



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

REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN DE LA FAO Y LA OMS

(Elaborado por la FAO y la OMS)

Contenido del documento

Este documento, en el que se abordan las principales iniciativas y actividades realizadas desde el 37.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), está estructurado de la siguiente manera:

PARTE I (pág. 2): ASOCIACIÓN Y COLABORACIÓN FAO/OMS PARA FORTALECER LAS CAPACIDADES RELACIONADAS CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS ESTADOS MIEMBROS

PARTE II (pág. 3): ASPECTOS MÁS DESTACADOS DE LAS PRINCIPALES INICIATIVAS REALIZADAS DESDE EL ÚLTIMO PERÍODO DE SESIONES DE LA CAC

PARTE III (pág. 8): ORIENTACIÓN FUTURA

PARTE IV (pág. 9): INSTRUMENTOS Y MATERIAL DE CAPACITACIÓN PUBLICADOS POR LA FAO Y LA OMS

PARTE V (pág.11): INICIATIVAS Y PROYECTOS REGIONALES Y NACIONALES:

[http://www.fao.org/food/food-safety-quality/capacity-development/es/;](http://www.fao.org/food/food-safety-quality/capacity-development/es/)

<http://www.who.int/foodsafety/capacity/en/>

INTRODUCCIÓN

1. La FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) han elaborado el presente documento a fin de facilitar información sobre las principales actividades realizadas por las sedes u oficinas a nivel regional y nacional en apoyo a los países para la creación de capacidad en materia de inocuidad de los alimentos.

2. El presente documento tiene fines principalmente informativos, aunque se agradecerán las observaciones que se hagan sobre cuestiones de inocuidad de los alimentos —incluidas las relativas a las necesidades de los Estados Miembros— que la FAO y la OMS deberían tener en cuenta cuando planifiquen los programas de trabajo.

PARTE I: ASOCIACIÓN Y COLABORACIÓN FAO/OMS PARA FORTALECER LAS CAPACIDADES RELACIONADAS CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS ESTADOS MIEMBROS

3. La FAO y la OMS son los principales organismos especializados de las Naciones Unidas cuyo mandato prevé abordar la inocuidad y la calidad de los alimentos. Gracias a sus mandatos complementarios, la FAO y la OMS abarcan toda una gama de cuestiones para fomentar la inocuidad de los alimentos a nivel mundial y proteger la salud de los consumidores; la OMS normalmente se encarga de las cuestiones relacionadas con la salud pública y la FAO se centra en las que tienen que ver con la producción de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. Si bien hay actividades que pueden llevarse a cabo de manera conjunta a nivel nacional o por medio de programas mundiales comunes (por ejemplo, de asesoramiento científico, la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos [INFOSAN]), las dos organizaciones también tienen un intenso programa de trabajo que ejecutan de forma independiente.

4. La FAO y la OMS colaboran con las autoridades gubernamentales, la industria y los productores de alimentos, así como con otras partes interesadas, para mejorar unos sistemas de gestión de la inocuidad y la calidad de los alimentos basados en principios científicos, con el objetivo de reducir las enfermedades de origen alimentario, proteger la salud de los consumidores y fomentar unas relaciones comerciales justas y transparentes. El eje de esta labor es salvaguardar la salud pública, contribuir al desarrollo económico y mejorar los medios de vida y la inocuidad de los alimentos.

5. Los acuerdos de asociación con otros organismos y organizaciones nacionales e internacionales también son esenciales, al igual que la relación e interacción entre las actividades de la FAO y la OMS y las autoridades nacionales encargadas de la inocuidad de los alimentos, los científicos y los expertos que trabajan en este campo.

6. La FAO y la OMS se dedican a una amplia gama de actividades de desarrollo de la capacidad que tienen lugar en contextos diferentes, por ejemplo a nivel nacional, por medio de reuniones técnicas, y realizando trabajo de oficina para preparar y revisar el material de orientación y las propuestas de proyectos. Estas actividades de desarrollo de la capacidad apoyan directamente el Plan estratégico del Codex 2014-19.

7. Para los programas de desarrollo de la capacidad de la FAO y la OMS es fundamental traducir los últimos conocimientos y orientaciones técnicas disponibles a nivel mundial en materia de inocuidad de los alimentos en actividades en los países que se caractericen por una clara comprensión del contexto en el que operan los gobiernos, la industria local y las otras partes interesadas. Los funcionarios de la FAO y la OMS están repartidos por todo el mundo y mantienen una colaboración y un diálogo constantes con los profesionales de la inocuidad de los alimentos en todas las regiones.

8. Las actividades de la FAO y la OMS en la esfera del desarrollo de la capacidad respaldan y promueven la labor del Codex porque suponen: i) colaborar con los países para fortalecer sus sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos y piensos y dotarlos de los conocimientos especializados que les permitan participar de forma más efectiva en la elaboración de las normas del Codex; ii) diseñar una amplia gama de instrumentos de orientación sobre los textos pertinentes del Codex, que “traduzcan” efectivamente esos textos y permitan a los países comprenderlos y utilizarlos mejor en su propio contexto; iii) fomentar el diálogo sobre cuestiones normativas y técnicas entre las autoridades gubernamentales y el sector privado (los agricultores y la agroindustria), y iv) promover actividades de generación de información que permitan disponer de una mayor cantidad de datos provenientes de un número creciente de países como base para la adopción de decisiones.

¡Póngase en contacto con nosotros!

Puede encontrar más información sobre las publicaciones, los instrumentos y las actividades de los proyectos de la FAO y la OMS en:

FAO: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/es/>;
http://www.fao.org/Aq/AGInfo/resources/es/pubs_food.html

OMS: <http://www.who.int/foodsafety/es/>

La FAO ha elaborado una lista de expertos en inocuidad de los alimentos. Los expertos interesados en contribuir a la labor de la FAO relacionada con la prestación de asesoramiento científico y asistencia técnica a los Estados Miembros pueden registrarse en la siguiente dirección de Internet:
<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/expert-roster0/roster-home/es/>

PARTE II: ASPECTOS MÁS DESTACADOS DE LAS PRINCIPALES INICIATIVAS REALIZADAS DESDE EL ÚLTIMO PERÍODO DE SESIONES DE LA CAC

Día Mundial de la Salud 2015: Inocuidad de los alimentos; 7 de abril de 2015 ¿Es inocuo lo que comes? Alimentos inocuos desde la granja hasta el plato

9. Cada año, la OMS elige un ámbito prioritario entre los problemas de salud pública mundiales como tema para el Día Mundial de la Salud (DMS), que se celebra el 7 de abril, día que marca el aniversario de la Organización. El DMS de 2015 tiene como objetivo:

- Alentar a los gobiernos a mejorar la inocuidad de los alimentos mediante la organización de campañas de sensibilización de la población, y a dar prominencia a las actividades que se llevan a cabo en ese ámbito
- Incitar a los consumidores a asegurarse de que los alimentos que consumen a diario son inocuos (hacer preguntas, verificar las etiquetas, seguir los consejos de higiene)

10. La celebración del DMS representó para muchos países una oportunidad para organizar actos conjuntos de la OMS y la FAO así como actividades intersectoriales destinadas a promover la inocuidad de los alimentos, desde la producción hasta el consumo. Numerosas oficinas nacionales y regionales de la FAO han desempeñado una función activa en la celebración del DMS en todas las regiones. El DMS fue presentado en el Mercado internacional de alimentos de Rungis, en el sur de París, por la Directora General de la OMS, juntamente con el Director General de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y el Director de la División de Producción y Sanidad Animal de la FAO. La presentación contó con la asistencia del Secretario General de Sanidad (en representación del Ministro de Sanidad) y el Ministro de Agricultura de Francia. Han sido muchos los actos organizados en todo el mundo por las autoridades nacionales con el fin de destacar la importancia de la inocuidad alimentaria y la necesidad de una colaboración multisectorial.

Segunda Conferencia Internacional de la FAO y la OMS sobre Nutrición (CIN2): Marco de acción

11. En la Declaración de Roma sobre la Nutrición, de 21 de noviembre de 2014, se reconoce la importancia de la inocuidad de los alimentos en el contexto de la seguridad alimentaria y nutricional. A fin de guiar la aplicación de los compromisos enunciados en la Declaración, se ha elaborado un Marco de acción de carácter voluntario¹. En el Marco se recomiendan algunas medidas en materia de inocuidad alimentaria y resistencia a los antimicrobianos (recomendaciones 53-57); una de las recomendaciones hace particular referencia a la Comisión del Codex Alimentarius.

Actividades y perspectivas de la FAO y la OMS en relación con la contaminación por patógenos transmitidos por los alimentos y la resistencia a los antimicrobianos

12. La FAO y la OMS siguen trabajando en actividades para reforzar las capacidades nacionales (incluida la capacidad veterinaria) a lo largo de la cadena alimentaria y reducir los riesgos de patógenos transmitidos por los alimentos. Uno de los principales objetivos es reducir la aparición potencial de resistencia a los antimicrobianos en microorganismos en los sectores de la sanidad animal y la salud pública, promoviendo el uso prudente de los antimicrobianos en la producción de alimentos de origen animal y reduciendo el empleo abusivo de estas sustancias. Entre estas actividades destacan la colaboración de la FAO y la OMS en proyectos de campo para fortalecer las capacidades y sistemas nacionales y regionales para la detección, el seguimiento, la regulación y la gestión de los casos de contaminación por patógenos transmitidos por los alimentos y resistencia a los antimicrobianos a lo largo de la cadena alimentaria. Además, los proyectos conjuntos han informado el proceso de elaboración de políticas nacionales adecuadas y el fomento de buenas prácticas relativas a la ganadería, la medicina preventiva y la higiene a lo largo de la cadena alimentaria. Entre los hechos más destacados desde la celebración del 37.º período de sesiones de la CAC cabe destacar:

- La OMS, en colaboración con sus países miembros, la OIE, la FAO, ONG y otras partes interesadas, ha elaborado un Plan de acción mundial para luchar contra la resistencia a los antimicrobianos. Se trata de un plan de ámbito mundial dirigido por la OMS. Para más detalles consúltese el documento CX/CAC15/38/17 Add.1.
- En el ámbito de los órganos rectores de la FAO, los Estados Miembros están estudiando la función de la FAO a la hora de abordar la resistencia a los antimicrobianos, y en el último período de sesiones de la Conferencia (6-13 de junio de 2015) se examinó una Resolución sobre la resistencia a los antimicrobianos. En el documento CX/CAC15/38/17 Add.1 se facilitan más detalles al respecto.

¹ <http://www.fao.org/3/a-mm215s.pdf>.

- El Grupo asesor de la OMS sobre la vigilancia integrada de resistencia a los antimicrobianos (OMS-AGISAR), creado en 2008 para respaldar los esfuerzos de la OMS por disminuir el efecto en la salud pública de la resistencia antimicrobiana relacionada al uso de antimicrobianos en los animales destinados a la producción de alimentos, celebrará su sexta reunión del 10 al 12 de junio de 2015 en Seúl (República de Corea). Los principales objetivos de la reunión son elaborar un plan estratégico quinquenal tras la aprobación prevista del Plan de acción mundial sobre la resistencia a los antimicrobianos (véase más arriba) y examinar los progresos y lecciones aprendidas de los proyectos piloto del OMS-AGISAR.
- Actualmente, se están ejecutando proyectos experimentales del OMS-AGISAR en América Latina, África, Asia y Oriente Medio. En 2014 se iniciaron nuevos proyectos en Bangladesh y Uganda.

Herramienta de evaluación del sistema de control alimentario

13. La FAO y la OMS han continuado su actividad relativa a la elaboración de la herramienta de evaluación del sistema de control de los alimentos. Después de las evaluaciones experimentales basadas en una primera versión de la herramienta aplicada en Gambia, Marruecos y Zambia, se está elaborando una segunda versión. Se prevé que la próxima versión se aplique experimentalmente conforme vayan surgiendo oportunidades; por ejemplo, en Sierra Leona —tan pronto como el país se recupere del brote de la enfermedad provocada por el virus del Ébola—, la República Islámica del Irán, y posiblemente en Brasil y un país de la región de la Comunidad para el Desarrollo del África Austral (SADC). Esta segunda versión debería proporcionar una mayor flexibilidad para reflejar la situación peculiar de cada país, al tiempo que se mantiene el interés en proporcionar una herramienta que permita evaluar de manera estructurada, transparente y mensurable la eficacia del sistema de inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, con objeto de determinar las esferas prioritarias para la creación de capacidad, así como medir y evaluar los progresos realizados con el tiempo. En el último trimestre de 2015, la FAO organizará una reunión técnica a fin de realizar un examen por pares de los criterios de evaluación y el método para medir el funcionamiento de la herramienta.

Actividades de la OMS en materia de vigilancia, detección y estimación de la carga de las enfermedades de origen alimentario

14. La OMS impartió varios cursos internacionales y nacionales de capacitación sobre vigilancia y detección de enfermedades de origen alimentario y otras enfermedades entéricas infecciosas por conducto de la Red mundial sobre infecciones de transmisión alimentaria (GFN). La GFN es un programa de desarrollo de la capacidad de la OMS y otros asociados con el fin de promover la vigilancia integrada mediante técnicas de laboratorio y la colaboración intersectorial en los campos de la salud humana, la veterinaria y las disciplinas relacionadas con los alimentos.

15. En Gambia y Togo se están ejecutando proyectos de aplicación posterior a la capacitación, con el objetivo de reforzar la vigilancia. A través de cursos de formación y talleres, que se han celebrado en Albania, Camboya, Kenya y Suecia, se ha promovido en todo el mundo la vigilancia integrada llevada a cabo mediante técnicas de laboratorio y la colaboración intersectorial en los campos de la salud humana, la veterinaria y las disciplinas relacionadas con los alimentos.

16. En Argentina se ha aplicado el proyecto piloto para evaluar la secuenciación del genoma completo en la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos. En el proyecto se evaluará la utilización de la secuenciación del genoma completo para mejorar las actividades rutinarias de vigilancia y respuesta en el ámbito de la salud pública en lugares con escasez de recursos y se elaborarán unas directrices, basadas en las experiencias, para países que estudian el empleo de la secuenciación del genoma completo para apoyar las actividades de vigilancia y respuesta.

17. Con posterioridad a la Consulta informal sobre la consolidación de la vigilancia de enfermedades de origen alimentario, celebrada en febrero de 2014, se elaboró un Manual práctico para reforzar la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la respuesta ante ellas. El Manual ofrece a los países distintas opciones destinadas a reforzar la vigilancia y la respuesta ante enfermedades de origen alimentario, en el marco de los sistemas de vigilancia y respuesta actualmente disponibles. En el Manual se adopta un enfoque gradual y se facilita orientación práctica sobre todos los aspectos de la vigilancia, la evaluación del riesgo de incidentes, la investigación, la respuesta y la gestión de acontecimientos relacionados con los peligros asociados con la alimentación que afectan a la salud humana. El documento se publicará a finales de 2015, después de que se celebren los talleres regionales para aplicar las directrices.

18. Las estimaciones finales de la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria, que abarca 33 riesgos, se han completado y se publicarán hacia finales de 2015. La presentación oficial, que se celebrará en Ginebra, irá seguida de un simposio técnico. Los resultados se darán a conocer en un suplemento de una publicación periódica —un informe técnico de la OMS— y podrán consultarse a través de un instrumento en línea en el sitio web de la OMS. Los países podrán utilizar los resultados para orientar la política nacional de inocuidad alimentaria y determinar los riesgos prioritarios. Esta será la primera vez que muchos de estos países dispongan de una base de datos para fundamentar sus decisiones.

Actividades de la FAO y la OMS para reducir los riesgos derivados de las micotoxinas

19. La FAO y la OMS siguen respaldando los esfuerzos de los países para minimizar los riesgos derivados de las micotoxinas. El instrumento de la FAO para la toma de muestras de micotoxinas (<http://www.fstools.org/mycotoxins/>) se ha ampliado con la incorporación de dos nuevas combinaciones de micotoxinas/productos (a saber, ocratoxina A [OTA] en la avena y OTA en el trigo), lo que da un total de 26 combinaciones sobre las cuales este instrumento puede dar orientación para la formulación del plan de muestreo. El instrumento sigue recibiendo información muy positiva de los usuarios y la FAO invita a los miembros del Codex a que lo utilicen y remitan sus observaciones.

20. Se ha completado el proyecto FAO/OMS sobre las micotoxinas en el sorgo y se está ultimando el informe final. Los resultados preliminares se divulgaron en la novena reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) (CX/CF 15/9/3 Add 1). En colaboración con la Alianza para el control de las aflatoxinas en África (PACA), los días 18 y 19 de junio de 2015 se celebrará en Addis Abeba un taller final que reunirá a los equipos de los países. En este taller se debatirán las principales conclusiones del proyecto y se facilitará la planificación de medidas de seguimiento a nivel nacional y regional.

Bases de datos mundiales sobre el consumo de alimentos y actividades en curso para ayudar a los países a generar y emplear datos con fines de análisis de riesgos

21. Para estimar la exposición dietética a sustancias químicas y agentes biológicos en la población general y en grupos vulnerables de la población, se necesita información fidedigna sobre el consumo de los distintos alimentos. Con el fin de abordar el problema del acceso insuficiente a estos datos, la FAO y la OMS han proseguido la labor iniciada en 2014 para elaborar bases de datos mundiales sobre el consumo de alimentos. A tal efecto, se ha seguido trabajando en dos herramientas que permiten cotejar los datos disponibles desglosados por sexo y edad sobre el consumo de los distintos alimentos para que esta información sea de fácil acceso y consulta y puedan establecerse enlaces a otras bases de datos existentes a nivel mundial, como la Base de datos estadísticos sustantivos de la Organización (FAOSTAT) y el Programa mixto de vigilancia y evaluación de la contaminación de los alimentos (SIMUVIMA/Alimentos):

- La CIFOCO (base de datos FAO/OMS sobre el consumo individual de alimentos para evaluar la exposición crónica que incluye estadísticas resumidas) se ha ampliado con datos procedentes de más países y se han publicado resúmenes de estadísticas en <http://www.who.int/foodsafety/databases/en/>.
- La herramienta global de la FAO y la OMS para recabar datos sobre el consumo individual de alimentos (GIFT) es la base de datos en la que se recopila información sobre micronutrientes destinada a la elaboración de indicadores en el campo de la nutrición, la exposición dietética y el impacto ambiental. Actualmente se está elaborando la versión piloto sobre la base de cuatro conjuntos de datos. El sistema de clasificación de alimentos es el que elaboró la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) para su aplicación a nivel mundial. Puede obtenerse más información en la siguiente dirección: <http://www.fao.org/food/nutrition-assessment/foodconsumptiondatabase/en/>.

22. Se ha dado y se continúa dando apoyo a Malí, Túnez y Turquía en la generación de datos relacionados con el consumo alimentario individual (TCP/MLI/3502; TCP/TUN/3102, y TCP/TUR/3501). Asimismo, se presta ayuda para aplicar los estudios sobre la dieta total en países del África subsahariana y el Caribe. Los estudios realizados sobre el régimen alimentario total recibieron respaldo tanto a nivel nacional (Indonesia) como internacional (el quinto Taller internacional sobre el estudio de la dieta total, celebrado en la República de Corea en mayo de 2015). La información sobre consumo y contaminación de los alimentos que se obtenga en estas actividades se introducirá en las bases de datos existentes.

Sistemas de prevención y alerta rápida aplicables a la inocuidad de los alimentos

23. En dos talleres panafricanos celebrados en Kigali (2012) y Addis Abeba (2013), se determinaron necesidades subregionales, regionales y continentales para abordar los desafíos relacionados con la inocuidad alimentaria en África. Se planificaron dos iniciativas de seguimiento prioritarias: i) la creación de una Autoridad de Inocuidad Alimentaria de la Unión Africana (UA), y ii) el establecimiento de un Sistema de alerta temprana para la inocuidad de los piensos y los alimentos, mediante la utilización de la INFOSAN. Los talleres constituyeron un punto de partida oportuno para que el Sistema de prevención de emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos (EMPRES-Inocuidad de los alimentos) de la FAO apoyase estas iniciativas. A través de la colaboración con la Oficina Interafricana de Recursos Animales (IBAR) de la Unión Africana, el EMPRES-Inocuidad de los alimentos celebró un taller regional sobre la mejora de los sistemas de alerta temprana para la inocuidad alimentaria en el África oriental. El taller, que se celebró en Nairobi (Kenya) del 27 al 31 de octubre de 2014, tuvo como objetivo brindar asesoramiento a los países, subregiones y regiones del África oriental en la elaboración de propuestas de carácter práctico encaminadas a crear sistemas de alerta temprana para la inocuidad alimentaria o mejorar los sistemas existentes. El taller de la IBAR y la FAO contó con la participación de 30 especialistas en inocuidad alimentaria, salud pública y veterinaria en representación de cinco países, las regiones y subregiones de la UA y organizaciones internacionales (la OMS, la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial [ONUDI] y la OIE). Los participantes compartieron e intercambiaron información y experiencias en materia de creación de sistemas funcionales de alerta temprana para la inocuidad alimentaria. Además, se formularon propuestas prácticas en el ámbito de los países (cinco propuestas) y de las regiones (una). Actualmente se está planificando el seguimiento coordinado por la FAO.

24. De forma simultánea, el EMPRES-Inocuidad alimentaria de la FAO está revisando y mejorando su conjunto de materiales de formación en creación de capacidad para sistemas de alerta temprana, incluido el Manual, tomando en consideración las opiniones formuladas por los participantes durante el taller celebrado en África oriental. El conjunto de materiales de formación, el Manual y los instrumentos conexos se seguirán utilizando de forma experimental durante los talleres previstos durante 2015-16 en Europa oriental y África central y occidental. Puede obtenerse más información en: <http://www.fao.org/food-chain-crisis/home/es/> y <http://www.fao.org/3/a-i4601e.pdf>.

INFOSAN

25. La Secretaría conjunta FAO/OMS de la INFOSAN continuará esforzándose por consolidar y ampliar el número de miembros de la Red y reforzar los vínculos con asociados regionales, especialmente de África. La orientación proporcionada a los nuevos miembros promoverá una participación más activa y una mayor comprensión tanto de las funciones y responsabilidades de los miembros como de la estructura y el funcionamiento de la INFOSAN. El hecho de garantizar que cada país haya designado un punto de contacto de emergencia activo/funcional y enlaces adicionales asegura una comunicación oportuna en caso de que se produzcan situaciones de emergencia en materia de inocuidad de los alimentos y la Secretaría de la INFOSAN solicite información al respecto.

26. En Asia, las Américas y África se seguirán convocando reuniones regionales de los miembros de la Red. Las actividades regionales en Asia y las Américas se centran en la aplicación de las estrategias regionales para reforzar la INFOSAN que se elaboraron en las reuniones regionales de la Red (en 2013 y 2014, respectivamente). Las reuniones para los miembros de Asia y las Américas se celebrarán en noviembre y octubre de 2015, respectivamente, con el objetivo de evaluar los avances y continuar aplicando medidas estratégicas.

27. El sitio web de la comunidad INFOSAN seguirá ampliándose con nuevas funciones para facilitar y mejorar la participación de los miembros de la Red. Para ello se mejorarán las funciones destinadas a grupos y las herramientas del foro de debates, entre otras prestaciones. El objetivo de estas mejoras es incrementar la "comunidad de prácticas" entre los miembros y promover un intercambio más dinámico de las enseñanzas adquiridas y las buenas prácticas con respecto a diversos ámbitos de la inocuidad alimentaria, incluida la respuesta a situaciones de emergencia. Asimismo, las mejoras administrativas en el sitio web proporcionarán a la Secretaría una mayor capacidad para tratar los aspectos prácticos de la asistencia prestada a los miembros.

Actividades de la FAO y la OMS en relación con la capacidad de preparación e intervención en emergencias nucleares

28. La FAO y la OMS son miembros del Comité Interinstitucional sobre Emergencias Radiológicas y Nucleares (IACRNE), que facilita la coordinación oficial entre las distintas organizaciones intergubernamentales internacionales asociadas. Asimismo, el IACRNE asegura la creación y el mantenimiento de mecanismos y servicios adecuados para la preparación y la respuesta ante incidentes y emergencias nucleares y radiológicos. Esta función se enmarca en la Convención sobre la pronta notificación de accidentes nucleares y la Convención sobre asistencia en caso de accidente nuclear o emergencia radiológica, que son los dos primeros instrumentos que establecen un marco internacional para facilitar el intercambio de información y la prestación inmediata de asistencia en el caso concreto de una emergencia nuclear o radiológica.

29. La División Mixta FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Alimentación y la Agricultura (AGE) es el punto de contacto de la FAO en su relación con el OIEA, por cuanto el personal técnico de la División participa en operaciones en el Centro de Emergencias e Incidentes (IEC) del OIEA y coordina el intercambio y la difusión de información con la Sede de la FAO y, en particular, la Red de expertos técnicos para crisis por emergencias nucleares en toda la Organización.

Logros

30. En julio de 2013, el OIEA revisó y publicó el Plan conjunto de las organizaciones internacionales para la gestión de emergencias radiológicas (JPLAN); http://www-pub.iaea.org/MTCD/Publications/PDF/EPRJplan2013_web.pdf.

31. Participación en una reunión técnica del OIEA en septiembre de 2014 para ofrecer aportaciones y directrices con miras a la elaboración de un documento técnico (TECDOC) sobre las diversas normas internacionales y nacionales relacionadas con los radionucleidos presentes en los alimentos y el agua potable. El TECDOC servirá como documento de referencia sobre las normas actuales y ayudará a los países a elaborar niveles de referencia adecuados (concentraciones de actividad) para su utilización a largo plazo en el caso de que los niveles residuales de radionucleidos sigan siendo elevados tras la finalización de una situación de emergencia.

32. La FAO y la OMS participaron en la 24.^a reunión del IACRNE, celebrada en noviembre de 2014 en las oficinas de la Comisión Europea en la ciudad de Luxemburgo.

33. La División Mixta FAO/OIEA coordina un proyecto de investigación internacional para elaborar y evaluar sistemas innovadores de recopilación, gestión y geovisualización de datos a efectos de “plataformas electrónicas” que puedan utilizarse tanto para el seguimiento rutinario como para respuestas de emergencia nuclear ante incidentes que afecten a los alimentos y la agricultura. La labor ya ha tenido un primer éxito en la elaboración y difusión de una herramienta de geovisualización avanzada. Los detalles sobre esta iniciativa y sus objetivos pueden consultarse en la siguiente dirección: <http://www-naweb.iaea.org/nafa/swmn/crp/swmcn-nuclear-emergency-food.html>.

Actividades regionales sobre inocuidad alimentaria

34. La Estrategia regional de la OMS relativa a la inocuidad de los alimentos en el Pacífico occidental para 2011-15 está en curso de aplicación. La Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental (WPRO) evaluó los logros conseguidos hasta ahora y publicó el Progress Report on Implementing The Western Pacific Regional Food Safety Strategy 2011-2015 (Informe sobre los progresos realizados en la aplicación de la Estrategia regional de la OMS relativa a la inocuidad de los alimentos en el Pacífico occidental para 2011-15). Si bien en el informe se indica que se han conseguido avances muy alentadores en el fortalecimiento de los sistemas alimentarios de los países, también se observa que queda mucho trabajo por hacer. Por ejemplo, la labor en torno a la aplicación y evaluación de planes para responder a incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos; el fortalecimiento del marco normativo basado en el riesgo; la creación de capacidad específica en materia de inocuidad alimentaria en los países, y la recopilación de datos para sustentar mejor las intervenciones relativas a las políticas y las normas.

35. La aplicación del plan de trabajo de la OMS relativo a la inocuidad alimentaria en la región de Europa se halla en consonancia con Salud 2020, la política europea sobre salud y bienestar, que insta a una mayor eficacia en la comunicación, el intercambio de información y la adopción de medidas conjuntas entre los sectores de la salud pública, la sanidad animal y la agricultura. Asimismo, la resistencia a los antimicrobianos es un tema prioritario para la salud pública y, por consiguiente, las actividades en materia de inocuidad alimentaria contienen aspectos pertinentes relacionados con esta cuestión.

PARTE III: ORIENTACIÓN FUTURA (además de las actividades en curso mencionadas anteriormente)

Revisión del actual curso de aprendizaje en línea de la FAO/OMS sobre el Codex

36. La FAO y la OMS prevén revisar y actualizar su curso de aprendizaje electrónico para adaptarlo a los cambios en los procedimientos y procesos del Codex y a la evolución de las necesidades de capacidad de sus miembros. Esta labor se iniciará en 2015 y continuará durante 2016-17.

Repercusiones de la inocuidad de los alimentos en la seguridad alimentaria y nutricional

37. A nivel mundial, regional y nacional existe una conciencia cada vez mayor acerca de la necesidad de hacer hincapié en las situaciones en las que la inocuidad alimentaria afecta directamente a la probabilidad de lograr una seguridad alimentaria y nutricional adecuada, y abordar los retos que estas situaciones plantean. Durante la Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN2), la FAO y la OMS convocaron un acto paralelo, celebrado en Roma el 19 de noviembre de 2014, en el que se resaltó la importancia de la inocuidad de los alimentos como parte integral de la seguridad nutricional y alimentaria. El vídeo grabado durante el acto puede verse en la siguiente dirección: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/events-projects/event/detail/en/c/266111/>.

38. Proseguirá la labor encaminada a sensibilizar y reunir pruebas acerca de situaciones concretas en las que la inocuidad alimentaria afecta directamente a la consecución de los logros en materia de seguridad alimentaria y nutricional.

La secuenciación del genoma completo

39. La FAO y la OMS también trabajan conjuntamente en una propuesta para una consulta mundial sobre la utilización de la secuenciación del genoma completo. Esta consulta se centrará en establecer una asociación internacional a través de la FAO/OMS para estudiar la aplicación de la secuenciación a la vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos (incluida la detección de los brotes de estas enfermedades y la respuesta ante ellos) y el control de la contaminación alimentaria. Se prevé que muchos de los resultados serán pertinentes para la aplicación de la tecnología en todas las esferas de la salud humana, animal y vegetal.

Análisis de cuestiones relativas a las medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) y su dinámica en un contexto comercial

40. Actualmente se está haciendo mucho hincapié en la cuestión de la facilitación del comercio. El objetivo de la FAO y la OMS es garantizar que en los debates relativos a la facilitación del comercio, cuando se aborde la inocuidad alimentaria se preste atención a las necesidades relacionadas con la protección de la salud pública juntamente con la mejora de la eficiencia en el comercio. Nuestra intención es aumentar progresivamente la participación en estos debates.

Nuevos materiales de orientación y capacitación que se encuentran en curso de elaboración a nivel regional

41. La Oficina Regional de la OMS para África (OMS-AFRO) está elaborando tres módulos del proyecto Safer Food For All (SFFA) (Alimentos más inocuos para todos) para la región de África. Con este material se pretende satisfacer las necesidades de los reguladores, las pequeñas y medianas empresas (PYME) y los consumidores de los países africanos. En el marco del proyecto SFFA, se elaborarán directrices sobre la manera de producir, manipular, almacenar y distribuir de forma inocua alimentos y comidas mediante la utilización de textos, dibujos y esquemas de fácil comprensión destinados a transmitir los mensajes a mujeres que no solamente son las responsables de preparar la comida para sus familias sino que además gestionan la mayoría de las PYME alimentarias de África. El SFFA se formulará tomando en cuenta los siete principios del Análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP), aunque de manera que se facilite su comprensión al usuario final.

- Módulo 1: Inspección y auditoría para el SFFA
- Módulo 2: Adopción del SFFA: atención especial prestada a las mujeres y las niñas en las empresas alimentarias
- Módulo 3: Los consumidores y el SFFA, prestando especial atención a las mujeres y las niñas que compran y elaboran los alimentos; Guía Cook and Eat Safe (Cocina y come alimentos inocuos), destinada a los consumidores

42. En el futuro, la creación de capacidad en la región europea de la OMS hará hincapié en la importancia de la colaboración, la cooperación y el intercambio de información entre los sectores. Resulta prioritario reforzar los sistemas nacionales de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos (la capacidad de laboratorio y el sistema de respuesta y presentación de informes). También se otorgará la máxima importancia a abordar los aspectos de la resistencia a los antimicrobianos en relación con la inocuidad de los alimentos.

43. La Oficina de la FAO en Samoa está dirigiendo la elaboración de las Regional guidelines on operational aspects of risk-based inspection of imported food in the Pacific Island Countries (Directrices regionales relativas a los aspectos operativos de la inspección de alimentos importados basada en riesgos en los países insulares del Pacífico). Se trata más bien de la puesta en práctica de las directrices mundiales en materia de inspección de alimentos basada en riesgos prestando especial atención a la inspección de los alimentos de importación, en el contexto de los pequeños Estados insulares en desarrollo.

44. La Oficina de la FAO en Bangkok ha elaborado un plan de buenas prácticas agrícolas (BPA) para la región de la Asociación del Asia Meridional para la Cooperación Regional (SAARC) a fin de abarcar los criterios y las normas de certificación y acreditación. El plan se está aplicando de forma experimental en cuatro países: Bangladesh, Bhután, Maldivas y Nepal.

45. La Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental (WPRO) y la Oficina Subregional de la FAO para las Islas del Pacífico (SAP), con el respaldo del Fondo fiduciario del Codex, organizaron conjuntamente un taller sobre nutrición, enfermedades no transmisibles y la función del Codex en el Pacífico. El taller, que se celebró en Nadi (Fiji) del 20 al 22 de abril de 2015, reunió a los puntos de contacto nacionales del Codex y los coordinadores sobre nutrición de los Estados miembros del Codex en el Pacífico. Los asistentes estudiaron posibles formas de asegurar que en la labor del Codex se tomara en consideración la necesidad de abordar la carga de la obesidad y las enfermedades no transmisibles a la que se enfrentan los países insulares del Pacífico, tomando como base las lecciones extraídas de la labor que el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) y el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) han aplicado desde 2005 para afrontar los problemas relacionados con las enfermedades no transmisibles.

Formación relativa al análisis de riesgos en la recopilación de datos para mejorar la evaluación de la exposición

46. La evaluación de los riesgos alimentarios se basa cada vez más en los datos, y en general los Estados Miembros producen más información sobre este ámbito y la comparten con la comunidad internacional, sobre todo los datos relativos al consumo alimentario y la contaminación de alimentos, con el objetivo de mejorar la evaluación de la exposición alimentaria. Para evitar que aumente la brecha entre países desarrollados y en desarrollo, en las futuras actividades de capacitación se debería prestar una atención especial no solamente al método para evaluar los riesgos sino también a la manera de generar, recopilar, analizar y compartir la información y los datos pertinentes para la evaluación de estos riesgos. En el apartado relativo a las bases de datos sobre consumo de alimentos, en la Parte II, se demuestra que se está llevando a cabo una labor considerable en este ámbito.

PARTE IV: INSTRUMENTOS Y MATERIAL DE CAPACITACIÓN PUBLICADOS POR LA FAO Y LA OMS

- Base de datos FAO/OMS sobre el consumo individual de alimentos para evaluar la exposición crónica que incluye estadísticas resumidas (CIFOCO) disponible en www.who.int/foodsafety/databases.
- En el sitio web de la OMS se presentan nuevas herramientas para facilitar el acceso a los datos y la información: <http://www.who.int/foodsafety/databases/en/>.
- Instrumento de muestreo de la FAO para detectar las micotoxinas, disponible en www.fstools.org/mycotoxins.
- Horizon scanning and foresight: an overview of approaches and possible applications in food safety (Análisis prospectivos y previsiones: visión general de los enfoques y las aplicaciones posibles a la inocuidad de los alimentos), 2014, <http://www.fao.org/3/a-i4061e.pdf>.
- Structured review and expert opinion on early warning and rapid alert systems applicable to food safety (Examen estructurado y opiniones de expertos sobre los sistemas de prevención y alerta rápida aplicables a la inocuidad de los alimentos), 2014, <http://www.fao.org/3/a-i4082e.pdf>.
- Evidence-informed food safety policies and risk management decisions – FAO Technical meeting (Reunión técnica de la FAO sobre políticas y decisiones fundamentadas sobre gestión de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos basadas en datos objetivos), 18-22 de noviembre de 2013; <http://www.fao.org/3/a-i3944e.pdf>.

- FAO. Formación sobre productos de calidad vinculada con el origen. 2014 Roma. <http://www.fao.org/food-quality-origin/training/trainer/en/>.
 - FAO/OMS: State of the art on the initiatives and activities relevant to risk assessment and risk management of nanotechnologies in the food and agriculture sectors (Últimos avances de las iniciativas y actividades pertinentes para la evaluación y la gestión del riesgo de la nanotecnología en los sectores de la alimentación y la agricultura). <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/nano/es/> y http://www.who.int/foodsafety/publications/biotech/nanotech_2013/en/.
 - La FAO y la Federación Internacional de Industrias de Piensos (IFIF) han publicado el Manual de buenas prácticas para la industria de piensos en seis idiomas; el manual brinda orientación técnica para la aplicación del Código de Prácticas del Codex sobre Buena Alimentación Animal. http://www.fao.org/Ag/AGInfo/home/en/news_archive/2014_FAO_and_the_feed_industry.html.
 - La FAO elaboró un manual de capacitación titulado Implementing ASEANGAP in the fruit and vegetable sector: its certification and accreditation (Aplicación de las BPA en la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental [ASEAN] en el sector de las frutas y las hortalizas: certificación y acreditación), disponible en inglés en: <http://www.fao.org/docrep/019/i3576e/i3576e00.htm>.
 - Nuevos materiales de capacitación para apoyar la utilización de la herramienta de gestión del riesgo para el control de *Campylobacter* y *Salmonella* en la carne de pollo, disponibles en la siguiente dirección: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/food-safety-quality/publications-tools/es/>.
 - En enero de 2014, la FAO y la IFIF hospedaron en Atlanta (Estados Unidos) la séptima reunión internacional de autoridades de reglamentación de piensos, un foro técnico y de políticas organizado por la FAO para mejorar el diálogo entre los gobiernos y los agentes del sector privado y abordar más eficazmente la inocuidad de los alimentos como un componente de los sistemas que se ocupan de estas cuestiones. http://www.fao.org/ag/againfo/home/en/news_archive/2013_Feed_and_food_safety.html.
 - Folleto de la Oficina Regional para Europa y Asia Central (REU) sobre su Iniciativa regional relativa al comercio agroalimentario y la integración regional, publicado en abril de 2015. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/d39cf12a-a327-4825-823a-95723963832a/>.
 - A Regional Guidance on Criteria for Good Manufacturing Practices/ Hazard Analysis and Critical Control Point (GMP/HACCP) for Asian Countries (Directrices regionales sobre criterios de buenas prácticas de fabricación y el análisis de peligros en puntos críticos de control [BPF/APPCC] para países asiáticos); disponible en <http://www.fao.org/publications/card/en/c/31d0c077-a9d7-48bf-a076-ece0c07e45c8/>.
 - Guidance on hygiene and safety in food retail (Orientaciones sobre higiene e inocuidad en el comercio de alimentos al por menor) disponible en <http://www.fao.org/documents/card/en/c/0bd89d7b-a1c9-42d3-9d20-6d36683353ad/>.
 - INFOSAN Activity Report 2013 (Informe de actividades de INFOSAN 2013), <http://www.fao.org/3/a-i4247e.pdf>.
 - Informe técnico de la FAO/OMS Kava: a review of the safety of traditional and recreational beverage consumption (El kava: examen de la inocuidad de su consumo tradicional y recreativo) (2014).
 - Highlights on FAO food safety and quality activities (Aspectos más destacados de la actividad de la FAO en materia de inocuidad y calidad de los alimentos) (temas diversos) disponible en: <http://www.fao.org/3/a-au638e/index.html>.
 - Película de animación “Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos”; OMS, 2015. Disponible en español, francés, inglés, portugués y otros idiomas en www.who.int/foodsafety/areas_work/food-hygiene/5keys/en/.
 - Vídeo de la FAO/OMS: “Linking food safety and food security” (La relación entre la inocuidad de los alimentos y la seguridad alimentaria). https://www.youtube.com/watch?v=NiqEV_NLw7g
47. Puede descargarse una lista completa de las publicaciones de la FAO de la siguiente dirección: http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/Publications/E-list_AGDF_publications_March_2015.pdf.
48. Todas las publicaciones de la OMS relacionadas con la inocuidad alimentaria se pueden consultar en su sitio web: <http://www.who.int/foodsafety/publications/es/>.

PARTE V: INICIATIVAS Y PROYECTOS REGIONALES Y NACIONALES

49. Se realizaron varias actividades en el plano regional o nacional. Estas se destacan en los anexos 1-6 en los apartados de actos regionales y nacionales y proyectos y asistencia directa a los países. La información se encuentra disponible en <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/e/> (FAO) y <http://www.who.int/foodsafety/capacity/en/> (OMS) así como en el sitio web del Codex.

50. Algunos están plenamente relacionados con la inocuidad y la calidad de los alimentos, mientras que en otros la inocuidad de los alimentos representa un componente de un proyecto más amplio. En el documento CX/CAC 15/38/18 se ofrece información sobre las actividades respaldadas mediante el Fondo fiduciario del Codex.

ANEXO 1

ÁFRICA

ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Con motivo de la última reunión del Comité Coordinador del Codex para África (CCAFRICA) se organizó un taller panafricano de capacitación en comunicación de riesgos. El taller, financiado por el Fondo fiduciario de la FAO/OMS para aumentar la participación en el Codex, contó con la asistencia de 50 participantes de 33 países miembros del CCAFRICA.	FAO/OMS	Enero de 2015	Yaundé (Camerún)
Curso de formación en participación eficaz en el proceso del Codex y el uso de sus normas, directrices y recomendaciones.	OMS/FAO	1-3 de octubre de 2014	Côte d'Ivoire
Taller sobre la vigilancia integrada de las enfermedades de origen alimentario y la resistencia a los antimicrobianos.	OMS-AGISAR/GFN	18-22 de agosto de 2014	Kenya
Taller de capacitación FAO/Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI) dirigido a representantes de los gobiernos, el sector privado y otras partes interesadas de los Estados Miembros de la SADC.	FAO/ILSI	9-12 de junio de 2015	Windhoek (Namibia)
Taller regional para los países de la Comunidad del África Oriental (CAO) y Etiopía, en el ámbito de la inocuidad de los alimentos, sobre la adopción de decisiones fundamentadas en hechos objetivos a través de la utilización de un enfoque con criterios múltiples.	FAO	21-24 de abril de 2015	Uganda

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Resumen de las actividades	Organizador	Países	Estado
Proyecto en curso para promover la nutrición y la higiene alimentaria por medio de la iniciativa de las escuelas promotoras de la nutrición. (OMS/AFRO/Helen Keller International [HKI]/Universidad de Montreal).	OMS	Benin y Burkina Faso	Proyecto en curso para promover la nutrición y la higiene alimentaria por medio de la iniciativa de las escuelas promotoras de la nutrición (OMS/AFRO/HKI/Universidad de Montreal)
La FAO y la OMS continuaron sus actividades de asistencia técnica en los siguientes ámbitos: el fortalecimiento de los comités nacionales del Codex y los sistemas de bioseguridad; el fomento de la capacidad en los sistemas nacionales de control alimentario y los programas de inocuidad de los alimentos; la mejora del rendimiento comercial (cumplimiento de las medidas sanitarias y fitosanitarias [MSF]); la organización de cursos de capacitación sobre análisis de riesgos; la capacitación de los vendedores de alimentos en la vía pública; la prestación de asistencia en programas de control de peligros y vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos; la elaboración de directrices para la inocuidad de los alimentos; la prevención y el control de peligros biológicos y químicos de los productos alimenticios mediante la aplicación de buenas prácticas a lo largo de la cadena alimentaria; la formulación de iniciativas experimentales de capacitación empleando las "Cinco claves para la inocuidad de los alimentos".	La FAO o la OMS	Benin, Burkina Faso, Cabo Verde, Camerún, Chad, Comoras, Côte d'Ivoire, Etiopía, Gabón, Gambia, Ghana, Guinea, Kenya, Lesotho, Liberia, Malawi, Malí, Mauricio, Mauritania, Níger, Nigeria, Senegal, Seychelles, Sudáfrica, Tanzania, Togo, Uganda y Zambia.	En curso
Asistencia técnica al "Proyecto africano para la generación de datos sobre plaguicidas" (STDF/PG/359) para reforzar la capacidad regional de cumplir con las exigencias para la exportación de plaguicidas establecidas en las normas internacionales (límites máximos de residuos [LMR] del Codex).	FAO	Benin, Camerún, Ghana, Kenya, Malí, Senegal, Tanzania, Uganda y Zambia	2013-15
Fortalecimiento del control alimentario basado en el riesgo en el África subsahariana: aplicación de un estudio regional de la dieta total como herramienta para evaluar la contaminación química de los alimentos. Proyecto financiado con cargo al Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANFC).	FAO	Benin, Camerún, Malí y Nigeria	En curso
Investigación sobre patógenos entéricos de origen humano, animal y alimentario, incluida la resistencia a los antimicrobianos (WHO+GFN/AGISAR).	OMS	Burkina Faso, Camerún, Chad, Etiopía, Gambia, Ghana, Kenya, Nigeria, Rwanda, Senegal, Seychelles, Tanzania, Togo, Uganda y Zambia	Completado en Burkina Faso, Camerún, Chad, Etiopía, Nigeria, Senegal, Seychelles y Zambia. En el resto, en curso. En Kenya se ha iniciado un nuevo proyecto de investigación
Proyecto para promover el crecimiento saludable y la prevención del retraso del crecimiento infantil.	OMS	Burkina Faso y Côte d'Ivoire	En curso
Proyecto FAO/OMS para la recopilación de datos relativos a la contaminación del sorgo por micotoxinas, financiado con cargo al Fondo fiduciario del Codex.	FAO/OMS	Burkina Faso, Etiopía, Malí y Sudán	Completada
Elaboración y aplicación de instrumentos de inocuidad de los alimentos y nutrición para las escuelas.	OMS	Burkina Faso y Níger	Completada

Resumen de las actividades	Organizador	Países	Estado
Proyecto del Programa de cooperación técnica (PCT) de la FAO para respaldar la labor del CCAFRICA y los comités nacionales del Codex en determinados países del África central.	FAO	Camerún, Gabón y República Centroafricana	Aprobado: iniciado
Fortalecimiento del marco jurídico nacional de MSF de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y de los comités nacionales del Codex, en el marco del PCT de la FAO, y seguimiento en el marco del programa "Unidos en la acción", en colaboración con la OMS y la ONUDI.	FAO	Cabo Verde	PCT, concluido en 2011; Fondo del PCT, en curso; e iniciativa "Unidos en la acción", en tramitación
Proyecto del PCT de la FAO: "Formulación de una normativa sobre seguridad sanitaria de los animales en el África central".	FAO	Países de la Comunidad Económica y Monetaria de África Central (CEMAC)	En curso
Proyecto para la elaboración y aplicación de una estrategia de comunicación para el público en general sobre la inocuidad de los alimentos en el marco de un proyecto del FANFC sobre el fortalecimiento del sistema de MSF.	OMS	Comoras	2014-16
Taller del Codex sobre la consolidación de las estructuras del Codex.	FAO	Côte d'Ivoire	Octubre de 2014
PCT de la FAO: Garantía de la inocuidad y la calidad de los alimentos vendidos en la vía pública para mejorar la salud pública.	FAO	Chad, Cote d'Ivoire y Malí	Proyecto en curso
Fase 3 de la iniciativa "Formación de instructores" en el marco del proyecto de la FAO sobre "Mejora de la gestión de la inocuidad alimentaria en Tanzania" (UNJP/URT/138/UNJ). Los objetivos consistían en: 1) evaluar los progresos de las personas que recibían capacitación a la hora de aplicar los conocimientos adquiridos en sesiones previas de formación; 2) evaluar los registros y efectos de las actividades de capacitación en inocuidad de los alimentos a partir de visitas <i>in situ</i> , un "Diario de formación práctica" y otras pruebas de actividades realizadas por las personas que recibían capacitación; 3) determinar dificultades y otros aspectos susceptibles de mejora, así como asesorar, impartir formación individual y orientar a los alumnos con el fin de mejorar la capacidad personal (e institucional) para planificar y llevar a cabo actividades formativas.	FAO	Arusha, Dar es Salaam, Dodoma, Kigoma, Mbeya, Morogoro, Moshi, Pemba y Zanzíbar (Tanzanía)	Completada
Proyecto de creación de capacidad en la esfera de la inocuidad de los alimentos, incluida una evaluación del sistema de control alimentario, la mejora de los conocimientos sobre vigilancia y análisis de riesgos y la inspección de alimentos basada en el riesgo; presentado ante el FANFC para su posible financiación.	FAO	Gambia	Completada
La OMS y sus asociados prestaron apoyo para la finalización o formulación de sus políticas nacionales en materia de inocuidad de los alimentos.	OMS	Ghana	Completada
MTF/GHA/033/STF: Elaboración de un programa de estudios de aprendizaje electrónico y una plataforma de información combinados sobre normas alimentarias como contribución a la actualización de los sistemas de garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos en los países en desarrollo	FAO	Ghana	Completado

Resumen de las actividades	Organizador	Países	Estado
Asistencia técnica al Proyecto africano para la generación de datos sobre plaguicidas (STDF/PG/359) para reforzar la capacidad regional de cumplir con las exigencias para la exportación de plaguicidas establecidas en las normas internacionales (LMR del Codex).		Ghana, Kenya, Senegal, Tanzania y Uganda.	2014-15
TCP/KEN/3402: Apoyo a la difusión de tecnologías aplicadas con anterioridad y posterioridad a la cosecha para la gestión de la contaminación del maíz por aflatoxinas en Kenya con el fin de mejorar la salud y los ingresos.	FAO	Kenya	Iniciado en mayo de 2013
Integración de los indicadores relativos a las enfermedades de origen alimentario en el Sistema de vigilancia integrada de las enfermedades y respuesta ante ellas (IDSR).	OMS	Madagascar	En curso
Evaluación de los programas de inocuidad de los alimentos y los sistemas de control alimentario para la formulación de políticas y planes estratégicos nacionales (OMS/AFRO).	OMS/AFRO	Malawi	En Malawi, completado; en Argelia, en tramitación
Programa del PCT de la FAO para fortalecer la capacidad de análisis de riesgos (TCP/MLI/3502).	FAO	Malí	En ejecución
Evaluación del sistema nacional de control alimentario.	FAO	Marruecos	Completado
Formulación de proyectos del PCT de la FAO sobre fortalecimiento de los comités nacionales del Codex y del marco reglamentario para el control alimentario.	FAO	Guinea-Bissau y República del Congo	En tramitación
El proyecto de la FAO para Senegal (GCP/SEN/067/Lux) es un proyecto de tres años de duración financiado por Luxemburgo cuyo principal objetivo es reforzar la vigilancia, la alerta temprana y la preparación para atender a emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos en la región de la Unión Económica y Monetaria del África Occidental (UEMOA) y la aplicación nacional en Senegal, que se convertirá en el país de referencia para la región. El proyecto se articula para: - Apoyar la elaboración de un plan de respuesta de urgencia ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria en Senegal (estructuras y procedimientos de coordinación y planificación para la respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos; aplicación de principios y capacidades en materia de análisis de riesgos para dichas situaciones, y sistemas de retirada de alimentos). - Mejorar la capacidad de alerta temprana en materia de inocuidad alimentaria en Senegal y la región de la UEMOA en África occidental.	FAO	Senegal y la región de la UEMOA en África occidental	En curso. El proyecto comenzó en enero de 2015
Evaluación del sistema nacional de control alimentario y formulación de una propuesta de proyecto para la actualización del sistema; financiado con cargo al FANFC.	FAO	Sierra Leona	En curso (se mantiene en suspenso debido a la epidemia de Ébola)

Resumen de las actividades	Organizador	Países	Estado
Desarrollo de la capacidad de profesionales sudafricanos en la esfera de la inocuidad de los alimentos, en colaboración con el Departamento de Agricultura, Silvicultura y Pesca (proyecto de la FAO).	FAO	Sudáfrica	En curso
Elaboración de una estrategia de aplicación de políticas nacionales en materia de inocuidad de los alimentos.	OMS	Tanzanía	En tramitación
Proyecto de la FAO sobre "Mejora de la gestión de la inocuidad de los alimentos en Tanzania" (UNJP/URT/138/UNJ).	FAO	Tanzanía	En curso
Fase 4 de la iniciativa "Formación de instructores" en el marco del proyecto de la FAO sobre "Mejora de la gestión de la inocuidad de los alimentos en Tanzania" (UNJP/URT/138/UNJ). La formación se basa en la evaluación de los alumnos realizada durante la tercera fase (evaluación del diario y visitas al lugar de trabajo del alumno). La capacitación se centrará en el control de actividades que aplican el Sistema del Codex de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) y en la planificación, ejecución y evaluación de actividades de formación.	FAO	Tanzanía (Dodoma y Morogoro)	Completada
Fase 5 de la iniciativa "Formación de instructores" en el marco del proyecto de la FAO sobre "Mejora de la gestión de la inocuidad de los alimentos en Tanzania" (UNJP/URT/138/UNJ). La formación se basa en la evaluación de los alumnos (evaluación del diario de 2014/15 y visitas al lugar de trabajo del alumno en 2013). Cada alumno debe evaluar de forma crítica, en función de los resultados, la labor realizada por los demás en materia de inocuidad alimentaria. Las actividades comprenden además la elaboración de materiales de capacitación (herramientas de formación); la presentación, a cargo de los alumnos, de proyectos aplicados con éxito, y la rastreabilidad a lo largo de toda la cadena de valor (mediante un programa nacional de identificación de animales).	FAO	Tanzanía (Morogoro)	Mayo de 2015
Elaboración de la estrategia de comunicación de riesgos.	OMS	Togo	En curso
Iniciativas "Cinco claves para la inocuidad de los alimentos", "Tres cincos" y "Mercados de alimentos sanos" (OMS/AFRO/Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia [UNICEF]/FAO).	OMS	Iniciativas "Mercados de alimentos sanos": Togo; "Cinco claves": Gabón, Gambia; Guinea, Lesotho, Malí, Mauritania, Níger y Senegal; incorporación de las "Cinco claves para la inocuidad de los alimentos" en la nueva Ficha de crecimiento de la OMS para Burkina Faso	En curso
Proyecto de la FAO para ensayar la aplicación de un enfoque con múltiples criterios en la adopción de decisiones en materia de inocuidad de los alimentos basadas en datos objetivos. GCP/INT/130/EC: Mejora de la gobernanza mundial para reducir el hambre.	FAO	Uganda (país piloto)	Completado

ASIA Y EL PACÍFICO
ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Taller de formación nacional sobre residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.	FAO	20 y 21 de enero de 2015	Dhaka (Bangladesh)
Taller de consulta regional sobre la "aplicación de buenas prácticas agrícolas (BPA) en los países de la Asociación del Asia Meridional para la Cooperación Regional (SAARC): Plan de BPA para la SAARC"	FAO	22-24 de septiembre de 2014	Dhaka (Bangladesh)
Taller nacional para partes interesadas en buenas prácticas agrícolas, en Bhután, Maldivas y Nepal.	FAO	29 de diciembre de 2014 3 de febrero de 2015 3 de marzo de 2015	Timbu (Bhután) Male (Maldivas) Katmandú (Nepal)
Taller de capacitación en evaluación de datos de residuos de plaguicidas para la estimación de límites máximos de residuos en alimentos y piensos y la evaluación del riesgo dietético.	FAO	17-21 de noviembre de 2014	Beijing (China) (37 alumnos procedentes de cinco países)
La retirada y la rastreabilidad de alimentos en el marco del análisis de riesgos: prevención de las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.	FAO/OMS	2 de noviembre de 2014	Tokio (Japón)
Una actividad de comunicación conjunta del Reglamento Sanitario Internacional (RSI) y la red INFOSAN en 2014.	OMS	5 de diciembre de 2014	Manila (Filipinas)
Taller de la FAO sobre el instrumento de muestreo para detectar las micotoxinas.	FAO	7-11 de septiembre de 2014	Filipinas
Aplicación de buenas prácticas de fabricación (BPF) y el APPCC en Asia: examen de la situación.	La FAO, en colaboración con la Oficina Veterinaria y de Seguridad Alimentaria Federal (FSVO), Suiza	23-25 de junio de 2014	Bangkok (Tailandia)
Taller regional sobre el aumento de la coordinación interministerial para reforzar la inocuidad alimentaria.	La FAO en colaboración con el Instituto de Nutrición de la Universidad Mahidol (Tailandia)	1-3 de abril de 2015	Bangkok (Tailandia)
Taller regional sobre el fortalecimiento de los mecanismos nacionales de coordinación del control alimentario.	FAO	Agosto/septiembre de 2014.	Bangkok (Tailandia)
Taller regional sobre la mejora de la capacidad de comunicación de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos.	FAO	13-15 de mayo de 2015	Bangkok (Tailandia)
Seminario regional sobre control y certificación de la indicación geográfica (IG).	FAO	22-26 de junio de 2014	Hanoi (Viet Nam)

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Resumen de las actividades	Organizadores	Países	Estado
Apoyo al desarrollo de las capacidades y la aplicación de las normas internacionales de inocuidad de los alimentos en los países de la ASEAN (GCP/RAS/280/JPN).	FAO	Países de la ASEAN	En curso (se inició en enero de 2012); finalización en diciembre de 2015
Mejora de la inocuidad de los alimentos en Bangladesh (GCP/BGD/047/NET).	FAO	Bangladesh	En curso; finalizará en diciembre de 2015
Institucionalización de la inocuidad de los alimentos en Bangladesh en pro de unos alimentos más sanos (GCP/BGD/054/USA).	FAO	Bangladesh	En curso. Fecha de inicio: 1 de julio de 2013
Fortalecimiento de la inocuidad de los alimentos y las normas alimentarias en Bhután (TCP/BHU/3401).	FAO	Bhután	Completado en diciembre de 2014
Reunión de consulta con el objetivo de finalizar un plan de trabajo nacional para reforzar el control de la inocuidad de los alimentos; y elaboración de directrices para un procedimiento normalizado de actuación ante brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.	OMS	Camboya	Completada
Promoción del desarrollo rural a través de la elaboración de indicaciones geográficas a nivel regional en Asia (GCP/RAS/281/FRA). Proyecto de la FAO en pro de la creación de capacidad en materia de indicaciones geográficas a nivel nacional y regional, respaldado por el Fondo fiduciario francés.	FAO	Camboya, República Democrática Popular Lao, Tailandia y Viet Nam	En curso
Asesoramiento técnico para elaborar el Mapa de la inocuidad alimentaria de China	OMS	China	En curso
En 2015, la FAO y la OMS siguieron brindando apoyo técnico al Ministerio de Sanidad de Indonesia para la aplicación del primer estudio nacional sobre la dieta total. Los días 30 y 31 de marzo se organizó un taller en Yakarta.	FAO/OMS	Indonesia	En curso
Asistencia técnica para la elaboración ulterior del marco jurídico relativo a las MSF en la República Democrática Popular Lao (UTF/LAO/018/LAO).	FAO	República Democrática Popular Lao	En curso

Resumen de las actividades	Organizadores	Países	Estado
Actividades de control alimentario para apoyar los juegos nacionales.	Gobierno de la República Democrática Popular Lao/OMS	República Democrática Popular Lao	30 de noviembre a 20 de diciembre de 2014
Seguimiento de las actividades de vigilancia relativas a los niveles de aflatoxina presentes en algunos productos alimentarios y medicamentos elaborados a base de plantas.	Gobierno de Mongolia/OMS	Mongolia	En curso
Fortalecimiento de la capacidad de Mongolia para aplicar las normas del Codex (TCP/MON/3401)	FAO	Mongolia	Completado en abril de 2015
Fomento de la capacidad para mejorar el acceso del pescado y los productos pesqueros al mercado (FAO, TCP/MYA/3401).	FAO	Myanmar	Completado en mayo de 2015
Asesoramiento en materia de políticas de cadenas de suministro agroalimentario biológicamente seguras, para mejorar el acceso a los mercados y la seguridad alimentaria de pequeños agricultores (TCP/NEP/3402).	FAO	Nepal	Completado en diciembre de 2014
Mejora de la capacidad sanitaria y fitosanitaria de las exportaciones de jengibre a través de asociaciones entre el sector público y el privado (MTF/NEP/068).	FAO	Nepal	En curso
Taller regional sobre el establecimiento de normas y el plan de aplicación y certificación de las BPA en países de la SAARC.	FAO	La SAARC, en particular Bangladesh, Bhután, Maldivas y Nepal	Marzo de 2014 a febrero de 2016
La FAO dirigirá un proyecto del Fondo para el Medio Ambiente Mundial (FMAM) en 2014-15 sobre la aplicación del Marco nacional de bioseguridad de conformidad con el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad de la Biotecnología.	FAO	Sri Lanka	2014-15
Fortalecimiento institucional en el control de la calidad y la inocuidad de los alimentos en la gestión de la cadena de suministro de productos ganaderos (TCP/THA/3502).	FAO	Tailandia	Enero de 2015 a diciembre de 2016
Creación de capacidad para realizar ensayos en laboratorio de sustancias peligrosas en la producción ganadera (TCP-THA-3501).	FAO	Tailandia	Enero de 2015 a diciembre
Proyecto de la FAO para ensayar la aplicación de un enfoque con múltiples criterios en la adopción de decisiones en materia de inocuidad de los alimentos basadas en datos objetivos. GCP/INT/130/EC: Mejora de la gobernanza mundial para reducir el hambre.	FAO	Tailandia	En curso

Resumen de las actividades	Organizadores	Países	Estado
Apoyo a Timor-Leste para elaborar una estrategia nacional de inocuidad alimentaria a través de un taller nacional sobre la inocuidad de los alimentos.	OMS	Timor-Leste	28 de enero de 2015
Fortalecimiento de la capacidad relativa a las MSF para el comercio de Viet Nam y mejora de la inocuidad y la calidad de las hortalizas frescas por medio del enfoque basado en la cadena de valor (UNJP/VIE/052/UNJ).	FAO	Viet Nam	2013-16
Fortalecimiento de la capacidad de gestión de la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena de valor para mejorar la calidad de los productos agrícolas y pesqueros.	FAO	Viet Nam	2013-16
Taller nacional sobre vigilancia y ensayos sindrómicos para patógenos diarreicos.	OMS	Viet Nam	30 de julio a 1 de agosto de 2014

ANEXO 3

EUROPA

ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Actos conjuntos de la FAO y la OMS en relación con la inocuidad alimentaria celebrados el Día Mundial de la Salud, incluida una reunión a través de Twitter.	OMS/FAO	Abril de 2015	Albania, Kirguistán, Moldova, Tayikistán, Turkmenistán, Turquía y Uzbekistán
Curso nacional de capacitación para laboratorios en Albania en el marco de la Red mundial sobre infecciones de transmisión alimentaria (GFN).	Oficina Regional de la OMS para Europa	7-11 de julio de 2014	Tirana (Albania)
Taller de la FAO y la OMS sobre la mejora de la capacidad de comunicación de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos.	FAO/OMS	3-6 de junio de 2014	Budapest (Hungria), con la participación de Bosnia y Herzegovina, España, Hungría, Kirguistán, Países Bajos, República de Moldova, Rumania, Tayikistán, Turquía y Ucrania
Capacitación regional de la FAO sobre alerta temprana e información relativa a la cadena alimentaria.	FAO	1-4 de junio de 2015	Budapest (Hungria)
Taller regional FAO/OMS sobre gestión de peligros químicos, previo a la reunión del CCEURO.	FAO/OMS	Septiembre de 2014	La Haya (Países Bajos)
Misión relacionada con la inocuidad de los alimentos.	Oficina Regional de la OMS para Europa	6-10 de abril de 2014	Dushanbé (Tayikistán)
Misión relacionada con la inocuidad de los alimentos con especial atención a la inocuidad alimentaria en relación con los productos químicos.	Oficina Regional de la OMS para Europa	6-11 de abril de 2015	Ashgabat (Turkmenistán)
Conferencia celebrada con motivo del 50.º aniversario del Centro de Investigación de Toxicología Preventiva e Inocuidad Alimentaria y Química de Medved y el 15.º aniversario de la Comisión Nacional del Codex Alimentarius de Ucrania.	Participación de la Oficina Regional de la OMS para Europa y la Oficina Regional de la FAO para Europa y Asia Central	18 y 19 de diciembre de 2014	Kiev (Ucrania)
Acto subregional de alto nivel sobre la aplicación de la política Salud 2020 (Inocuidad de los alimentos: un caso).	Oficina Regional de la OMS para Europa	27 y 28 de noviembre de 2014	Tashkent (Uzbekistán)
Curso nacional de capacitación para laboratorios en Uzbekistán, centrado en las infecciones por <i>Salmonella</i> y <i>Campylobacter</i> y otros microorganismos resistentes a los antimicrobianos; el curso contó con el apoyo de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), el AGISAR y los Países Bajos.	Oficina Regional de la OMS para Europa	16-19 de febrero de 2015	Tashkent (Uzbekistán)

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Resumen de las actividades	Organizadores	Países	Estado
La FAO y la OMS prosiguieron sus actividades de asistencia técnica en la región para crear capacidad en materia de inocuidad de los alimentos y reforzar esos sistemas, en consonancia con las normas y requisitos internacionales y de la UE, abordando las siguientes esferas: la pertinencia de la legislación alimentaria y la armonización de las normas en la materia; la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos; el control de la contaminación microbiológica y química en la cadena alimentaria; la preparación de las organizaciones de agricultores para la puesta en práctica de sistemas de inocuidad de los alimentos basados en BPF, BPH y el APPCC; la resistencia a los antibióticos desde una perspectiva de la inocuidad de los alimentos; los sistemas de alerta y respuesta a las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos, y la comunicación de los riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos.		Albania, Azerbaiyán, Kazajstán, Kirguistán, Kosovo, Moldova, Montenegro, Rumania, Serbia, Tayikistán, Turkmenistán, Turquía y Uzbekistán	En curso
Curso nacional de capacitación para laboratorios en Albania en el marco de la Red mundial sobre infecciones de transmisión alimentaria (GFN).	Oficina Regional de la OMS para Europa	Tirana (Albania)	7-11 de julio de 2014
Fortalecimiento del Organismo de Inocuidad de los Alimentos para cumplir con las exigencias de los mercados internacionales en relación con el pescado y los productos pesqueros.	FAO	Georgia	Mayo de 2013 a abril de 2015
Visita de estudio del personal del Ministerio de Agricultura, el Ministerio de Industria y el Organismo Nacional de Inocuidad Alimentaria de Moldova a la Autoridad de Inocuidad de los Alimentos de Irlanda.	FAO	Irlanda	22-27 de marzo de 2015
Desarrollo de la capacidad en gestión de los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos de las empresas de elaboración de alimentos y las autoridades nacionales.	FAO	República Kirguisa y República de Tayikistán	Octubre de 2013 a septiembre de 2014
Proyecto del PCT (TCP/MOL/3402): "Apoyo para reforzar el sistema de inocuidad de los alimentos en Moldova".	FAO	Moldova	En curso
Fortalecimiento del sistema de inocuidad de los alimentos en Moldova.		Moldova	Mayo de 2014 a diciembre de 2015
Taller sobre el Marco de análisis de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos.	FAO	Moldova	Septiembre de 2014
Taller "Marcos legislativos, institucionales y de políticas para la inocuidad alimentaria, con especial atención a la integración del análisis de riesgos".	FAO	Moldova	25 y 26 de noviembre de 2015

Resumen de las actividades	Organizadores	Países	Estado
Taller de consulta con múltiples partes interesadas, con el título "Fortalecimiento del sistema de control de la inocuidad alimentaria mediante la mejora del mecanismo nacional de coordinación para evaluaciones de riesgos basadas en principios científicos y la gestión en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos".	FAO	Moldova	17 de febrero de 2015
Taller "Fortalecimiento del Comité Nacional del Codex en Moldova para actividades, incidentes y emergencias en relación con la inocuidad de los alimentos".	FAO	Moldova	18 de febrero de 2015
Peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, programas de requisitos previos (buenas prácticas de fabricación [BPF] y buenas prácticas de higiene [BPH]) y sistemas de inocuidad de los alimentos basados en el análisis de riesgos y de puntos críticos de control (APPCC).	FAO	Moldova	19 y 20 de febrero de 2015
Misión relacionada con la inocuidad de los alimentos.	Oficina Regional de la OMS para Europa	Dushanbé (Tayikistán)	6-10 de abril de 2014
Una serie de tres cursos formativos realizados para el personal del Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería de Turquía y partes interesadas pertinentes, en el marco de los análisis de riesgos vinculados con la inocuidad de los alimentos (TCP/TUR/3501).	FAO	Turquía	Septiembre a diciembre de 2014; mayo de 2014 a abril de 2015
Misión relacionada con la inocuidad de los alimentos con especial atención a la inocuidad alimentaria en relación con los productos químicos.	Oficina Regional de la OMS para Europa	Ashgabat (Turkmenistán)	6-11 de abril de 2015
Apoyo al desarrollo rural mediante la aplicación del sistema de indicaciones geográficas en Ucrania.	FAO	Ucrania	Se ha elaborado el documento de proyecto del PCT
Conferencia celebrada con motivo del 50.º aniversario del Centro de Investigación de Toxicología Preventiva e Inocuidad Alimentaria y Química de Medved y el 15.º aniversario de la Comisión Nacional del Codex Alimentarius de Ucrania.	Participación de la Oficina Regional de la OMS para Europa y la Oficina Regional de la FAO para Europa y Asia Central	Kiev (Ucrania)	18 y 19 de diciembre de 2014
Curso nacional de capacitación para laboratorios en Uzbekistán, centrado en las infecciones por <i>Salmonella</i> y <i>Campylobacter</i> y otros microorganismos resistentes a los antimicrobianos; el curso contó con el apoyo de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), el AGISAR y los Países Bajos.	Oficina Regional de la OMS para Europa	Tashkent (Uzbekistán)	16-19 de febrero de 2015
Mejora de la capacidad para eliminar los plaguicidas obsoletos y evitar su utilización futura, como modelo para eliminar en la antigua Unión Soviética sustancias químicas peligrosas en desuso.	FAO	A nivel regional: Armenia, Azerbaiyán, Belarús, Georgia, Kazajstán, Kirguistán, República de Moldova, repúblicas europeas de la Federación Rusa, Tayikistán, Turkmenistán, Ucrania y Uzbekistán	1 de enero de 2012 a 31 de diciembre de 2015

ANEXO 4

AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Desarrollo de la capacidad del personal nacional dentro del marco del acuerdo de cooperación de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y la OMS con el Ministerio de Sanidad de Brasil y la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA), en diversos aspectos relacionados con el análisis de riesgos relativos a la evaluación de los riesgos de productos químicos y la vigilancia de las enfermedades de origen alimentario y la carga que suponen.	SVS, ANVISA OPS/OMS	En curso	Nacional, Brasil
Taller nacional sobre evaluación de las necesidades en materia de inocuidad alimentaria (Aruba, Bonaire, Curaçao, St. Eustasius y St. Marteen).	OPS/OMS	3-8 de noviembre de 2014	Aruba (Caribe)
Elaboración de directrices para la colaboración entre sectores de la sanidad animal y la salud pública en materia de vigilancia de enfermedades zoonóticas transmitidas por los alimentos.	OPS/OMS	En curso en 2014	Subregión del Caribe
Talleres nacionales con la participación de funcionarios de ministerios de sanidad y de agricultura de varios países caribeños, para mejorar la vigilancia de la gastroenteritis aguda, la detección de patógenos, así como la notificación puntual de los brotes y su estudio. Juntamente con la Agencia de Salud Pública del Caribe (CARPHA) y el Organismo del Caribe de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de los Alimentos (CAHFSA).	OPS/OMS	En curso en 2014	Subregión del Caribe
Taller nacional "PoultryTool": Herramienta de gestión de riesgos para <i>Campylobacteriosis</i> y <i>Salmonellosis</i> en aves de corral. UTF/CHI/033/CHI.	Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe (FAO/RLC) OPS IICA	7-10 de julio de 2014	Santiago (Chile)
El curso nacional de aprendizaje en línea se ha realizado a través de "Núcleo de Capacitación". Curso: Inocuidad y calidad alimentaria para extensionistas de la agricultura familiar campesina, para reforzar los sistemas alimentarios (curso 2015-16) UTF/CHI/033/CHI.	FAO/RLC	En curso	Santiago (Chile)
Seminario "Alimentación saludable".	FAO/RLC Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI)	24 de octubre de 2014	Santiago (Chile)
Taller nacional sobre vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos.	OPS/OMS	1-4 de diciembre de 2014	Santiago (Chile)

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Taller nacional sobre la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos (análisis de los datos e informe final).	OPS/OMS	9 y 10 de abril de 2015	San José (Costa Rica)
Taller subregional sobre el fortalecimiento de la capacidad de las autoridades nacionales de reglamentación en inocuidad de los alimentos en el Caribe.	OPS/OMS	11-13 de junio de 2013	Trinidad y Tabago
Seminario web sobre la seguridad y el manejo de productos químicos.	OPS/OMS	29 y 30 de mayo de 2014	Regional
Seminario web: "Conocer la labor del Codex en el ámbito de competencias del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS): una experiencia nacional".	OPS/OMS	21 de julio de 2014	Regional
Seminario web: Fuentes de incertidumbre y su control en laboratorios de microbiología alimentaria.	OPS/OMS	20 de agosto de 2014	Regional
Seminario web: Guía visual y vídeos para la verificación diaria de balanzas analíticas y verificación de termómetros.	OPS/OMS	8 de octubre de 2014	Regional
Seminario web: Evaluación de estadísticas sobre pruebas de aptitud mediante la comparación entre laboratorios.	OPS/OMS	20 de noviembre de 2014	Regional

PROYECTOS Y ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAISES

Resumen de las actividades	Organizadores	País	Estado
La OPS y la OMS están respaldando cinco proyectos en América del Sur y América Central relacionados con la vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos en la cadena avícola.	OPS	Argentina, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Paraguay, Uruguay y Venezuela	En curso
La OPS y la OMS están respaldando cinco proyectos en América del Sur y América Central relacionados con la vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos en la cadena avícola.	OPS	Argentina, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Paraguay, Uruguay y Venezuela	En curso
TCP/SLC/3403 Fortalecimiento de la capacidad para una respuesta rápida ante incidentes relacionados con la inocuidad alimentaria a través de la mejora de la legislación y los sistemas en materia de rastreabilidad y retirada de alimentos en la subregión del Caribe.	FAO	Antigua y Barbuda, Barbados, Dominica y Granada	En curso
Proyecto nacional UTF/CHI/033/CHI: Fortalecimiento de la gestión de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA).	FAO	Chile	En curso
TCP/GUA/3501 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación: ayuda a la elaboración de un perfil de riesgos o realización de la evaluación de riesgos para determinar el daño en la salud humana relacionado con el consumo de maíz.	FAO	Guatemala	En curso
Apoyo a las buenas prácticas en las cadenas de valor de la yuca, el maní, la acuicultura y el sector lácteo en el noreste, en el marco del proyecto en curso GCP/HAI/030/EC de la FAO, financiado por la UE.	FAO	Haití	En curso
Fortalecimiento de los servicios de inocuidad de los alimentos de Haití: análisis de las deficiencias, para reforzar la capacidad de los laboratorios; capacidad de detección temprana y respuesta ante situaciones de emergencia; vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos.	OPS/OMS CDC Institut Pasteur	Haití	Iniciado el 8 de abril de 2013: En curso
Fortalecimiento del sistema nacional de inocuidad de los alimentos mediante la utilización del instrumento de rendimiento, visión y estrategia (OPS/Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades [CDC]/Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura [IICA])	OPS/OMS	Bahamas, Haití y Jamaica	En curso
Un enfoque ecosistémico de la salud humana para el control de enfermedades diarreicas en Tumbes (norte de Perú). Proyecto financiado por el Centro Internacional de Investigación para el Desarrollo (CIID), con la participación de la OPS, la OMS, el Grupo de investigación sobre zoonosis y salud pública de la Universidad de Montreal y la Universidad Cayetano Heredia (Perú).	OPS/OMS	Perú	En curso
TCP/URU/3402: Sistematización de la gestión de la inocuidad alimentaria en el marco del Ministerio de Agricultura, Pesca y Ganadería.	FAO	Uruguay	En curso

ANEXO 5

CERCANO ORIENTE/MEDITERRÁNEO ORIENTAL

ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Micotoxinas en el sorgo. La FAO y la OMS respaldaron proyectos en Burkina Faso, Etiopía, Malí y el Sudán (financiados mediante el Fondo fiduciario del Codex).	FAO, OMS y Oficinas Regionales de la OMS para el Mediterráneo Oriental y para África	En curso (2011-14)	Cuatro países participantes
Apoyo a la Secretaría del Consejo de Cooperación del Golfo (CCG) para un proyecto destinado a reforzar y armonizar en todos los países del Consejo el método de inspección fronteriza <i>a posteriori</i> o basado en el riesgo para el control de las importaciones de alimentos.	FAO	Estados del CCG	En tramitación Nota de exposición de conceptos presentada
Apoyo para una estrategia común para todo el CCG en la adopción de los principios de APPCC por parte de industrias alimentarias.	FAO	Estados del CCG	En tramitación Nota de exposición de conceptos presentada
Un estudio sobre sistemas de control de la importación de alimentos en el Cercano Oriente: Evaluación de la situación.	FAO/RNE	Todos los países	En curso
Evaluación del cumplimiento de los requisitos del RSI sobre capacidades básicas en materia de inocuidad alimentaria.	OMS/EMRO	6-9 de abril de 2014	Ammán (Jordania)
Taller regional sobre inocuidad de los alimentos.	OMS/EMRO	5-7 de abril de 2015	Ammán (Jordania)
Apoyo al Ministerio de Salud Pública de Líbano sobre métodos y técnicas de muestreo de alimentos.	OMS/EMRO	23-27 de noviembre de 2014 y 9-13 de diciembre de 2014	Beirut (Líbano)
Apoyo para la acreditación de los ensayos analíticos relacionados con la inocuidad de los alimentos y otras actividades de salud medioambiental de CPHL, Doha.	OMS/EMRO	21-25 de septiembre y 15-21 de noviembre de 2014	Doha (Qatar)
Evaluación del cumplimiento de los requisitos del RSI para capacidades básicas en materia de inocuidad alimentaria.	OMS/EMRO	2-14 de febrero de 2014	Jartum (Sudán)
Taller nacional en relación con la presentación de los resultados del proyecto sobre la presencia de micotoxinas en el sorgo, de 2012-14.	OMS/EMRO	2-6 de junio de 2014	Jartum (Sudán)
Apoyo a las investigaciones sobre los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.	OMS/EMRO	29 de marzo a 9 de abril de 2015	Jartum (Sudán)
Evaluación del cumplimiento de los requisitos del RSI sobre capacidades básicas en materia de inocuidad alimentaria.	OMS/EMRO	27 de abril a 2 de mayo de 2015	Túnez (Túnez)
Reunión final sobre el proyecto relativo a la presencia de micotoxinas en el sorgo para los países participantes (Burkina Faso, Etiopía, Malí y Sudán).	OMS/EMRO	26-28 de mayo de 2015	

PROYECTOS Y ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAISES

Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)	Organizadores	Países	Estado
<p>La FAO y la OMS prosiguieron sus actividades de asistencia técnica en materia de fomento de la capacidad de los sistemas nacionales de inocuidad y control de la calidad de los alimentos, así como de los sistemas de reglamentación de las importaciones y exportaciones, con vistas a evaluar la inocuidad o los riesgos asociados con los alimentos modificados genéticamente; elaborar directrices para evaluar la inocuidad de los alimentos y los ingredientes alimentarios producidos con técnicas de modificación genética; desarrollar sistemas nacionales integrados sobre los peligros relativos a la inocuidad de los alimentos; fomentar la capacidad relativa al análisis de los contaminantes químicos de los alimentos y a la vigilancia de las enfermedades de origen alimentario; elaborar módulos de capacitación para los inspectores de alimentos; reforzar la capacidad de los comités nacionales del Codex; armonizar las normas y los reglamentos alimentarios; fortalecer la capacidad de los laboratorios en materia de inocuidad de los alimentos; celebrar talleres de capacitación sobre inocuidad de los alimentos.</p>		<p>Afganistán, Arabia Saudita, Bahrein, Egipto, Irán, Iraq, Kuwait, Líbano, Libia, Omán, Pakistán, Qatar, Somalia, Sudán, Territorio Palestino Ocupado, y Túnez</p>	<p>En curso</p>
<p>Apoyo al desarrollo del sistema de indicaciones geográficas (FAO)</p>	<p>FAO/RNE</p>	<p>Jordania</p>	<p>En tramitación</p>
<p>FAO, TCP/LEB/3401: "Fortalecimiento del Comité Nacional del Codex y el punto de contacto del Codex en el Líbano".</p>	<p>FAO/RNE</p>	<p>Líbano</p>	<p>En curso</p>
<p>Apoyo a la formulación del proyecto para el fortalecimiento de la inocuidad de los alimentos en Omán.</p>	<p>FAO/SNG</p>	<p>Omán</p>	<p>En tramitación</p>
<p>Elaboración de un documento de exposición de conceptos para un posible proyecto. Estudio de la producción de cultivos forrajeros inocuos para la alimentación animal mediante la utilización de agua procedente de efluentes de aguas negras tratadas y otras fuentes poco convencionales de agua y compostaje.</p>	<p>FAO/SNG</p>	<p>Qatar</p>	<p>Documento de proyecto presentado. A la espera de la toma de decisiones</p>
<p>Se está ejecutando un proyecto de creación de capacidad en inocuidad de los alimentos en el contexto de controles de MSF. El componente de inocuidad de los alimentos está financiado por los Países Bajos y proporciona ayuda en materia de legislación alimentaria y una estrategia para la inocuidad de los alimentos con el objetivo de reforzar los controles gubernamentales oficiales y mejorar la coordinación y cooperación entre las autoridades agroalimentarias, veterinarias y de salud pública, por ejemplo en lo que respecta al intercambio de datos. La futura labor incluirá formación en materia de clasificación de riesgos y evaluación de la capacidad de los servicios de laboratorio de alimentos.</p>	<p>FAO</p>	<p>la Ribera Occidental</p>	<p>Mayo de 2014 a mayo de 2016</p>

Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)	Organizadores	Países	Estado
Asistencia directa con posterioridad al TCP/SNG/3401 para ayudar a evaluar los controles oficiales del Gobierno mediante la utilización del método del Índice federal de inocuidad de los alimentos.	FAO/SNG	Emiratos Árabes Unidos	Completado en noviembre de 2014
Fondo fiduciario unilateral; fortalecimiento de la inocuidad de los alimentos en los Emiratos Árabes Unidos. Basado en TCP/SNG/3401.	FAO/SNG	Emiratos Árabes Unidos	Nota de exposición de conceptos presentada. Proyecto en tramitación
Segunda fase de apoyo a la formulación del proyecto: Mejora de la nutrición de niños en edad escolar a través de la nutrición, la educación y el aprendizaje práctico en huertos (para los emiratos septentrionales de los Emiratos Árabes Unidos).	FAO/SNG	Emiratos Árabes Unidos	En tramitación
TCP/YEM/3401: Mejora de las normas de calidad, valor agregado y exportaciones en relación con los alimentos de origen marino.	FAO/SNG	Yemen	A partir de septiembre de 2012. En curso
TCP/SNG/3401: Componente del PCT que promueve la inocuidad de los alimentos en los Emiratos Árabes Unidos y el Yemen.	FAO/SNG	Yemen	[Finalizado antes de completarse] <i>Actividades que habrían de proseguirse en el marco del componente de inocuidad de los alimentos del Plan de Acción del Yemen</i>

ANEXO 6

AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO

ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Directrices regionales sobre aspectos operativos de la inspección de alimentos de importación basada en riesgos en los países insulares del Pacífico.	FAO	En curso	N/D
Elaboración de herramientas para facilitar el control de las importaciones de alimentos basado en el riesgo.	FAO	En curso	N/D
Creación de un sistema de información sobre seguridad alimentaria en el Pacífico.	FAO/Secretaría de la Comunidad del Pacífico (SPC)	En curso	N/D
Elaboración de una guía práctica sobre inspección alimentaria basada en el riesgo.	OMS	En curso	N/D
Fijación de las metas del Pacífico de reducción de la sal, con vistas a su incorporación en marcos jurídicos y normativos nacionales.	OMS	En curso	
Reunión para la Planificación estratégica de la Asociación de Oficiales de Salud Medioambiental del Pacífico Septentrional (NPEHA)	NPEHA/OMS	22 de mayo de 2014	Pohnpei (Estados Federados de Micronesia)
Fortalecimiento de la capacidad en la esfera de la inocuidad de los alimentos de los Estados Miembros de la NPEHA.	OMS	En curso	Reunión de planificación estratégica de la NPEHA en Pohnpei (Estados Federados de Micronesia), mayo de 2014
Estudio de la presencia de cianuro en la yuca y los productos derivados en algunos Estados insulares del Pacífico meridional	La FAO, en colaboración con la Universidad del Pacífico Sur	En curso	Fiji
Taller de horticultura en pro de la salud y la nutrición en la región del Pacífico.	FAO/OMS	20-23 de octubre de 2014	Nadi (Fiji)
Taller sobre nutrición, enfermedades no transmisibles y la función del Codex.	FAO/OMS	20-22 de abril de 2015	Nadi (Fiji)
Taller técnico sobre los progresos realizados en el Codex que revestían interés para los países insulares del Pacífico.	FAO/OMS	21 de septiembre de 2014	Kokopo (Papua Nueva Guinea)

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Resumen de las actividades	Organizadores	País	Estado
La FAO y la OMS continuaron prestando apoyo técnico en materia de normas alimentarias, inspección de alimentos, control de alimentos elaborados e importados, examen de las autoridades competentes, aplicación eficaz de las normas alimentarias de reciente introducción, orientación técnica sobre la realización de evaluaciones de riesgos microbiológicos, mejora de la educación acerca de la inocuidad de los alimentos sobre la base del programa "Cinco claves para unos alimentos más sanos", incluida la educación en inocuidad de los alimentos en las escuelas, y formación sobre evaluación de riesgos.		Estados Federados de Micronesia, Fiji, Islas Cook, Islas Marshall, Islas Salomón, Kiribati, Nauru, Niue, Palau, Papua Nueva Guinea, Samoa, Tonga, Tuvalu y Vanuatu	En curso
Fortalecimiento del sistema de control alimentario en los Estados Federados de Micronesia.	FAO	Estados Federados de Micronesia	Fase 2, en curso
PCT de la FAO sobre el fortalecimiento del sistema de control alimentario.	FAO	Estados Federados de Micronesia	Primera fase completada en diciembre de 2013. Segunda fase, en curso
Un estudio de los ácidos grasos trans en el suministro de alimentos de Fiji.	OMS	Universidad del Sur	Completado en noviembre de 2014
Asistencia técnica sobre el fortalecimiento de la Unidad de Alimentación del Ministerio de Salud.	OMS	Fiji	En curso
Asistencia técnica para la elaboración y aplicación de diversos aspectos de la normativa alimentaria.	OMS	Fiji	En curso
Educación en materia de inocuidad alimentaria; formación para responsables de auditorías; capacitación en buenas prácticas de higiene y clasificación de restaurantes.	Centro de Comercio Internacional (CCI)/OMS	Fiji	Completada
Un informe sobre la situación de la ciguatera y recomendaciones relativas a medidas de salud pública.	OMS	Fiji	Completada
Elaboración de un reglamento en materia de alimentación e inocuidad (enmienda) 2014.	OMS	Fiji	Completada
Elaboración de proyectos de reglamentos y normas en materia de alimentos.	OMS	Kiribati	Completado (documento remitido al Gobierno para su aprobación)
Elaboración de normas y reglamentos alimentarios.	OMS	Kiribati	En curso. Borrador final enviado para examen
Elaboración de un proyecto para reforzar el control alimentario incluida la manipulación poscosecha, la elaboración y la comercialización inocuas de los alimentos.	FAO	Kiribati	En preparación
Elaboración de proyectos de reglamentos en materia de inocuidad de los alimentos.	OMS	Islas Marshall	Completado (documento remitido al Gobierno para su aprobación)
Elaboración de un proyecto para reforzar los componentes del sistema nacional de control de los alimentos.	FAO	Islas Marshall	En curso

Resumen de las actividades	Organizadores	País	Estado
Fortalecimiento de la capacidad de control alimentario en la República de las Islas Marshall.	FAO	Islas Marshall	En curso
Fortalecimiento de la capacidad de control alimentario en Nauru.	FAO	Nauru	En curso
Desarrollo de la capacidad nacional en el Codex.	FAO	Nauru	Completada
Ayuda para la elaboración de productos agrícolas y el valor añadido en Niue.	FAO	Niue	En curso
Ayuda para la elaboración de productos agrícolas y el valor añadido en Niue.	FAO	Niue	Completada
Asistencia técnica para la formulación de una política nacional de inocuidad de los alimentos, formación en materia de inspección de alimentos basada en el riesgo y suministro de equipo para dicha inspección.	OMS	Papua Nueva Guinea	En curso
Asistencia técnica para obtener la acreditación internacional del laboratorio de alimentos de la Organización de Investigaciones Científicas de Samoa (SROS).	FAO	Samoa	Completada
Asistencia para técnicas de desecación solar de alimentos.	FAO	Samoa	Completada
Desarrollo de la capacidad del sector privado en el envasado de alimentos.	FAO	Samoa	En curso
Asistencia técnica para la elaboración de legislación y normas en materia de inocuidad de los alimentos para Samoa.	FAO/OMS	Samoa	Se ha aprobado la Ley Alimentaria; los reglamentos se encuentran en fase de estudio
Fortalecimiento de la capacidad nacional para el control alimentario en las Islas Salomón.	FAO	Islas Salomón	En curso
Elaboración de una norma para el enriquecimiento obligatorio del arroz y otras enmiendas a los reglamentos de control alimentario, 2009.	OMS/FAO/Iniciativa para la fortificación de la harina (FFI)	Islas Salomón	En curso
Curso de formación sobre inspección de alimentos basada en el riesgo.	OMS	Tonga	Completada
Asistencia técnica para reforzar el marco jurídico respecto de la inocuidad y la calidad de los alimentos en Tonga.	OMS	Tonga	En curso
Refuerzo del control de los alimentos en Tonga a través de un enfoque integrado.	FAO	Tonga	En curso
Elaboración de proyectos de reglamentos sobre control alimentario.	OMS	Vanuatu	Completado (documento remitido al Gobierno para su aprobación)
Asistencia técnica para la elaboración de reglamentos y normas alimentarias.	OMS	Vanuatu	En curso