación de medidas adicionales para reducir al mínimo, en la medida de lo posible, los patógenos de las hortalizas y plantas herbáceas de hoja. Los resultados de esta reunión de expertos se presentaron al CCFH en su 40.^a reunión.</p> <p>El informe de esta reunión de expertos, junto con más información al respecto, está disponible en</p> <p>http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_freshproduce_en.asp y en</p> <p>http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings/virus/en/index.html (en inglés).</p>
Actividad	Reunión conjunta de expertos FAO/OMS sobre los desinfectantes con cloro empleados en la producción y la elaboración de alimentos; Ann Arbor, Michigan (Estados Unidos de América), 27-30 de mayo de 2008
Finalidad	Esta reunión se organizó con el fin de prestar asesoramiento científico en respuesta a la petición realizada por la Comisión del Codex Alimentarius ¹ sobre la base de la propuesta de mandato preparada por el Comité del Codex sobre Aditivos y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) ² en su 37. ^a reunión y por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) ³ en su 37. ^a reunión relativa a la inocuidad y los beneficios del uso de cloro activo en la elaboración alimentaria.

¹ ALINORM 06/29/41, párrafo 225.

² ALINORM 05/28/12, apéndice XV.

³ ALINORM 05/28/13, apéndice VI.

Resultados	<p>Esta reunión se benefició de la experiencia de 20 expertos procedentes de 13 países y se dedicó a analizar los beneficios de la reducción de los riesgos de enfermedades microbianas transmitidas por los alimentos mediante el tratamiento directo de los alimentos con desinfectantes en varias fases de la producción y la elaboración alimentarias, así como a comparar estos beneficios con los posibles riesgos para la salud derivados de la ingestión de residuos de desinfectantes químicos con o sin cloro y de sus subproductos de reacción. En el análisis de los beneficios y riesgos, realizado de acuerdo con un enfoque cualitativo en función de la fase de producción y elaboración, se emplearon los escenarios de tratamiento mundiales predominantes para la carne de ave de corral, la carne roja, el pescado y los productos pesqueros, los productos frescos (frutas y hortalizas frescas, incluidos los brotes y los cultivos hidropónicos) y las superficies en contacto con los alimentos. El enfoque adoptado consistió en determinar las prácticas de desinfección más empleadas en cada categoría alimentaria, identificar los posibles residuos químicos presentes en los alimentos como resultado de tales tratamientos, calcular la exposición dietética a estos residuos y evaluar la eficacia de los tratamientos en la reducción de la prevalencia y la cantidad de microorganismos patógenos presentes en los alimentos, así como la posible reducción de los riesgos para la salud derivada de tales tratamientos. Se evaluó la solidez de los indicios en todos los casos. A continuación se realizó la comparación, de manera sistemática y cualitativa, de los posibles riesgos para la salud derivados de la exposición a los productos químicos y los posibles beneficios de la reducción de los riesgos para la salud causados por la exposición a los patógenos. En la actualidad se está elaborando un informe exhaustivo al respecto.</p> <p>El resumen de orientación está disponible en inglés en http://www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en/index.html.</p>
Actividad	<p>69.ª reunión conjunta de expertos FAO/OMS sobre aditivos alimentarios; Roma (Italia), 17-26 de junio de 2008</p>
Finalidad	<p>Esta reunión se dedicó a la evaluación de la inocuidad de los aditivos y aromatizantes alimentarios. En ella se evaluaron cinco aditivos alimentarios, 153 aromatizantes agrupados en diversos grupos químicos, dos coadyuvantes de elaboración y diversos productos para su uso como fuente de fitoesteroles y fitoestanoles. Además, se evaluaron 14 aditivos alimentarios solamente para especificaciones. Se llevó a cabo, asimismo, un análisis de la exposición dietética a los sulfitos.</p>
Resultados	<p>El JECFA recomendó cambios en IDA existentes y estableció IDA nuevas o temporales o formuló otras recomendaciones toxicológicas para aditivos e ingredientes alimentarios, entre los que se incluyen el etil-N^α-lauroil-L-arginato, el lignosulfonato de calcio (40-65), la asparaginasa de <i>Aspergillus niger</i> y la fosfolipasa C de <i>Pichia pastoris</i>, extractos de páprika para emplearlos como colorantes, fitoesteroles, fitoestanoles y sus ésteres, polidimetilsiloxano y glucósidos de esteviol. Las especificaciones de dos aditivos alimentarios (carbohidrasa de <i>Aspergillus niger</i> y estragol) se retiraron y las del resto se revisaron. Además, se finalizó el debate sobre un procedimiento de evaluación adicional de la ingestión dietética de aromatizantes basado en el nivel de uso y el nuevo procedimiento de evaluación de los aromatizantes se aplicará en todas las evaluaciones futuras de estas sustancias. Los resultados de la reunión se presentaron al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios en su 41.ª reunión y los informes serán publicados por la FAO y la OMS.</p> <p>El resumen y las conclusiones se pueden consultar en inglés en http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/jecfa69_final.pdf</p>
Actividad	<p>Reunión conjunta de expertos FAO/OMS sobre <i>Enterobacter sakazakii</i> (<i>Cronobacter</i> spp.) en preparados de continuación en polvo; Washington DC (Estados Unidos de América), 15-18 de julio de 2008</p>
Finalidad	<p>Esta reunión se celebró para abordar específicamente la solicitud realizada por el CCFH en su 39.ª reunión de proporcionar información y asesoramiento científicos y de informar sobre el proceso de toma de decisiones relativo a la elaboración de unos criterios microbiológicos</p>

	sobre <i>E. sakazakii</i> (<i>Cronobacter</i> spp.) para preparados de continuación en polvo para lactantes y niños pequeños.
Resultados	<p>En la reunión se analizó la información disponible sobre la producción y el consumo de preparados de continuación en polvo y sobre los casos de enfermedad por <i>E. sakazakii</i> en lactantes de más de seis meses de edad y niños pequeños de hasta 36 meses. Se consideraron, además, todos los datos disponibles sobre la contaminación de preparados de continuación en polvo y sobre la situación inmunitaria de la población pertinente. Las diferencias existentes entre las definiciones y los usos de los preparados de continuación en polvo en función del país presentaron dificultades en la comparación y en la disponibilidad de datos. Sin embargo, en la reunión se abordaron las cuestiones específicas planteadas en el CCFH y se presentaron los indicios disponibles para su consideración por parte del comité en su 40.^a reunión, que se celebrará en diciembre de 2008 en la Ciudad de Guatemala (Guatemala).</p> <p>El informe de esta reunión de expertos, junto con más información al respecto, está disponible en</p> <p>http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_enterobacter_en.asp y en inglés en http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings/formula/en/index.html.</p>
Actividad	Reunión conjunta del Cuadro de expertos de la FAO en residuos de plaguicidas en los alimentos y el medio ambiente y del Grupo de evaluación toxicológica básica de la OMS (JMPR); Roma (Italia), 9-18 de septiembre de 2008
Finalidad	Programa en curso sobre la evaluación del riesgo de los residuos de plaguicidas en los alimentos, los piensos y el agua potable y sobre la determinación de unos niveles máximos de residuos cuando los plaguicidas se utilizan de acuerdo con unas buenas prácticas agrícolas.
Resultados	<p>En la reunión se analizaron 28 plaguicidas, tal y como se había solicitado en el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. Además, en esta reunión se fijaron IDA y DRA, se calcularon LMR y se recomendó su consideración por parte del CCPR y se calcularon la concentración media y el valor más alto de residuos en ensayos controlados como base para calcular la ingesta dietética. El resultado se presentó y debatió en la 41.^a reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en los Alimentos.</p> <p>El informe de la reunión y las evaluaciones de los residuos están disponibles en http://www.fao.org/ag/AGP/AGPP/Pesticid/a.htm en inglés.</p> <p>En el siguiente sitio web se podrán consultar diversas monografías toxicológicas: http://www.who.int/ipcs/publications/jmpr/en/ (en inglés).</p>
Actividad	70.^a reunión conjunta de expertos FAO/OMS sobre aditivos alimentarios; Ginebra (Suiza), 21-29 de octubre de 2008
Finalidad	Esta reunión se celebró para evaluar la inocuidad de ocho fármacos veterinarios y una sustancia que se había empleado como fármaco veterinario pero que también se podría considerar un contaminante presente en alimentos a causa del uso previo o ilegal de fármacos veterinarios.
Resultados	<p>El JEFCA fijó nuevas IDA y recomendó LMR para diversas especies de los siguientes fármacos veterinarios: avilamicina (cerdos, pollos, pavos y conejos), monensina (ganado bovino, ovejas, cabras, pollos, pavos y codornices), narasina (ganado bovino, pollos y cerdos) y tilosina (ganado porcino y pollos, incluidos los huevos) y, además, confirmó la IDA y los LMR para el acetato de melengestrol. Se revisaron los datos sobre los métodos analíticos para la dexametasona y se propusieron nuevos LMR para esta sustancia para los tejidos bovinos, porcinos y equinos. El Comité revisó, asimismo, los datos sobre los residuos y propuso nuevos LMR para la tilmicosina (pollos y pavos) y para el triclabendazol (ganado bovino y ovino).</p> <p>El JEFCA evaluó la información sobre la toxicidad del verde malaquita y su principal metabolito, el verde leucomalaquita, y realizó el análisis de la exposición a tales sustancias</p>

	<p>empleando diversos escenarios y grupos de datos. El Comité concluyó que, debido al posible mecanismo genotóxico del verde leucomalaquita, no se podía apoyar el uso del verde malaquita en los animales destinados al consumo humano. Finalmente, el JEFCA consideró diversas cuestiones generales relacionadas con la evaluación del riesgo de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos, incluido un primer debate sobre la creación de un esquema de toma de decisiones basado en el riesgo para la evaluación de la inocuidad de los residuos de fármacos veterinarios, los residuos de medicamentos veterinarios en la miel y la expresión de puntos finales toxicológicos como la dosis sin efecto adverso observado en función de la naturaleza del efecto.</p> <p>Los resultados de la reunión se presentarán al Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos en su 18.^a reunión y los informes serán publicados por la FAO y la OMS.</p> <p>El resumen y las conclusiones se pueden consultar en inglés en http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa/JECFA70_Summary_report_final_corr.pdf.</p>
Actividad	Reunión de expertos para analizar los aspectos toxicológicos de la melamina y el ácido cianúrico; Ottawa (Canadá), 1-4 de diciembre de 2008
Finalidad	Esta reunión se celebró en vista de los recientes acontecimientos relacionados con la contaminación por melamina de alimentos producidos en China. El fin de la reunión era considerar las posibles repercusiones en la salud y ofrecer unas recomendaciones sobre las necesidades adicionales de datos e investigación al respecto.
Resultados	<p>En la reunión se evaluó toda la información disponible sobre la composición química, los métodos analíticos, la frecuencia de aparición y la exposición de la melamina y sustancias estructuralmente análogas.</p> <p>Para la evaluación de la exposición las fuentes de melamina se dividieron dos grupos, a saber: niveles de referencia, que son los niveles alimentarios que no resultan de la adulteración o el uso inapropiado, y niveles de adulteración, que son los niveles alimentarios que resultan de la adición intencionada de melamina a los alimentos o el uso no aprobado o inapropiado de melamina o sustancias que se pueden degradar hasta alcanzar la forma de la melamina. En la reunión se fijó una ingestión diaria tolerable (IDT) para la melamina de 0,2 mg/kg de masa corporal. Esta IDT es aplicable a la población al completo, incluidos los lactantes, y se aplica únicamente a la exposición a melamina. A pesar de que los datos eran insuficientes para fijar unas IDT para compuestos que están estructuralmente relacionados con la melamina, tales como el ácido cianúrico, la amelina y la amelida, la OMS ya había fijado una IDT de 1,5 mg/kg de masa corporal para el ácido cianúrico, lo que sugiere que estas sustancias análogas son menos tóxicas que la melamina. Los datos disponibles indican que la exposición simultánea a melamina y ácido cianúrico es más tóxica que la exposición a cada compuesto de manera separada, pero son insuficientes para calcular un valor de referencia tomando como base la salud para esta exposición conjunta. Numerosos países han introducido límites preliminares o temporales para la melamina en preparados para lactantes y otros alimentos. En la reunión se concluyó que los límites para la melamina en preparados en polvo para lactantes (1 mg/kg) y en otros alimentos (2,5 mg/kg) podrían ofrecer un margen de seguridad suficiente para la exposición dietética relativa a la IDT.</p> <p>En la reunión de expertos se ofrecieron una serie de recomendaciones sobre la consecución de información adicional y la realización de nuevos estudios para entender mejor el riesgo que suponen la melamina y sus sustancias análogas para la salud humana.</p> <p>El resumen de orientación y las conclusiones y recomendaciones se encuentran disponibles en inglés, francés, español y chino en http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_events/en/index.html y http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_melamine_en.asp.</p> <p>El informe final se puede consultar en: http://www.who.int/foodsafety/publications/chem/Melamine_report09.pdf y en</p>

	http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_melamine_en.asp (ambos en inglés).
Actividad	Consulta conjunta de expertos FAO/OMS sobre grasas y ácidos grasos en la nutrición humana; Ginebra (Suiza), 10-14 de noviembre de 2008
Finalidad	Esta reunión se celebró con los siguientes fines: analizar los datos científicos relativos a la ingestión de nutrientes de las grasas y ácidos grasos totales en las diferentes etapas de la vida; evaluar los riesgos de la ingestión insuficiente y excesiva de grasas y ácidos grasos sobre el crecimiento, el desarrollo y la conservación de la salud adecuados; y analizar los riesgos y beneficios asociados con aspectos particulares de la grasa dietética, todo ello con vistas a proporcionar conclusiones y recomendaciones basadas en las pruebas sobre las grasas y los ácidos grasos requeridos por los lactantes, los niños, los adultos y las mujeres embarazadas y lactantes.
Resultados	<p>Se elaboraron 12 documentos de antecedentes examinados por especialistas que constituyeron la base del debate. En la evaluación de la solidez de las pruebas para obtener conclusiones y recomendaciones se aplicaron las cuatro categorías de criterios (convinciente, probable, posible e insuficiente) empleadas en la Consulta conjunta de expertos FAO/OMS sobre dieta, nutrición y la prevención de enfermedades crónicas (OMS 2003, TRS 916).</p> <p>Existían pruebas convincentes de que el equilibrio energético y los hábitos dietéticos y de actividad física eran cruciales para mantener una masa corporal saludable y garantizar la ingestión óptima de nutrientes, independientemente de la distribución de macronutrientes expresada como porcentaje de la energía derivada de las grasas o los hidratos de carbono. No obstante, no se alcanzó un acuerdo generalizado entre los expertos con relación al nivel máximo universal del rango aceptable de distribución de macronutrientes (RADM) para el porcentaje de energía procedente de las grasas. En la Consulta, por lo tanto, se indicó la necesidad de profundizar los estudios en la población de los países en desarrollo y de analizar sistemáticamente todos los datos disponibles con el fin de obtener una base mejorada para la recomendación de unos RADM para el porcentaje de energía procedente de las grasas (% E) que se puedan aplicar en todo el mundo. Entre tanto, en la Consulta se propusieron RADM coherentes con las recomendaciones existentes (OMS, 2003, TRS 916). Estos RADM son los siguientes: la ingestión mínima de grasas en adultos se fijó en el 15 % E para garantizar el consumo suficiente de energía, ácidos grasos esenciales y vitaminas solubles en grasas en el caso de la mayoría de los individuos y en el 20 % E en el caso de mujeres en edad fértil y adultos con IMC < 18,5, mientras que la ingestión máxima de grasas en adultos se fijó en el 30 % E en el caso de la mayoría de los individuos y en el 35 % E en el caso de los individuos que realizan un nivel alto de actividad física.</p> <p>Además, en la Consulta se propusieron las siguientes recomendaciones: la ingestión de ácidos grasos saturados (AGS) no debería ser superior al 10 % E; la ingestión de ácidos grasos monoinsaturados (AGMI) se halla calculando la diferencia de la ingestión total de grasas (límite mínimo 15 % E, límite máximo 40 % E) – AGS (límite máximo 10 % E) – ácidos grasos poliinsaturados (AGPI) (límite mínimo 3 % E, límite máximo 11 % E) y, por ello, la ingestión de AGMI resultante podría cubrir un rango mayor en función de la ingestión total de grasas y los hábitos dietarios de ingestión de ácidos grasos; el rango recomendado (RADM) de AGPI (ácidos grasos n-6 y n-3) es 6 – 11 % E; y la ingestión de ácidos grasos trans (AGT) de todas las fuentes debería limitarse a menos del 1 % E.</p> <p>El informe final, que contiene la base científica en detalle sobre la que se apoyan las conclusiones, se encuentra en proceso de preparación.</p>

3. Se **invita** al Comité a tomar nota de la información expuesta *supra* y a formular observaciones acerca de la utilidad del asesoramiento proporcionado mediante estas reuniones. Con el fin de facilitar la transferencia y la adopción del asesoramiento científico relevante proporcionado por el Codex, las secretarías FAO/OMS de estas actividades se esfuerzan por participar en los grupos de trabajo del Codex y en las reuniones del Comité del mismo. La FAO y la OMS desean dar las gracias a todas las personas que apoyaron el programa de trabajo para prestar el asesoramiento científico mencionado más arriba y, en particular, a los diversos expertos de todo el mundo y los donantes que contribuyeron económicamente y en especie al

programa, bien a través de la Iniciativa Mundial en pro del Asesoramiento Científico Relativo a la Alimentación, bien de otro modo.

Otras actividades relativas a la prestación de asesoramiento científico

4. Además de todo lo mencionado anteriormente, la FAO y la OMS trabajan continuamente en una serie de actividades que apoyan, amplían y sirven de seguimiento a determinadas reuniones de expertos. Entre estas actividades cabe citar las siguientes:

a) Actualización de los principios y métodos de evaluación del riesgo de los productos químicos:

Mediante el proyecto conjunto FAO/OMS de actualización de los principios y métodos de evaluación del riesgo de los productos químicos se han publicado proyectos de documentos para recibir observaciones públicas al respecto. Dichas observaciones se han considerado en una consulta de expertos y el documento final se encuentra en proceso de elaboración para su publicación como el nuevo documento de Criterios de Salud Ambiental, que sustituirá a los documentos CSA 70 y 104. Para obtener más información sobre el proyecto, consúltese el sitio web

http://www.who.int/ipcs/food/update_project/en/index.html (en inglés).

b) Publicaciones de las JEMRA:

Como seguimiento de los trabajos de evaluación del riesgo de *Enterobacter sakazakii* en preparaciones en polvo para lactantes, las JEMRA han creado un nuevo modelo electrónico para evaluar los riesgos asociados con *E. sakazakii* en dichas preparaciones. Este modelo permite a los usuarios comparar los efectos de la puesta en práctica de diferentes planes de muestreo al final de la producción de preparaciones en polvo para lactantes y comparar los efectos relativos de diferentes escenarios de preparación, almacenamiento y manipulación en el riesgo de aparición de infecciones por *E. sakazakii* en lactantes. El empleo de este modelo no requiere de programas informáticos especializados ni de formación específica para ello. Éste es el primer instrumento electrónico desarrollado por la FAO y la OMS en el área de la inocuidad alimentaria y está disponible en <http://www.mramodels.org/ESAK/default.aspx> (en inglés).

Últimas incorporaciones a la serie FAO/OMS sobre evaluación del riesgo microbiológico:

Evaluación de la exposición a riesgos microbiológicos en alimentos: Directrices. Serie sobre evaluación del riesgo microbiológico 7 - FAO/OMS (2008) (ISBN 92-5-105422-2) (en inglés)

Virus en los alimentos: asesoramiento científico para apoyar las actividades de gestión del riesgo: Informe de la reunión

Serie sobre evaluación del riesgo microbiológico 13 - FAO/OMS (2008) (ISBN 978-92-5-106117-6) (en inglés)

Peligros microbiológicos en hortalizas y plantas herbáceas de hoja frescas: Informe de la reunión
Serie sobre evaluación del riesgo microbiológico 14 - FAO/OMS (2008) (ISBN 978-92-5-106118-3) (En inglés)

***Enterobacter sakazakii* (*Cronobacter* spp.) en preparados de continuación: Informe de la reunión**
Serie sobre evaluación del riesgo microbiológico 15 - FAO/OMS (2008) (ISBN 978-92-5-106119-0) (En inglés)

c) Publicaciones del JECFA:

<http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/> (en inglés)

http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/works_es.stm

Informe de la 70.^a reunión del JECFA - Evaluación de determinados residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. WHO TRS 954, OMS (2009).

Informe de la 69.^a reunión del JEFCA – Evaluación de determinados aditivos alimentarios. WHO TRS 952, OMS (2009).

Informe de la 68.^a reunión del JECFA – Evaluación de determinados aditivos y contaminantes en los alimentos. WHO TRS 947, OMS (2008).

Monografías toxicológicas de la 68.^a reunión del JEFCA – Evaluación de la inocuidad de determinados aditivos y contaminantes de los alimentos. WHO FAS 59 (2008).

Monografías toxicológicas de la 69.^a reunión del JEFCA – Evaluación de la inocuidad de determinados aditivos de los alimentos. WHO FAS 60 (2009).

Monografías toxicológicas de la 70.^a reunión del JECFA - Evaluación toxicológica de determinados residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. WHO FAS 61 (2009).

Compendio de especificaciones de los aditivos alimentarios, 69.^a reunión del JECFA. Monografías FAO JECFA n.º 5 (2008).

Compendio de especificaciones de los aditivos alimentarios, 68.^a reunión del JECFA. Monografías FAO JECFA n.º 4 (2007).

d) Publicaciones de la JMPR:

<http://www.who.int/ipcs/publications/jmpr/en/> (en inglés).

<http://www.fao.org/ag/AGP/AGPP/Pesticid/Default.htm>

Informe de la Reunión conjunta del Cuadro de expertos de la FAO en residuos de plaguicidas en los alimentos y el medio ambiente y del Grupo de evaluación toxicológica básica de la OMS sobre residuos de plaguicidas; Ginebra (Suiza), 18-27 de septiembre de 2007. **Estudio n.º 191 de la FAO sobre Producción y protección vegetal.**

Residuos de plaguicidas en los alimentos 2007: Evaluaciones Parte I – Residuos. **Estudio n.º 192 de la FAO sobre Producción y protección vegetal.**

Informe de la Reunión conjunta del Cuadro de expertos de la FAO en residuos de plaguicidas en los alimentos y el medio ambiente y del Grupo de evaluación toxicológica básica de la OMS sobre residuos de plaguicidas; Ginebra (Suiza), 9-18 de septiembre de 2008. **Estudio n.º 193 de la FAO sobre Producción y protección vegetal.**

Residuos de plaguicidas en los alimentos 2008: Evaluaciones Parte I – Residuos. **Estudio n.º 194 de la FAO sobre Producción y protección vegetal.**

Informe resumido de la Reunión conjunta del Cuadro de expertos de la FAO en residuos de plaguicidas en los alimentos y el medio ambiente y del Grupo de evaluación toxicológica básica de la OMS (JMPR); Roma (Italia), 9-18 de septiembre de 2008

Próximas reuniones

5. La JMPR de 2009 se celebrará del 16 al 25 de septiembre de 2009 en Ginebra (Suiza), y en ella se evaluará la inocuidad de 27 **plaguicidas**. El programa provisional y la solucitud de datos se pueden consultar en http://who.int/ipcs/food/jmpr/jmpr_2009_call_final.pdf.

La 71.^a reunión del JEFCA se celebrará entre el 16 y el 24 de junio en Ginebra (Suiza), y se dedicará a la evaluación o reevaluación de diversos **aditivos alimentarios**. El programa provisional y la solicitud de datos se pueden consultar en: http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/JECFA71_call.pdf

y en <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/data/en/index.html> (ambos en inglés).

6. La 72.^a reunión del JEFCA se celebrará del 16 al 25 de febrero de 2010 en Roma (Italia) y se dedicará a la evaluación de algunos **contaminantes de los alimentos**. El programa provisional y la solicitud de datos se pueden consultar en: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa/JECFA72_call.pdf y en <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/data/en/index.html> (ambos en inglés).

7. En respuesta a la petición realizada en la 40.^a reunión del CCFH, se celebrará una reunión técnica para abordar los riesgos asociados con la presencia de *Salmonella* y *Campylobacter* en la carne de pollo y las posibles medidas de control conexas del 4 al 8 de mayo de 2009 en Roma (Italia). Para obtener más información al respecto, consúltese http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra/Jemra_Sal_Campy_Call_for_data_experts_S.pdf y <http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings/may09/en/index.html> (en inglés).

8. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 29.^o período de sesiones, solicitó a la FAO y a la OMS que considerasen la celebración de una consulta conjunta sobre **los riesgos para la salud asociados con la presencia de metilmercurio y dioxinas y policlorobifenilos similares a las dioxinas en el pescado y sobre los beneficios para la salud del consumo de pescado**, tomando como base la petición realizada por el CCFAC en su 38.^a reunión. En la actualidad la FAO y la OMS están planificando una consulta de expertos para prestar asesoramiento dirigido a subgrupos de población en riesgo, como mujeres en edad fértil, fetos, lactantes y niños pequeños y grandes consumidores de pescado) sobre la base de la evaluación de los beneficios y riesgos asociados con el consumo de pescado. La celebración de esta consulta de expertos está prevista para el 25-29 de enero de 2010. Se ha publicado una petición de información y datos y de expertos para la **Consulta conjunta de expertos FAO/OMS sobre los riesgos y beneficios del consumo de pescado** que se puede consultar en: <http://www.fao.org/fishery/nems/38944/en> y en http://www.fao.org/ag/agn/agns/meetings_consultations_es.asp (ambos en inglés).

9. En respuesta a la preocupación mostrada por algunos Estados Miembros sobre las posibles implicaciones para la inocuidad alimentaria de la aplicación de la nanotecnología a la alimentación y la agricultura, la FAO y la OMS celebrarán la **Consulta conjunta de expertos FAO/OMS sobre la aplicación de nanotecnologías en los sectores de la alimentación y la agricultura: posibles implicaciones para la inocuidad alimentaria** del 1 al 5 de junio de 2009 en la Sede de la FAO en Roma (Italia). Esta reunión tendrá como objeto elaborar una perspectiva común sobre las aplicaciones actuales y futuras de la nanotecnología en los sectores alimentario y agrícola y sus implicaciones para la inocuidad alimentaria, compartir experiencias por parte de los países que ya han iniciado programas de evaluación y gestión de los problemas relativos a la inocuidad alimentaria, acordar las acciones prioritarias necesarias para controlar los posibles peligros para la inocuidad alimentaria relacionados con la aplicación de la nanotecnología en la alimentación y la agricultura y elaborar unas orientaciones sobre los posibles papeles de la FAO y la OMS en la promoción de una gobernanza sólida en lo concerniente a cuestiones de inocuidad alimentaria ligadas a las aplicaciones nanotecnológicas. La FAO y la OMS celebraron una reunión de un grupo reducido de expertos el 14-15 de mayo de 2008 con el fin de definir en profundidad los problemas existentes y comenzar la preparación de los documentos de antecedentes para la reunión de expertos. El alcance y los objetivos de esta reunión se pueden consultar en http://www.fao.org/ag/agn/agns/expert_consultations/Nanotech_EC_Scope_and_Objectives.pdf (en inglés).

10. Tras el reciente descubrimiento del virus Ebola-Reston en cerdos por primera vez, la FAO y la OMS celebraron una reunión de expertos de emergencia por teleconferencia en abril de 2009 para evaluar y analizar el riesgo que supone la presencia de dicho virus en los cerdos. Esta reunión siguió a otra reunión de expertos de emergencia celebrada por la OMS el 1.^o de abril para evaluar la posible patogenicidad del virus Ebola-Reston para los seres humanos. En esta reunión se concluyó que este virus debería considerarse potencialmente patógeno para los seres humanos y que su presencia en los cerdos tiene implicaciones para la manipulación de alimentos y la inocuidad alimentaria que es necesario abordar en más profundidad. Existe más información sobre el virus Ebola-Reston en el sitio web http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en/index.html (en inglés).

PARTE II: SEGUIMIENTO DEL PROCESO CONSULTIVO FAO/OMS RELATIVO A LA PRESTACIÓN DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO AL CODEX Y A LOS ESTADOS MIEMBROS

11. El proceso consultivo comenzó en 2003 y finalizó en 2007 y se puso en marcha a petición de la Comisión del Codex Alimentarius en su 24.^o período de sesiones celebrado en julio de 2001, donde se recomendó que la FAO y la OMS “examinaran la situación y los procedimientos de los órganos de expertos con el fin de mejorar la calidad, cantidad y puntualidad del asesoramiento científico” (ALINORM 01/41, párr. 61). Los cuatro principales resultados de tal proceso se presentaron a la CAC en su 30.^o período de sesiones (ALINORM 07/30/9G) y los avances realizados durante el último año en cada una de estas cuatro áreas se resumen a continuación.

a) Marco de la FAO y de la OMS sobre la prestación de asesoramiento científico

El documento del Marco está publicado en inglés, francés, español, chino y árabe. Para saber cómo obtener una copia de este documento, contáctese con publications-sales@fao.org o con proscad@fao.org o visítese el sitio web de la FAO http://www.fao.org/ag/agn/agns/advice_es.asp.

b) Identificación clara de las necesidades del Codex y de los Estados Miembros de asesoramiento científico de la FAO y de la OMS y criterios para el establecimiento de prioridades entre las peticiones

Ambas organizaciones continúan estableciendo conjuntamente las prioridades de las peticiones teniendo en cuenta los criterios propuestos por el Codex (ALINORM 05/28/3, párr. 75), así como las peticiones de asesoramiento de los Estados Miembros y la disponibilidad de recursos⁴. En la Parte III del presente documento se incluye un cuadro que contiene la descripción de las solicitudes de asesoramiento científico actuales realizadas a la FAO y la OMS por parte del Codex y los Estados Miembros de estas dos Organizaciones.

c) Definición de nuevos planteamientos a fin de incrementar la participación de expertos y el uso de datos procedentes de países en desarrollo en la elaboración de asesoramiento científico internacional

Se están llevando a cabo diversas iniciativas para facilitar y apoyar la elaboración y la difusión de datos de países en desarrollo con vistas a que dichos datos sean más accesibles como respaldo de la provisión de asesoramiento científico. Existe, por ejemplo, un estudio regional en curso en América Latina y el Caribe para facilitar la puesta en práctica de una base de datos sobre investigación científica e informes de vigilancia relativos a *Vibrio* spp en los ecosistemas marinos y productos de América Latina. Para más información sobre ésta y otras iniciativas, consúltese el documento CX/LAC 08/16/4 – Parte I.

d) Establecimiento de la Iniciativa Mundial en pro del Asesoramiento Científico Relativo a la Alimentación (GIFSA)

Con la finalidad de abordar de manera específica la cuestión de la sostenibilidad de la prestación de asesoramiento científico, la FAO y la OMS han creado la Iniciativa Mundial en pro del Asesoramiento Científico Relativo a la Alimentación. Los objetivos específicos de la GIFSA son los siguientes:

- Dar a conocer el programa de trabajo de la FAO y la OMS sobre la prestación de asesoramiento científico.
- Movilizar recursos técnicos, financieros y humanos para apoyar la prestación de asesoramiento científico en el ámbito de la inocuidad alimentaria y la nutrición.
- Promover la diligencia en la prestación de asesoramiento científico por parte de la FAO y la OMS y garantizar a la vez el mantenimiento del nivel más alto de integridad y calidad.

12. El principal objetivo de la GIFSA es establecer un mecanismo que facilite la provisión de recursos extrapresupuestarios a actividades de asesoramiento científico, para lo cual se aceptan contribuciones de gobiernos, organizaciones y fundaciones de acuerdo con el reglamento de la OMS y la FAO. Se mantendrán dos cuentas separadas, una en la OMS y otra en la FAO. Existe un comité FAO/OMS encargado de gestionar

⁴ En la quinta reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex (ALINORM 05/28/3, párr. 75) se acordó el siguiente conjunto de criterios para el establecimiento de prioridades entre las peticiones de asesoramiento científico al Codex:

- Pertinencia en relación con los objetivos y prioridades estratégicos definidos en el Plan Estratégico;
- Definición clara del ámbito y del objetivo de la petición, así como una indicación clara de la forma en que se utilizará el asesoramiento en la labor del Codex;
- Significación y urgencia para la elaboración o el progreso de los textos del Codex, considerando la importancia de la cuestión en términos de salud pública y/o comercio de los alimentos, así como las necesidades de los países en desarrollo;
- Disponibilidad de los conocimientos y datos científicos exigidos para realizar la evaluación de riesgo o para elaborar el asesoramiento científico;
- Una prioridad elevada asignada por la Comisión del Codex Alimentarius.

la GIFSA y se han puesto en marcha procedimientos que garantizan que todos los recursos proporcionados a través de esta Iniciativa se destinan a actividades de manera independiente y transparente, tomando en consideración los criterios de establecimiento de prioridades en las actividades ya acordados por el Codex, la FAO y la OMS y las necesidades específicas de los Estados Miembros de la FAO y la OMS. Durante este período la FAO recibió contribuciones para la GIFSA de Italia y de los Estados Unidos de América.

13. Para obtener información adicional y asesoramiento sobre el procedimiento de donaciones y contribuciones, contáctese con Dominique Di Biase de la División de Asistencia a las Políticas y Movilización de Recursos de la FAO (Dominique.DiBiase@fao.org; Tlf.: + 39 06 57052170) o con Jorgen Schlundt del Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades Transmitidas por los Alimentos de la OMS (schlundtj@who.int; Tlf.: + 41 22 791 3445).

PARTE III: SITUACIÓN DE LAS PETICIONES DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO A LA FAO/OMS

14. Al establecer las prioridades entre las peticiones de asesoramiento científico que hay que abordar, la FAO y la OMS siguen teniendo presente el conjunto de criterios para el establecimiento de prioridades propuesto por el Codex (ALINORM 05/28/3, párr. 75), así como las peticiones de asesoramiento de los Estados Miembros y la disponibilidad de recursos. En lo concerniente a los criterios recomendados a la FAO y la OMS para el establecimiento de prioridades entre las solicitudes del Codex de asesoramiento científico, ambas Organizaciones consideran que son extensos y cubren todas las situaciones posibles. En el anexo adjunto se muestran las peticiones recibidas directamente de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus órganos auxiliares, así como las reuniones planeadas por la FAO y la OMS en respuesta a las peticiones de los Estados Miembros. Se presenta, además, la situación global de las solicitudes pendientes de asesoramiento científico recibidas por la FAO y la OMS hasta marzo de 2009.

PARTE III

ACTIVIDADES CONJUNTAS FAO/OMS SOBRE LA PRESTACIÓN DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO RELATIVO A LA INOCUIDAD ALIMENTARIA
SITUACIÓN DE LAS PETICIONES DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO A LA FAO/OMS (marzo de 2009)⁵

CUADRO 1

Al establecer las prioridades entre las peticiones de asesoramiento científico que hay que abordar, la FAO y la OMS siguen teniendo presente el conjunto de criterios para el establecimiento de prioridades propuesto por el Codex (ALINORM 05/28/3, párr. 75), así como las peticiones de asesoramiento de los Estados Miembros y la disponibilidad de recursos. En el cuadro siguiente se presenta la situación global de las solicitudes pendientes de asesoramiento científico recibidas por la FAO y la OMS hasta **marzo de 2009**.

N.º	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD) ⁶	Resultados previstos por el Codex
1	Evaluación de la inocuidad de los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos	Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF)	17.ª reunión, ALINORM 07/31/31, párrs. 83-94 y Apéndice VII.	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	Finalizado en la 70.ª reunión del JECFA, Ginebra (Suiza), 21-29 de octubre de 2008. El informe se publicó en abril de 2009.	250 000	Límites máximos de residuos u otro asesoramiento, según proceda.

⁵ La FAO y la OMS manifiestan su agradecimiento a los gobiernos que han contribuido a apoyar las actividades de asesoramiento científico de la FAO y de la OMS mediante el apoyo financiero directo, la facilitación de reuniones en instituciones nacionales o el aporte técnico por parte de expertos nacionales. Las cifras indican los costos de las acciones pendientes de cada actividad y no consideran los costos de personal.

⁶ Costo total para la FAO/OMS, incluida la publicación de informes, sin contar los costos de personal.

N.º	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD) ⁶	Resultados previstos por el Codex
2	Evaluación de la inocuidad de los aditivos de los alimentos	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)	40. ^a reunión, ALINORM 08/31/12, párrs. 167-173 y Apéndice XIV.	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	Prevista para la 70. ^a reunión del JECFA, Ginebra (Suiza), 16-24 de junio de 2009.	250 000	Niveles máximos, especificaciones para aditivos alimentarios u otro asesoramiento, según proceda
3	Evaluación del riesgo de contaminantes en los alimentos	Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos (CCCCF)	2. ^a reunión, ALINORM 08/31/41, párrs. 173-190 y Apéndice XIII.	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	Prevista para la 72. ^a reunión del JECFA, Roma (Italia), 16-25 de febrero de 2010.	300 000	Límites máximos u otro asesoramiento, según proceda.

N.º	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD) ⁶	Resultados previstos por el Codex
4	Evaluación de los beneficios y riesgos del uso de "cloro activo" en la elaboración de alimentos.	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) Conferencia del Codex Alimentarius (CAC)	37. ^a reunión, ALINORM 05/28/12, párr. 108 y Apéndice XV. 36. ^a reunión, ALINORM 04/27/13, párr. 158 37. ^a reunión, ALINORM 05/28/13 párrs. 170-174. En el 29.º período de sesiones se pidió el asesoramiento científico de la FAO y la OMS, ALINORM 06/29/41, párr. 225.	Mandato de la consulta de expertos especificado por el CCFH en su 37. ^a reunión y el CCFAC en su 37. ^a reunión. En su 29.º período de sesiones, la Conferencia del Codex Alimentarius apoyó esta petición y solicitó el consiguiente asesoramiento científico.	La consulta de expertos se celebró en mayo de 2008. El informe se finalizará a mediados de 2009.	200 000	Recomendaciones relativas al uso inocuo de desinfectantes con cloro y sustancias alternativas.

N.º	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD) ⁶	Resultados previstos por el Codex
5	Productos frescos – control de los peligros microbianos	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)	38. ^a reunión, ALINORM 07/30/13, párrs. 224-231, Apéndice VI. 39. ^a reunión, ALINORM 08/31/13, párrs. 160-163.	Celebración de una serie de reuniones de expertos para prestar asesoramiento científico sobre diversas hortalizas y frutas frescas en orden de prioridad desde una perspectiva mundial.	Se adoptó un planteamiento por fases para proporcionar asesoramiento científico. Se finalizó la fase 1 de recogida de datos, en la que se celebró una reunión de expertos inicial sobre la clasificación de las prioridades, y se entregó el informe final al CCFH en su 39. ^a reunión. La reunión de expertos de la fase 2 se celebró del 5 al 9 de mayo de 2008 en Bangkok (Tailandia) para crear asesoramiento científico sobre hortalizas de hoja verde, y el informe de la misma ya se encuentra disponible.	200 000	Elaboración de anexos específicos de los productos destinados al “Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas”. Las hortalizas y plantas herbáceas de hoja constituirán el primer grupo de productos abordado. El CCFH podría seleccionar otros productos y establecer prioridades entre ellos.

N.º	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD) ⁶	Resultados previstos por el Codex
6	Evaluación de residuos y toxicología de plaguicidas para el establecimiento de la ingesta admisible y los LMR	Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR)	39. ^a reunión, ALINORM 07/30/24 párrs. 35, 41-43, 57, 67, 69, 75, 77, 78, 80, 82, 89, 97, 99, 104, 115, 116, 127, 134, 179, 216, 224 y Apéndice VIII. 40. ^a reunión, ALINORM 08/31/24, párrs. 38, 42, 44, 47, 54, 57,-69, 96, 75, 77, 94, 101, 115, 139, 162, 170 y Apéndice X.	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR)	Se celebró una JMPR el 9-18 de septiembre de 2008 para evaluar 28 plaguicidas. El informe y las evaluaciones se publicaron en los sitios web de la FAO y la OMS. El informe se presentó al CCPR en su 41. ^a reunión, celebrada en 2009. La próxima JMPR se celebrará del 16 al 25 de septiembre de 2009 en Ginebra.	370 000	Límites máximos de residuos u otro asesoramiento, según proceda.

N.º	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD) ⁶	Resultados previstos por el Codex
7	<p>Proyecto conjunto OMS/FAO:</p> <p>Actualización de los principios y métodos de evaluación del riesgo de productos químicos en los alimentos</p>	<p>Conferencia de Melbourne</p>	<p>Informe de la Conferencia de Melbourne</p> <p>35.ª reunión, ALINORM 03/24A párrs. 20-31.</p>	<p>Elaboración de un proyecto de documento sobre la actualización de los principios y métodos de evaluación del riesgo de los productos químicos en alimentos a fin de sustituir los documentos CSA 70 y 104.</p>	<p>Se han publicado en la web varios informes de talleres.</p> <p>El proyecto de documentose ha publicado para recibir observaciones públicas al respecto.</p> <p>La consulta final se celebró en Seúl (República de Corea), apoyada por la Administración de Medicamentos y Alimentos de Corea, entre el 11 y el 14 de noviembre de 2008.</p> <p>Publicación prevista para 2009.</p>	80 000	<p>Métodos armonizados de evaluación del riesgo de productos químicos en los alimentos para su empleo en la prestación de asesoramiento científico al Codex.</p>

N.º	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD) ⁶	Resultados previstos por el Codex
8	Riesgos y beneficios del consumo de pescados y otros productos marinos	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos Conferencia del Codex Alimentarius (CAC)	38ª reunión del CCFAC, párrs. 191-193 29.º período de sesiones, ALINORM 06/29/41, párr. 195.	Asesoramiento de la FAO y la OMS sobre los riesgos y los beneficios para la salud asociados con el consumo de pescados y otros productos marinos.	Se ha celebrado una reunión preliminar del 28 al 30 de mayo de 2007 a fin de acordar las próximas etapas y el alcance de los trabajos. Se prevé celebrar una consulta de expertos el 25-29 de enero de 2010. Hay recursos extrapresupuestarios disponibles.	120 000	Elaboración de una metodología para la evaluación de riesgos y beneficios. Documento de orientación sobre el consumo inocuo de pescados y productos marinos que tenga en cuenta a las subpoblaciones sensibles.

N.º	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD) ⁶	Resultados previstos por el Codex
9	Opciones de mitigación del riesgo de <i>Salmonella</i> en moluscos bivalvos	Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)	29.ª reunión, ALINORM 08/31/18, párrs. 89-93.	Consulta y obtención de conocimientos de expertos para evaluar los efectos de los criterios microbiológicos y los planes de muestreo aplicados a las áreas de cultivo y grupos de productos como medio para reducir el riesgo de <i>Salmonella</i> .	La planificación preliminar ya está en curso. Se necesitan recursos extrapresupuestarios para apoyar esta actividad.	80 000	Uso del asesoramiento científico para revisar los criterios microbiológicos para la <i>Salmonella</i> en moluscos bivalvos y, si es necesario, empleo del asesoramiento científico para guiar la selección de unos criterios adecuados.

N.º	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD) ⁶	Resultados previstos por el Codex
10	Empleo de esquemas de toma de decisiones para la evaluación de medicamentos veterinarios	JEFCA Apoyado, por consiguiente, por el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF)	17. ^a reunión, ALINORM 08/31/31, párr. 119	Convocación de diversos grupos de expertos para elaborar un esquema de toma de decisiones detallado para la evaluación de medicamentos veterinarios que proporcione mayor flexibilidad que el JEFCA en el asesoramiento sobre cuestiones relativas a los posibles efectos sobre la salud humana de los residuos de medicamentos veterinarios.	El primer proyecto de documento de trabajo se finalizó y debatió en la 70. ^a reunión del JEFCA y se envió al CCRVDF en su 18. ^a reunión para recibir comentarios preliminares sobre él. Se necesitarán recursos extrapresupuestarios para apoyar esta actividad.	Todavía por determinar.	Cambio del proceso de trabajo e interacción actual con el JEFCA. Empleo de los resultados en la asistencia a la elaboración de unas orientaciones de gestión del riesgo de los residuos de medicamentos veterinarios, incluidos aquellos compuestos sin IDA ni LMR.

N.º	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD) ⁶	Resultados previstos por el Codex
11	Evaluación científica de las medidas de control de <i>Salmonella</i> y <i>Campylobacter</i> en las aves de corral y un instrumento de apoyo de las decisiones en función de los riesgos para facilitar su gestión	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)	40. ^a reunión ALINORM 09/13/40	Celebración de una reunión de expertos para evaluar las posibles medidas de gestión y elaboración de un instrumento de apoyo de las decisiones electrónico y fácil de usar.	Planificación preliminar en curso. Se necesitan recursos extrapresupuestarios para apoyar esta actividad.	200 000	Empleo del asesoramiento científico para facilitar la creación de unas directrices para el control de <i>Salmonella</i> y <i>Campylobacter</i> en las aves de corral y del instrumento de apoyo de las decisiones para complementar las directrices del Codex.

CUADRO 2**Reuniones de expertos FAO/OMS no solicitadas directamente por la Comisión del Codex Alimentarius**

N.º	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD)^[1]	Resultados previstos
1	Nanotecnología	FAO		Consulta conjunta de expertos FAO/OMS sobre la aplicación de nanotecnologías en los sectores de la alimentación y la agricultura: posibles implicaciones para la inocuidad alimentaria	Se celebró una reunión de un grupo reducido de expertos el 14-15 de mayo de 2008. La reunión de expertos se celebrará el 1-5 de junio de 2009 en la Sede de la FAO en Roma (Italia).	100 000	Asesoramiento científico sobre las implicaciones para la inocuidad alimentaria de la aplicación de nanotecnologías en los sectores de la agricultura y la alimentación, con especial atención a las nanopartículas presentes en los alimentos.

N.º	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD) ¹¹	Resultados previstos
2	Especificaciones de plaguicidas	FAO/OMS	Memorando de entendimiento entre la FAO y la OMS. http://www.fao.org/ag/agp/agpp/Pesticid/ y salud pública.	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Especificaciones de Plaguicidas (JMPS)	La 7. ^a JMPS se celebró en Alemania en junio de 2008. El informe está publicado en las páginas web de la FAO y la OMS. La próxima reunión, la 8. ^a JMPS, se celebrará del 3 al 7 de junio de 2009 en San Salvador (El Salvador).	150 000	Especificaciones de la FAO y de la OMS para plaguicidas destinados al uso en la agricultura y la sanidad pública.