



Tema 9 a) del programa

CX/CAC 15/38/16

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

38.º período de sesiones, Centro Internacional de Conferencias de Ginebra (CICG)

Ginebra (Suiza), 6-11 de julio de 2015

CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS

ASESORAMIENTO CIENTÍFICO AL CODEX Y A LOS ESTADOS MIEMBROS

(Preparado por la FAO y la OMS)

Contenido del documento**PARTE I:** REUNIONES RECIENTES DE EXPERTOS DE LA FAO Y LA OMS Y EXAMEN DEL CODEX**PARTE II:** SITUACIÓN DE LAS SOLICITUDES DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO PRESENTADAS A LA FAO/OMS**PARTE I: REUNIONES RECIENTES DE EXPERTOS DE LA FAO Y LA OMS Y EXAMEN DEL CODEX**

1. El asesoramiento científico prestado por la FAO y la OMS a través del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR), la Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) y las reuniones especiales de expertos sigue siendo prioritario para ambas organizaciones, y continúa siendo la base de las normas del Codex. La Comisión del Codex Alimentarius (CAC) sigue siendo un cliente importante de este asesoramiento, cuyos resultados utiliza ampliamente para elaborar las normas y los textos del Codex. El asesoramiento puede ser igualmente pertinente para los Estados miembros de la FAO y de la OMS en el fortalecimiento de la toma de decisiones basada en datos científicos sobre los problemas relacionados con la inocuidad alimentaria y la nutrición a escala nacional y regional. A continuación se resume el asesoramiento científico prestado en el período comprendido entre 2014 y 2015 desde que se presentara ante la Comisión el informe anterior de la FAO y de la OMS en julio de 2014 (CX/CAC 14/37/14).

Reuniones de expertos y resultados

2. **79.ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), Ginebra (Suiza), 17-26 de junio de 2014.** Esta reunión se celebró en el marco del programa vigente sobre la evaluación de riesgos de los aditivos alimentarios, incluidos los aromatizantes, los contaminantes y las toxinas naturales presentes en los alimentos. Las tareas que tenía el Comité eran: a) elaborar principios para regular la evaluación de los aditivos alimentarios (incluidos los aromatizantes); b) llevar a cabo evaluaciones de la inocuidad de determinados aditivos alimentarios (incluidos los aromatizantes); y c) revisar y elaborar especificaciones aplicables a determinados aditivos alimentarios (incluidos los aromatizantes). El Comité evaluó la inocuidad de nueve aditivos alimentarios, revisó las especificaciones de otros cinco, y evaluó 28 aromatizantes conforme al Procedimiento para la evaluación de la inocuidad de los aromatizantes. Los resultados se presentaron al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), que los debatió en su 47.ª reunión.

3. **Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR), Roma (Italia), 16-25 de septiembre de 2014.** En la reunión se evaluaron 33 plaguicidas, entre ellos 8 compuestos nuevos y tres reevaluaciones realizadas en el marco del examen periódico del programa del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR). Se establecieron las ingestiones diarias admisibles (IDA) y las dosis de referencia agudas (DRA). Asimismo, se estimaron las concentraciones máximas de residuos y se recomendó que el CCPR las utilizara como límites máximos de residuos (LMR). Se calcularon también las concentraciones medias de residuos en ensayos controlados y las concentraciones de residuos más elevadas como base para estimar la ingestión diaria de residuos de los plaguicidas revisados. Las recomendaciones formuladas en la reunión de la JMPR de 2014 se publicaron en los respectivos sitios web de la FAO y la OMS, y se analizaron en la 47.ª reunión del CCPR.

4. **13.ª Reunión Conjunta FAO/OMS sobre las Especificaciones de Plaguicidas (JMPS), Lieja (Bélgica), 17-22 de junio de 2014.** Esta reunión se celebró en el marco del programa vigente sobre la evaluación y elaboración de especificaciones relativas a los plaguicidas. En la reunión conjunta se evaluaron 32 especificaciones para ingredientes activos (material técnico) o formulaciones para su utilización por una o ambas organizaciones. Se debatieron ocho temas relacionados con la JMPS y las especificaciones relativas a los plaguicidas que se establecieron en la reunión se publicaron en los sitios web de la FAO (<http://www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/pm/jmps/ps/ps-new/en/>) y la OMS (<http://www.who.int/whopes/quality/en/>).

5. **Reunión técnica sobre los aspectos estadísticos y matemáticos de la elaboración de los criterios microbiológicos**, 8-10 de octubre de 2013, Roma (Italia), y Grupo de trabajo electrónico, enero a agosto de 2014. En respuesta a la solicitud formulada por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) en su 44.ª reunión, la FAO y la OMS elaboraron un documento de orientación y herramientas de apoyo (una herramienta básica de análisis de los planes de muestreo basada en Internet y herramientas de elaboración de los planes de muestreo basadas en Excel/OpenOffice) para proporcionar una mejor comprensión sobre los aspectos estadísticos de la elaboración y aplicación de los criterios microbiológicos, con objeto de respaldar los *Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos* (CAC/GL 21-1997) recientemente revisados. El documento se presentó y se analizó en la 46.ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), y facilitó las decisiones del Comité sobre la elaboración de otros textos relativos a estos criterios.

6. **Reunión de expertos sobre los ejemplos basados en el riesgo para el control de *Trichinella* spp. en la carne porcina**, 15-17 de septiembre de 2014, Roma (Italia). En respuesta a la solicitud formulada en la 45.ª reunión del CCFH de seguir trabajando en la elaboración de ejemplos basados en el riesgo que ilustrasen el grado de protección del consumidor que podría lograrse con las distintas opciones de gestión de riesgos posteriores a la cosecha para *Trichinella* spp. y *Taenia saginata*, la atención de esta reunión se centró en mejorar el modelo de riesgo para *Trichinella* spp. en los cerdos. Se elaboraron diversos ejemplos para el control de *Trichinella* spp. por medio de un modelo de riesgo determinista simple y la utilización de diferentes muestreos y escenarios de poblaciones de cerdos de matanza, junto con un modelo de trayectoria de los alimentos para ilustrar la relación entre *Trichinella* spp. en la población porcina y el grado actual o deseado de protección de la salud pública. Esta información fue tomada en cuenta por la 46.ª reunión del CCFH en la elaboración del Anteproyecto de Directrices para el control de parásitos zoonóticos en la carne: *Trichinella* spp.

7. **Reunión técnica sobre la clasificación de los alimentos con bajo contenido de humedad desde una perspectiva de inocuidad microbiológica de los alimentos, 12-14 de mayo de 2014, Roma (Italia).** En respuesta a una solicitud formulada en la 44.ª reunión del CCFH de clasificar los alimentos con bajo contenido de humedad teniendo en cuenta su repercusión en la salud pública y el comercio de alimentos, la FAO y la OMS llevaron a cabo un examen estructurado para determinar, evaluar y resumir los conocimientos existentes sobre las enfermedades humanas asociadas a este tipo de alimentos. Se examinaron la prevalencia y/o concentración de determinados peligros microbianos en los alimentos con bajo contenido de humedad y las intervenciones relacionadas con la minimización de los riesgos para la seguridad alimentaria. Se establecieron siete categorías de alimentos con bajo contenido de humedad, que se clasificaron conforme a cuatro criterios: 1) comercio internacional; 2) carga de enfermedad; 3) vulnerabilidades derivadas del consumo de alimentos; 4) vulnerabilidades derivadas de la producción de alimentos. Cuando no se disponía de los datos necesarios, se contó con la opinión de expertos. Los resultados del examen estructurado y la clasificación se presentaron al CCFH en su 46.ª reunión para que fuesen tenidos en cuenta en la elaboración del Código de Prácticas de Higiene para Alimentos de bajo Contenido de Humedad.

8. **Reunión de expertos sobre peligros microbiológicos asociados a las especias y hierbas aromáticas desecadas, 7-10 de octubre de 2014, Roma (Italia).** La FAO y la OMS convocaron una reunión de expertos en respuesta a la solicitud formulada en la 44.ª reunión del CCFH de tratar tres cuestiones fundamentales: 1) identificación de los principales peligros microbiológicos preocupantes relacionados con las especias y hierbas aromáticas desecadas; 2) clasificación y priorización de pares claves de productos y patógenos; 3) funcionamiento de los actuales criterios microbiológicos y plan de muestreo para estos productos. Se identificaron varios peligros clave a partir de un examen de los datos disponibles sobre enfermedades y contaminación (*Salmonella* spp., *Bacillus cereus* y *Clostridium perfringens*) y se elaboró un enfoque para clasificar los riesgos de las distintas categorías de alimentos fundándose en las condiciones de producción y de elaboración, el potencial de contaminación y la caracterización del peligro. En la reunión se evaluó también el funcionamiento del criterio microbiológico propuesto por el Codex y el plan de muestreo asociado para *Salmonella* spp. Estos resultados se presentaron en la 46.ª reunión del CCFH.

9. **Reunión conjunta de expertos FAO/OMS sobre los peligros asociados a los piensos, 12-15 de mayo de 2015, Roma (Italia).** El objetivo de la reunión fue proporcionar a los Estados miembros de la FAO y la OMS una visión actualizada del estado de conocimientos sobre los peligros asociados a los piensos convencionales, nuevos, y no convencionales, los ingredientes de los piensos (incluidos los aditivos para piensos, pero no los medicamentos veterinarios) y los procesos de producción de piensos (p. ej., insectos, desechos de alimentos o subproductos de biocombustibles). La reunión también proporcionó orientaciones sobre el uso más adecuado de esta información para fines de análisis de riesgos; señaló las lagunas de conocimiento y destacó las futuras necesidades de trabajo relativas a la identificación, evaluación y gestión de posibles peligros de interés mundial fundamental desde el punto de vista de la salud humana y animal. Los resultados de la reunión se presentarán en la CAC, en un acto paralelo sobre los peligros asociados a los piensos que tendrá lugar el 9 de julio de 2015.

10. **Se invita a la Comisión a tomar nota** de la información anterior. Para facilitar la transferencia y la adopción del asesoramiento científico pertinente proporcionado por el Codex, las secretarías de la FAO y la OMS para estas actividades hacen todo lo posible por asistir a las reuniones de los grupos de trabajo y los comités del Codex. La FAO y la OMS desean expresar su agradecimiento a quienes respaldaron el programa de trabajo y prestaron el asesoramiento científico mencionado y, en particular, a los expertos de todo el mundo y los donantes que contribuyeron al programa con recursos financieros o en especie a través de la Iniciativa Mundial en pro del Asesoramiento Científico relativo a la Alimentación, o por otros medios.

Otras actividades conexas

11. **Reuniones del Grupo Asesor de Expertos de Orientación sobre la Nutrición de la OMS (NUGAG).** La labor del Subgrupo de Dieta y Salud del NUGAG se ha centrado en actualizar las metas alimentarias para prevenir y controlar la obesidad y las enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación. Tras la actualización y publicación de las directrices de la OMS relativas al sodio y el potasio, el Subgrupo del NUGAG para la alimentación y la salud finalizó la actualización de las directrices relativas a los azúcares, que se publicaron en marzo de 2015. El Subgrupo está ahora ultimando la actualización de las directrices sobre la grasa total, los ácidos grasos saturados (AGS) y los ácidos grasos trans (AGT). La 7ª reunión del NUGAG tuvo lugar en Ginebra (Suiza), en septiembre de 2014, y en ella el Grupo ultimó los proyectos de recomendación sobre los AGS y los AGT en relación con la mortalidad por cualquier causa, las cardiopatías coronarias, las enfermedades cardiovasculares, el ictus, la lipemia y la diabetes, tanto en adultos como en niños. Los proyectos de directrices sobre la grasa total, los AGS y los AGT se examinarán en la 8ª reunión del NUGAG, cuya celebración está prevista para los días 9 a 12 de junio de 2015 en Fukuoka (Japón). Está previsto, asimismo, que en la 8ª reunión el NUGAG se examinen y ultimen los aspectos sobre el alcance, las dudas y los resultados prioritarios relacionados con la actualización de las directrices y recomendaciones de la OMS relativas a los carbohidratos.

12. **Grupo de trabajo de expertos de la FAO sobre evaluación de la calidad de las proteínas presentes en los alimentos para las personas,** Bangalore (India), 2-5 de marzo de 2014. Como continuación de la Consulta de expertos de la FAO sobre evaluación de la calidad de las proteínas en la nutrición humana, celebrada en 2011, la FAO convocó a un grupo de trabajo de expertos para que formulara recomendaciones sobre los mejores métodos de medir y predecir la digestión y la eficiencia del uso de proteínas y aminoácidos en personas. El grupo de trabajo escogió cinco protocolos para realizar estudios en personas y en animales sobre la calidad de las proteínas en los alimentos que se consumen con mayor frecuencia en todos los países del mundo. El informe del grupo de trabajo se publicó en marzo de 2015 <http://www.fao.org/3/a-i4325e.pdf>.

13. **Mejora del intercambio de datos.** El sistema SIMUVIMA/Alimentos es una plataforma basada en la red, diseñada para facilitar el intercambio de datos de vigilancia química y sobre el consumo de alimentos (<https://extranet.who.int/gemsfood/>). El sitio web es accesible para todas las instituciones nacionales dispuestas a apoyar el proceso internacional de análisis de riesgos, es decir, el asesoramiento científico FAO/OMS y el Codex Alimentarius. Se anima a los miembros del Codex a colaborar en este importante recurso así como a utilizar la información disponible.

14. La OMS también mejoró las herramientas disponibles para el acceso de los Estados miembros a los datos e información (<http://www.who.int/foodsafety/databases/en/>). En particular, la OMS puso en marcha una serie de “paneles de herramientas” donde se muestran las evaluaciones realizadas por los comités mixtos de expertos FAO/OMS, así como los límites máximos aprobados por el Codex y otra información de interés. Actualmente están disponibles los paneles de herramientas para contaminantes y plaguicidas, y se está elaborando el correspondiente a los medicamentos veterinarios.

15. **Situación de los ejemplos sobre el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos.** En la 44.^a reunión del CCFH se pidió a la FAO y la OMS que facilitaran el examen por pares, la revisión y la difusión pública de los ejemplos elaborados por los grupos de trabajo del Comité que se ocupan de establecer los criterios microbiológicos. En respuesta a ello, la FAO y la OMS facilitaron la revisión de estos ejemplos y están trabajando para hacerlos llegar a la comunidad general encargada de la inocuidad alimentaria mediante su inclusión en un número especial sobre criterios microbiológicos que se publicará en la revista sometida a revisión externa *Food Control*. Los ejemplos también se publicarán en los sitios web de la FAO y la OMS para garantizar una amplia accesibilidad. La publicación está prevista para julio de 2015.

16. **Proyecto de la FAO y la OMS sobre la presencia de micotoxinas en el sorgo, respaldado por el Fondo Fiduciario del Codex (2012-15).** Para conocer la información actualizada, consúltese el documento CX/CAC 15/38/18.

17. **Consulta técnica de la FAO sobre niveles bajos de cultivos modificados genéticamente en el comercio internacional de alimentos y piensos.** La FAO celebró una consulta técnica acerca de este tema los días 20 y 21 de marzo de 2014. La consulta técnica constituyó un foro internacional y neutral para que todos los Miembros de la FAO pudieran iniciar un diálogo sobre la materia. Actualmente se encuentra disponible un informe descriptivo de la consulta técnica en el sitio <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/biotechnology/llp/es/> en 6 idiomas distintos (árabe, chino, inglés, francés, ruso y español).

18. **Plataforma de la FAO sobre los alimentos modificados genéticamente (<http://fao.org/gm-platform>).** En respuesta a las impresiones de los miembros del Codex recabadas durante el acto paralelo organizado en la Comisión en 2014, la FAO ha mejorado la Plataforma sobre los alimentos modificados genéticamente, una plataforma en línea para intercambiar datos e información relativos a la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante, de conformidad con las directrices pertinentes del Codex (Anexo III del documento CAC/GL 45-2003), adoptadas en 2008. En mayo de 2015, 162 países habían designado puntos de contacto para la Plataforma, y 157 se habían registrado en ella. En la actualidad, la Plataforma cuenta con 604 registros nacionales sobre evaluación de la inocuidad alimentaria. Durante el 38.^o período de sesiones de la Comisión, la FAO organizará un acto paralelo para informar sobre los progresos realizados y la evaluación del uso de la Plataforma. Todos los delegados están invitados a participar en dicho acto, que tendrá lugar el lunes 6 de julio de 2015 a la hora del almuerzo.

19. **Reunión de expertos FAO/OMS sobre la inocuidad microbiológica de los alimentos a base de lípidos listos para el consumo destinados al tratamiento de la malnutrición aguda grave y la malnutrición aguda moderada, 8-11 de diciembre de 2014, Roma (Italia).** La FAO y la OMS convocaron esta reunión para replantear la cuestión de la inocuidad microbiológica de los alimentos a base de lípidos listos para el consumo (ALC) destinados al tratamiento de la malnutrición aguda moderada (MAM) y la malnutrición aguda grave (MAG) en los niños (de 6 a 59 meses de edad), en el contexto de los programas de alimentación de emergencia supervisados por el Programa Mundial de Alimentos (PMA), UNICEF, Médicos sin Fronteras (MSF), los gobiernos y otras organizaciones no gubernamentales. En la reunión se llevó a cabo una evaluación del riesgo basada en datos microbiológicos acumulados sobre los productos, nuevos informes publicados sobre inmunología y enfermedades infecciosas en las poblaciones malnutridas, e información adicional sobre alimentos con bajo contenido de humedad. Asimismo, se proporcionaron otras orientaciones sobre la producción segura de ALC, así como orientaciones sobre las especificaciones microbiológicas que pueden utilizarse para vigilar la seguridad de estos productos.

20. **Se solicita a la Comisión que tome nota de la información anterior** proporcionada por la FAO y la OMS.

Publicaciones

a) Publicaciones del JECFA

- **Report of the 79th JECFA – Evaluation of certain food additives. (Informe de la 79.^a reunión del JECFA: Evaluación de determinados aditivos alimentarios) (solamente en inglés).** OMS TRS 990, 2014, http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/150883/1/9789241209908_eng.pdf?ua=1
- **Residue evaluation of certain veterinary drugs, 78th meeting. FAO JECFA Monograph 15, 2014. (Evaluación de los residuos de determinados medicamentos veterinarios, 78.^a reunión. FAO, Monografía del JECFA n.º 15, 2014) (solamente en inglés).** <http://www.fao.org/3/a-i3745e.pdf>
- **Compendium of Food Additive Specifications, 79th meeting. FAO JECFA Monograph 16, 2014. (Compendio de especificaciones para los aditivos alimentarios) (solamente en inglés), 79.^a reunión. FAO, Monografía del JECFA n.º 16, 2014, <http://www.fao.org/3/a-i3745e.pdf>**

- **Toxicological monographs of the 78th JECFA meeting:** Safety evaluation of certain veterinary drug residues in food. WHO Food Additives Series No. 69, 2014. (**Monografías toxicológicas de la 78.ª reunión del JECFA:** Evaluación de la inocuidad de determinados residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. Serie de la OMS sobre aditivos alimentarios n.º 69, 2014) (**solamente en inglés**). http://www.who.int/iris/bitstream/10665/128550/1/9789241660693_eng.pdf
- **Monografías toxicológicas de la 79.ª reunión del JECFA: Evaluación de la inocuidad de determinados aditivos alimentarios.** Serie de la OMS sobre aditivos alimentarios n.º 70, 2015 (en prensa).
- Las publicaciones del JECFA están disponibles en los sitios web siguientes:
FAO <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-publications/es/>
OMS <http://www.who.int/foodsafety/publications/jecfa/en/>

b) Publicaciones de la JMPR

- **Pesticide residues in food 2014.** Report of the Joint Meeting of the FAO Panel of Experts on Pesticide Residues in Food and the Environment and WHO the Core Assessment Group. FAO Plant Production and Protection Paper, 221, 2015. (**Residuos de plaguicidas en los alimentos, 2014.** Informe de la Reunión Conjunta del Cuadro de expertos en residuos de plaguicidas en los alimentos y el medio ambiente y el Grupo de Evaluación de Base de la OMS. Estudio FAO: Producción y protección vegetal n.º 221, 2015) (**solamente en inglés**). http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/Report2014/JMPR_2014_Full_Report.pdf
- **The 2014 JMPR Report, Pesticide residues in food - the 2014 Evaluations part I – Residues,** FAO Plant Production and Protection Paper 222, 2015. (**Informe de 2014 de la JMPR, Residuos de plaguicidas en los alimentos- Evaluaciones 2014. Parte I – Residuos,** Estudio FAO: Producción y protección vegetal n.º 222, 2015) (**solamente en inglés**) http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/Evaluation14/JMPR_2014_Monograph_Final.pdf
- **The 2013 JMPR Report, Pesticide residues in food - the 2013 Evaluations part II – Toxicological,** WHO, 2014. (**Informe de 2013 de la JMPR, Residuos de plaguicidas en los alimentos- Evaluaciones 2013. Parte II – Toxicología**) (**solamente en inglés**), OMS, 2014.
http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/129593/1/9789241665292_eng.pdf?ua=1&ua=1
- **Las publicaciones de la JMPR están disponibles en los sitios web siguientes:**
FAO <http://www.fao.org/agriculture/crops/mapa-tematica-del-sitio/theme/pests/jmpr/es/>
OMS <http://www.who.int/foodsafety/publications/jmpr/en/>

c) Publicaciones de la JEMRA

- **Microbiological Sampling Plan Analysis Tool.** The tool is available at: (**Instrumento de análisis del plan de muestreo microbiológico**) (**solamente en inglés**). Este instrumento está disponible en: <http://www.mramodels.org/sampling/>.
- **Las publicaciones de la JEMRA están disponibles en los sitios web siguientes:**
FAO <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jemra/risk-assessments/es/>
OMS <http://www.who.int/foodsafety/publications/microbiological-risks/en/>

d) Otras publicaciones

- Documentos elaborados para la consulta técnica de la FAO sobre los niveles bajos de cultivos modificados genéticamente en el comercio internacional de alimentos y piensos.
 - o Informe descriptivo de la Consulta técnica sobre niveles bajos de cultivos modificados genéticamente en el comercio internacional de alimentos y piensos
<http://www.fao.org/3/a-mm343s.pdf>
 - o Lista de participantes
http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/topics/LLP/AGD803_5_List_of_Participants_En.pdf
- **Directriz de la OMS sobre la ingesta de azúcares para adultos y niños.** Ginebra, OMS, 2015. Disponible en: http://www.who.int/nutrition/publications/guidelines/sugars_intake/es/

Próximas reuniones

21. **Octava reunión del Subgrupo sobre Dieta y Salud del Grupo Asesor de Expertos de Orientación sobre la Nutrición (NUGAG) de la OMS**, Fukuoka (Japón), 9-12 de junio de 2015.

22. **The WHO Advisory Group on Integrated Surveillance of Antimicrobial Resistance (AGISAR), 6th meeting, Seoul, Republic of Korea, 10 to 12 June 2015. (Sexta reunión del Grupo asesor de la OMS sobre vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos (AGISAR), Seúl (República de Corea), 10-12 de junio de 2015).** Este grupo se creó en diciembre de 2008 para apoyar los esfuerzos de la OMS por minimizar los efectos en la salud pública de la resistencia a los antimicrobianos asociada al uso de antimicrobianos en los animales destinados al consumo humano http://www.who.int/foodsafety/areas_work/antimicrobial-resistance/agisar/en/.

23. Los miembros de AGISAR definirán su estrategia y plan de trabajo quinquenal y examinarán los proyectos piloto puestos en marcha en los países.

24. **Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR), Ginebra (Suiza), 15-24 de septiembre de 2015.** En la reunión se evaluarán nueve nuevos compuestos, se examinarán cuatro en el marco del examen periódico del programa de reevaluación, y se recomendarán límites máximos de residuos (LMR) para otros 22 compuestos. La petición de datos está disponible en http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/2015_JMPR_Call_for_Data.pdf.

25. **Reunión conjunta FAO/OMS sobre evaluación de riesgos de *Salmonella* spp. no tifoidea en la carne de cerdo y bovino, Roma (Italia), del 28 de septiembre al 2 de octubre de 2015.** En respuesta a una solicitud formulada en la 46.^a reunión del CCFH, la FAO y la OMS convocarán una reunión de expertos para examinar la base técnica de las medidas de mitigación e intervención propuestas por el grupo de trabajo presencial del CCFH. Como preparación para esta reunión y con el fin de aportar información preliminar al grupo de trabajo presencial del Codex sobre este tema (Bruselas, 6-8 de mayo de 2015), la FAO y la OMS realizaron un estudio sistemático de las publicaciones a fin de garantizar la identificación de cualquier medida pertinente para el control de *Salmonella* spp. en la carne de bovino y cerdo.

26. **81.^a reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), Roma (Italia), 17-26 de noviembre de 2015.** La reunión se dedicará a reevaluar cinco medicamentos veterinarios. Las peticiones de datos están disponibles en <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/calls-data-experts/en> y <http://www.who.int/foodsafety/call-data-expert/en/>.

27. **Reunión conjunta FAO/OMS sobre orientaciones relativas a los programas de saneamiento de mariscos (lugar y fecha por confirmar).** En respuesta a una petición formulada en el Segundo Taller Internacional sobre Higiene de Mariscos Moluscoideos, a través del Laboratorio europeo de referencia para el control de las contaminaciones bacteriológicas y virales de los moluscos bivalvos, y con el apoyo de la 33.^a reunión del CCFFP, la FAO y la OMS convocarán una reunión de expertos con vistas a formular orientaciones científicas y técnicas para los países y elaborar "directrices sobre buenas prácticas" para los programas de saneamiento de mariscos.

PARTE II: SITUACIÓN DE LAS SOLICITUDES DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO PRESENTADAS A LA FAO Y LA OMS

28. De forma conjunta, ambas organizaciones siguen dando prioridad a las solicitudes de asesoramiento científico teniendo en cuenta los criterios propuestos por el Codex, así como las solicitudes de asesoramiento de los Estados miembros y la disponibilidad de recursos. Se adjunta en el Anexo I un cuadro de las actuales solicitudes de asesoramiento científico presentadas a la FAO y la OMS directamente por la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares, así como las reuniones programadas por la FAO y la OMS en respuesta a las peticiones de los Estados miembros. En dicho Anexo se presenta el estado general de las solicitudes pendientes de asesoramiento científico recibidas por la FAO y la OMS a fecha de mayo de 2015.

ANEXO I

ACTIVIDADES CONJUNTAS DE LA FAO Y LA OMS SOBRE LA PRESTACIÓN DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO RELATIVO A LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

SITUACIÓN DE LAS SOLICITUDES DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO PRESENTADAS A LA FAO Y LA OMS¹

Al establecer las prioridades entre las solicitudes de asesoramiento científico que hay que atender, la FAO y la OMS siguen teniendo en cuenta el conjunto de criterios para el establecimiento de prioridades propuesto por el Codex (ALINORM 05/28/3, párr. 75), así como las solicitudes de asesoramiento presentadas por los Estados miembros y la disponibilidad de recursos. En el cuadro siguiente se presenta el estado general de las solicitudes de asesoramiento científico recibidas a fecha de mayo de 2015.

N.º	Solicitud de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de planificación y ejecución	Costo estimado (USD) ²	Resultado previsto por el Codex
1.	Evaluación de la inocuidad de los aditivos y los contaminantes de los alimentos	CCFA CCCF	46. ^a y 47. ^a reuniones del CCFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	La evaluación de determinados aditivos alimentarios y contaminantes está programada para la 80. ^a reunión del JECFA (Roma, 16-25 de junio de 2015).	350 000	Niveles máximos, especificaciones para aditivos alimentarios u otro asesoramiento según proceda
			8. ^a y 9. ^a reuniones del CCCF	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	Plan provisional para la celebración de una reunión sobre aditivos alimentarios en 2016	350 000	Niveles máximos, especificaciones para aditivos alimentarios u otro asesoramiento según proceda
					Plan provisional para la celebración de una reunión sobre contaminantes (micotoxinas) en 2016	350 000	Niveles máximos para la contaminación u otro asesoramiento según proceda

¹ La FAO y la OMS expresan su agradecimiento a los gobiernos que han contribuido a apoyar las actividades de asesoramiento científico de ambas organizaciones, bien mediante apoyo financiero directo, bien facilitando la celebración de reuniones en institutos nacionales o con la aportación técnica de los expertos nacionales. Las cifras indican el costo de las acciones pendientes relacionadas con cada actividad. Las cifras no tienen en cuenta los costos de personal.

² Costes totales para la FAO y la OMS, que comprenden la publicación de informes, pero excluyen los costos de personal.

N.º	Solicitud de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de planificación y ejecución	Costo estimado (USD) ²	Resultado previsto por el Codex
2.	Evaluación de la inocuidad de residuos de medicamentos veterinarios	CCRVDF	21. ^a y 22. ^a reuniones del CCRVDF	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	La evaluación de determinados medicamentos veterinarios está programada para la 81. ^a reunión del JECFA (Roma, del 17-26 de noviembre de 2015).	300 000	Límites máximos de residuos, recomendaciones sobre gestión de riesgos, u otro asesoramiento según proceda.
3.	Elaboración y validación de instrumentos de evaluación de riesgos respecto de <i>Vibrio</i> spp. en los productos del mar, y asesoramiento sobre una metodología relativa a <i>Vibrio</i> spp. en estos productos.	CCFH	41. ^a y 42. ^a reuniones del CCFH	Reunión de expertos para examinar la metodología y elaborar y validar instrumentos de evaluación de riesgos en línea.	Primera reunión sobre la metodología aplicada en octubre de 2011. Se necesitan recursos extrapresupuestarios para continuar los trabajos.	250 000	Instrumentos en línea y metodología consensuada de apoyo a la aplicación de las Directrices del Codex.
4.	Residuos de Plaguicidas	CCPR	46. ^a reunión del CCPR	Reuniones de la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR)	La JMPR de 2015 se celebrará del 15 al 24 de septiembre en Ginebra (Suiza).	260 000	Límites máximos de residuos u otro asesoramiento según proceda.

N.º	Solicitud de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de planificación y ejecución	Costo estimado (USD) ²	Resultado previsto por el Codex
5.	Clasificación de los alimentos con bajo contenido de humedad y peligros microbiológicos conexos, y examen específico de las especias	CCFH	44. ^a y 45. ^a reuniones del CCFH	Recopilación y análisis de datos: examen estructurado de los datos disponibles Reunión del grupo de redacción y la JEMRA	Reunión de expertos para clasificar los alimentos con bajo contenido de humedad convocada en mayo de 2014 Reunión de expertos para examinar los riesgos de las especias convocada en octubre de 2014 Dos informes de reunión en fase de finalización	200 000	Asesoramiento sobre los alimentos con bajo contenido de humedad que suscitan mayor preocupación, y peligros microbiológicos de importancia y posibles opciones de control para especias y plantas aromáticas desecadas
6.	Examen de la base estadística para el establecimiento de criterios microbiológicos	CCFH	43. ^a y 44. ^a reuniones del CCFH	Reunión de la JEMRA	Documento de orientación resultante en proceso de finalización	100 000	Orientación sobre la información estadística subyacente relativa a los criterios microbiológicos que deberán incluirse en los textos del Codex o a los que habrá de referirse.
7.	Ejemplos basados en el riesgo relativos al control de <i>Trichinella</i> spp. y <i>Taenia saginata</i> en la carne	CCFH	45. ^a reunión del CCFH	Reunión de la JEMRA	Reunión de expertos sobre <i>Trichinella</i> spp. convocada en septiembre de 2014 Grupo de trabajo para la ultimación de <i>Taenia</i> spp. en marcha Informe resultante en proceso de finalización	70 000	Elaboración de ejemplos basados en el riesgo para mantener y comprobar la situación de riesgo despreciable de infección por <i>Trichinella</i> spp. y <i>Taenia saginata</i>

N.º	Solicitud de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de planificación y ejecución	Costo estimado (USD) ²	Resultado previsto por el Codex
8.	Evaluación de riesgos e intervenciones para <i>Salmonella</i> spp. no tifoidea y otros patógenos entéricos asociados a la carne de bovino y cerdo	CCFH	46.ª reunión del CCFH	Recopilación y análisis de datos Reunión del grupo de redacción y la JEMRA	Petición de datos y convocatoria de expertos publicada Estudio sistemático de las publicaciones en proceso Reunión de expertos sobre <i>Salmonella</i> spp. no tifoidea prevista para el tercer trimestre de 2015. Otros patógenos entéricos pendientes de recursos para su consideración en 2016.	300 000	Asesoramiento sobre intervenciones eficaces para el control de <i>Salmonella</i> spp. en carne de bovino y de cerdo en la cadena alimentaria.
9.	Riesgos en la alimentación animal de importancia para la salud humana.	Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre alimentación animal (TFAF)	7.ª reunión del TFAF especial	Reunión especial de expertos (que abordarán los peligros y los riesgos químicos, microbiológicos y de nueva aparición)	Reunión conjunta de expertos FAO/OMS, 12-15 de mayo, Roma (Italia) Informe en proceso de elaboración	150 000	Lista actualizada de posibles peligros en piensos de importancia para la salud humana, incluidos los relacionados con los nuevos piensos

N.º	Solicitud de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de planificación y ejecución	Costo estimado (USD) ²	Resultado previsto por el Codex
10.	Asesoramiento sobre: a) factores de equivalencia tóxica para las biotoxinas asociadas a los moluscos bivalvos y b) factores de nitrógeno para los productos pesqueros y metodología para obtener datos	CCFFP	33.ª reunión	Elaboración de: a) un informe técnico sobre los factores de equivalencia tóxica para las biotoxinas y b) incorporación de la información sobre los factores de nitrógeno en el sitio web de la FAO	Consulta con los expertos El informe técnico sobre los factores de equivalencia tóxica será redactado por expertos. Respecto de los factores de nitrógeno, en espera de recibir los datos pertinentes	50 000	Informe técnico con información sobre los factores equivalentes de toxicidad e información sobre los factores de nitrógeno a la que pueda accederse fácilmente a través del sitio web de la FAO.
11.	Elaboración de directrices técnicas relativas a la aplicación de la sección sobre moluscos bivalvos vivos y crudos del Código de prácticas del Codex para el pescado y los productos pesqueros	Conferencia Internacional sobre Inocuidad de los Mariscos Moluscoides	2.ª Conferencia	Puesta en marcha de un grupo de expertos sobre saneamiento de los mariscos moluscoides bivalvos	Planificación de los trabajos y recopilación de datos en proceso Se celebró una consulta con las partes interesadas en la Conferencia Internacional sobre Inocuidad de los Mariscos Moluscoides, del 20 al 25 de marzo de 2015 Se espera que los trabajos se completen para finales de 2015	150 000	Directrices técnicas relativas a la aplicación de la sección sobre moluscos bivalvos vivos y crudos del Código de prácticas del Codex para el pescado y los productos pesqueros

N.º	Solicitud de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de planificación y ejecución	Costo estimado (USD) ²	Resultado previsto por el Codex
12.	Examen de la lista de las cargas anteriores aceptables para grasas y aceites	CCFO	24. ^a reunión	<p data-bbox="954 280 1216 735">Evaluar si las 23 sustancias eran adecuadas como cargas anteriores y proporcionar una evaluación conforme a los cuatro criterios mencionados en el <i>Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel</i> (CAC/RCP 36-1987)</p> <p data-bbox="954 759 1216 999">Agrupar las 23 sustancias en función de las propiedades químicas y clasificarlas por orden de prioridad (a saber: baja, media o alta)</p>	La planificación del trabajo se llevará a cabo una vez que se confirme la disponibilidad de recursos	120 000	Informe técnico con la conclusión acerca de la adecuación de las sustancias así como los resultados de la evaluación de los cuatro criterios establecidos en el Código de prácticas. Deberá comprender una clasificación de prioridades