

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 3 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EUROPA

25ª reunión

Vilnius (Lituania), 15-18 de enero de 2007

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS COMPLEMENTARIAS A LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS, INCLUIDA LA CREACIÓN DE CAPACIDAD

Introducción

1. En el presente documento se describen las actividades de la FAO y de la OMS en los terrenos de la creación de capacidad y la prestación de asesoramiento científico realizadas desde la 24ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa con carácter complementario respecto de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius.
2. En la perspectiva de alcanzar los objetivos generales de la FAO, se ha producido una importante reorganización en 2006 en la esfera de la alimentación y de la inocuidad de los alimentos. La Dirección de Alimentación y Nutrición, cuya denominación ha cambiado recientemente a Dirección de Nutrición y Protección del Consumidor, abriga en su seno la Secretaría del Codex, la Secretaría Conjunta del JECFA, la Secretaría Conjunta de las JEMRA y tiene asignado al personal que trabaja en la esfera de la calidad y la inocuidad de los alimentos, habiendo sido transferida del Departamento Económico y Social al Departamento de Agricultura, Bioseguridad, Nutrición y Protección del Consumidor. Dicha transferencia se encuentra en línea con el planteamiento de la granja a la mesa en relación con la nutrición, la inocuidad de los alimentos y la protección del consumidor, así como con la importante función que los operadores de la cadena de alimentos desempeñan en este terreno. Ello debería ser fuente de nuevas oportunidades para la cooperación entre todas las dependencias involucradas en la producción, la elaboración, el manejo, el almacenamiento y la distribución de productos alimenticios, así como en el control de la inocuidad de los alimentos y en la elaboración de normas.
3. De forma similar, en la OMS, el Departamento de Inocuidad de los Alimentos ha pasado a llamarse Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, tras la fusión de las dependencias que se ocupan de las zoonosis y de las enfermedades transmitidas por los alimentos que anteriormente pertenecían al Departamento de Enfermedades Transmisibles con el Departamento de Inocuidad de los Alimentos. El nuevo Departamento ilustra la actual estrategia de la OMS de abordar las cuestiones de inocuidad de los alimentos a lo largo de todo el proceso continuo de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los consumidores.

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

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

5. En coincidencia con el 29° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, se celebró en Ginebra, Suiza, una reunión preparatoria para un posible tercer Foro Mundial FAO/OMS de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos. La finalidad de la reunión preparatoria fue una discusión preliminar acerca del objetivo, el formato, el contenido y la financiación de un posible tercer Foro Mundial. En la reunión se recomendó de forma unánime que se efectuara una evaluación exhaustiva del FM-1 y del FM-2 antes de convocar un FM-3. Actualmente la secretaría conjunta está realizando una encuesta para evaluar las repercusiones de los foros mundiales FAO/OMS de autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos, cuyos resultados se presentarán como un acto colateral que tendrá lugar durante el próximo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

Mecanismos de financiación para mejorar la inocuidad y la calidad de los alimentos

6. La FAO, la OMS, la OIE, la OMC y el Banco Mundial crearon un mecanismo para la elaboración de normas y el desarrollo del comercio (STDF) destinado a coordinar los esfuerzos de creación de capacidad de estas organizaciones en los ámbitos de la inocuidad de los alimentos, la sanidad vegetal y animal y con el fin de facilitar un mecanismo de financiación destinado a que los países y las partes interesadas emprendan sus actividades en estos ámbitos. El STDF es a la vez un mecanismo de financiación y de coordinación. Existe financiación en forma de subvenciones para las organizaciones privadas y públicas de los países en desarrollo que se proponen cumplir las normas internacionales en materia de MSF y, por tanto, obtener o mantener el acceso a los mercados. Se invita a los países y demás partes interesadas a que propongan proyectos y los presenten al STDF para su estudio. Puede hallarse mayor información sobre el STDF, incluidos los plazos exactos para la presentación de propuestas y las fechas de las reuniones, el plan de actividades, los formularios de solicitud e información sobre los proyectos aprobados en el sitio web del STDF: www.standardsfacility.org.

7. La FAO y la OMS han creado un fondo fiduciario para la participación en el Codex con el fin de aumentar la participación de los países en desarrollo y de los países en transición en el vital trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius. El fondo proporciona apoyo financiero a fin de incrementar su capacidad de cumplir las normas del Codex en sus propios países.

8. Tras el éxito del curso de capacitación del Codex financiado por el fondo fiduciario del Codex en diciembre de 2005, se promoverán en 2006 nuevos gastos sobre capacitación a fin de facilitar una mayor difusión del paquete de capacitación del Codex y suplementar otros cursos de capacitación de la FAO y de la OMS en esta materia.

Asistencia técnica y material de apoyo para la creación de capacidad

9. La FAO y la OMS mantienen un programa de actividades y proyectos de asistencia técnica a nivel nacional, regional e internacional. Entre las esferas cubiertas pueden citarse la capacitación de los funcionarios encargados del control alimentario y del personal técnico (encargados de la gestión del control alimentario, inspectores y analistas de alimentos), las becas destinadas a futuros responsables de la reglamentación de los alimentos, el aumento de la capacidad de los laboratorios de control de los alimentos, la aplicación del análisis de riesgos, la evaluación de riesgos de los peligros microbiológicos en los alimentos, el apoyo al establecimiento de los comités nacionales del Codex, el asesoramiento en materia de políticas y el establecimiento de marcos reglamentarios. Además, se incluyen la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas, la prevención y el control de las micotoxinas, la puesta en práctica de las directrices FAO/OMS a los gobiernos sobre la aplicación del APPCC en empresas pequeñas o menos adelantadas, el APPCC en la acuicultura, la rastreabilidad del pescado y de los productos pesqueros, las buenas prácticas para el sector de los piensos, la prevención de la EEB y de otras zoonosis, así como de otras enfermedades.

10. La FAO tiene actualmente en marcha un programa a fin de mejorar la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas que se centra en la aplicación de buenas prácticas (BPA, BPF y BPH) para prevenir los peligros en los puntos adecuados de la cadena de las frutas y hortalizas frescas (fases de producción y postcosecha - *enfoque basado en la cadena alimentaria*). Se han celebrado talleres subregionales en América Latina y el Caribe, África, Asia y el Cercano Oriente (China, Egipto y Marruecos) y están previstos para otras partes del mundo. También se han iniciado actividades para la sensibilización y la capacitación a nivel nacional mediante la aplicación de planes de acción nacionales. Se están preparando cuatro estudios de casos (Colombia, Costa Rica, Ecuador y Uruguay) sobre la aplicación de sistemas de calidad e inocuidad. La FAO ha preparado un paquete de capacitación (disponible en CD ROM y en formato impreso), en el que se proporciona información que los países pueden utilizar con el fin de desarrollar programas de capacitación y aplicar requisitos de calidad e inocuidad adecuados a sus necesidades específicas y con ello incrementar su capacidad de poner en práctica las directrices y normas del Codex, cumplir los requisitos de los importadores y mejorar la calidad y la inocuidad de los productos frescos en el mercado interno. Asimismo, se encuentra disponible una base de datos en línea (elaborada también como CD ROM) con más de 800 documentos relacionados con la inocuidad y la calidad de las frutas y hortalizas frescas. Véase también www.fao.org/ag/agn/index_es.stm.

11. En mayo de 2006, la FAO terminó de poner en marcha un proyecto de ámbito mundial para abordar el problema de la contaminación por micotoxinas del café y proteger la salud de los consumidores de este producto. Iniciado en 2000, el proyecto sobre la mejora de calidad del café a través de la prevención de la formación de mohos se formuló en colaboración con la Organización Internacional del Café (OIC) y la industria europea del producto; la FAO lo ejecutó en el Brasil, Colombia, Côte d'Ivoire, la India, Indonesia, Kenya y Uganda. El Fondo Común para los Productos Básicos (FCPB) proporcionó la financiación con participación del gobierno de los Países Bajos y el Institute for Scientific Information on Coffee (Instituto para la Información Científica sobre el Café, ISIC). Para mayor información sobre el proyecto, recursos de capacitación y directrices acerca de la prevención de la formación de moho en el café, visite www.coffee-ota.org.

12. La FAO y la OMS han estado elaborando recientemente una serie de manuales, directrices y materiales de capacitación que deberían facilitar los esfuerzos de creación de capacidad. Son particularmente importantes para las autoridades responsables del refuerzo de los programas de control de alimentos. La mayor parte de estos materiales se elaboran conjuntamente, salvo algunos que se preparan en el marco de proyectos de campo específicos gestionados por la FAO o por la OMS. Estos materiales son los siguientes:

- Manual de capacitación y base de datos de recursos sobre mejoramiento de la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas (disponible en las páginas web de la FAO o en CD-ROM en inglés, español, francés y chino – véanse más detalles anteriormente).
- “Análisis de riesgos asociados a la inocuidad de los alimentos” y colección de CD-ROM de capacitación: publicación FAO/OMS en fase de finalización.
- La herramienta de la FAO “Fortalecimiento de la capacidad de los sistemas nacionales de control de los alimentos: directrices para evaluar las necesidades de creación de capacidad” fue experimentada en el marco de proyectos de AGNS y STDF en Benin, Camerún y Myanmar, recibiendo respuestas positivas a la misma. Las Directrices se han publicado en formato impreso, en CD ROM y el sitio web de la dependencia AGNS. Actualmente se está finalizando una versión complementaria condensada de estas Directrices: “Guía rápida para evaluar las necesidades de creación de capacidad”.
- La FAO, junto con la OMS y el ICD han elaborado un curso básico de sensibilización sobre evaluación de riesgos microbiológicos (MRA). El objetivo primario de este curso es familiarizar a los gobiernos con el concepto general de análisis del riesgo y la forma en que la evaluación de riesgos microbiológicos se integra en el marco de la gestión del riesgo microbiológico. El curso se utilizó como base para un curso de capacitación para países de Europa sudoriental en septiembre de 2005. Además, se puso en marcha un taller de un día sobre esta materia en Sidney, Australia, enfocado a participantes de la zona asiática del Pacífico. En el Brasil se impartió un curso de capacitación en octubre de 2006 destinado a participantes de los países de lengua española de América Latina y el Caribe. También está previsto un curso para el Asia sudoriental en noviembre de 2006. Una versión preliminar del material para el curso (inglés) se encuentra ahora disponible en CD-ROM y se está concluyendo la versión española.

- Incrementar la participación en las actividades del Codex, una colección de capacitación de la FAO y de la OMS para fortalecer los sistemas nacionales de inocuidad y control de los alimentos mediante una mayor participación en el proceso del Codex. Debería servir de documento de referencia para quienes estén involucrados en actividades nacionales del Codex y como instrumento de capacitación sobre el mismo. En el manual se incluirán un CD ROM con las ayudas visuales y los documentos de referencia correspondientes. Se encuentra disponible en varios idiomas en: www.fao.org/ag/AGN/food/capacity_codex_en.stm. Basándose en este paquete de capacitación, se está preparando un curso de capacitación electrónico basado en la web.
 - Se finalizó el documento de orientación de la FAO y de la OMS para los gobiernos sobre la aplicación del APPCC en empresas pequeñas y menos desarrolladas (EPMD). El documento está disponible en http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_en.stm.
 - La FAO y la OMS se han ocupado de preparar un paquete de capacitación uniforme a fin de asistir a los países en la aplicación de los textos correspondientes del Codex relacionados con la evaluación de inocuidad de productos alimenticios obtenidos de la biotecnología moderna. Dicho paquete de capacitación tal vez incluya un manual experimental de capacitación con ejemplos teóricos y prácticos de evaluaciones de riesgo de alimentos obtenidos de la biotecnología moderna y una guía para autoridades de reglamentación de la capacitación.
 - La OMS ha publicado una “Guía para unos mercados de alimentación sanos”, que contiene un anexo sobre medidas para reducir la transmisión de la gripe aviar en mercados mojados de los países en desarrollo. La publicación está disponible en: www.who.int/foodsafety/capacity/healthy_marketplaces/en/.
 - La OMS ha completado la elaboración de las dietas agrupadas para el consumo de alimentos / SIMUVIMA, que el JECFA y la JMPR utilizarán en la estimación de la exposición a largo plazo a los productos químicos en los alimentos. Las dietas pueden consultarse en: www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/.
13. Todos estos materiales, una vez terminados, se publicarán en varios idiomas con objeto de lograr un mayor uso por los Estados Miembros.

Mecanismos de intercambio de información

14. Se ha seguido desarrollando durante su segundo año de funcionamiento pleno el Portal Internacional sobre Inocuidad de los Alimentos y Sanidad Animal y Vegetal (www.ipfsaph.org), una iniciativa conjunta con la CIPF, la OIE, el Codex y la OMC. El número de páginas solicitadas al sitio web supera con regularidad las 400 000 mensuales y los visitantes suelen ser más de 35 000 al mes. Se están añadiendo al portal, que ahora contiene más de 25 000 registros, algunas colecciones de datos sobre plaguicidas y aditivos alimentarios, a la vez que se ha reforzado la colaboración con la UE a través de contactos con el servicio de apoyo a la exportación de la Dirección General de Comercio de la Comisión Europea. Una iniciativa concreta digna de mención es el trabajo que se está realizando para desarrollar una versión de banda estrecha del portal a fin de facilitar el acceso desde los países en desarrollo, que se ha puesto a disposición progresivamente desde abril de 2006.

15. Con financiación del Servicio de Elaboración de Normas y Fomento del Comercio (STDF) se está trabajando en el refuerzo del sistema técnico que sostiene el portal, a la vez que se fomentan activamente los proyectos financiados por el STDF a fin de utilizar el portal como recurso y considerar la inclusión en el mismo de otras posibles colecciones de datos nacionales.

16. INFOSAN, la red internacional de autoridades de reglamentación en inocuidad de los alimentos, desarrollada y sostenida por la OMS en colaboración con la FAO, comenzó a funcionar en octubre de 2004. Señalada como necesidad prioritaria tanto por el Codex como por la Asamblea Mundial de la Salud, la red ha recibido en mayo de 2006 la adhesión de 150 Estados Miembros. INFOSAN es una red de información para la difusión de datos importantes sobre inocuidad de los alimentos de ámbito mundial y sirve como vehículo para las autoridades responsables de la inocuidad de los alimentos y para otros organismos pertinentes a fin de intercambiar información sobre la materia y mejorar la recíproca colaboración. Desde su creación, INFOSAN ha respondido a las peticiones de información para los Estados Miembros facilitando 11 notas informativas sobre temas oportunos de su competencia, entre ellos la gripe aviar y los alimentos modificados genéticamente. INFOSAN EMERGENCY, la sección de la red dedicada a las emergencias, ha investigado

hasta la fecha 11 incidentes de alimentos contaminados en comercio internacional y ha declarado 2 alertas de emergencia. La finalidad de INFOSAN EMERGENCY es complementar y apoyar a la Red Mundial de Alerta y Respuesta ante Brotes Epidémicos de la OMS ([GOARN](#)), la cual comprende un elemento de respuesta ante las alertas químicas.

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

18. En 2004 la OMS inauguró su nuevo Centro Estratégico de Operaciones Sanitarias (SHOC). El SHOC es un centro compartido de informaciones y comunicaciones pensado para facilitar la colaboración y la resolución de problemas a fin de mejorar las prestaciones sanitarias en los países. El SHOC presta apoyo virtual y físicamente a las operaciones de la OMS en la Sede y en las oficinas regionales y de los países para la respuesta a situaciones de crisis en la salud pública. INFOSAN EMERGENCY es parte de la estructura de apoyo operacional de SHOC.

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

ACTOS INTERNACIONALES

20. El Centro de Capacitación y Referencia FAO/OIEA (Organismo Internacional de Energía Atómica) para el Control de la Calidad de los Alimentos y los Plaguicidas celebró un seminario de capacitación sobre “Introducción a las medidas de garantía de la calidad y control de la calidad en los laboratorios de análisis de residuos de plaguicidas”. El seminario se celebró en el laboratorio de agricultura y biotecnología de la FAO y del OIEA, dentro de los laboratorios del OIEA, situados en Seibersdorf, Austria, del 12 de septiembre al 7 de octubre de 2005. Existe una información más detallada sobre el curso en: www.elearning.iaea.org/ATutor/bounce.php?course=34.

21. La FAO celebró un taller sobre la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente en la Sede de la FAO los días 13 al 14 de octubre de 2005. La finalidad de dicho taller era plantear ante el personal profesional de la FAO una serie de opiniones de expertos sobre determinadas cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente. Hay más información sobre este taller en: www.fao.org/ag/AGN/food/meetings_workshops2005_en.htm.

22. La consulta de expertos de la FAO sobre bioinocuidad (Roma, 28 de febrero al 3 de marzo de 2006) estudió algunas aplicaciones presentes y futuras de nuevas biotecnologías en diferentes sectores con el fin de aprovechar oportunidades para consolidar actividades futuras referentes a la bioinocuidad en relación con la agricultura sostenible y la producción de alimentos en un contexto de *bioseguridad*. La discusión se centró en tres aspectos: la gobernanza, la cooperación y los fundamentos técnicos para la bioinocuidad. Dentro de estos, la consulta formuló varias recomendaciones sobre el establecimiento de un enfoque interdisciplinario coherente sobre la bioinocuidad, el fortalecimiento de los marcos de políticas y legislación para la bioinocuidad en la alimentación y la agricultura, la asistencia técnica y la creación de capacidad, la cooperación con asociados externos, las capacidades y la puesta en común de los datos, así como la investigación.

23. La FAO, la OMS y la OIE organizaron en Seúl, República de Corea, una consulta conjunta de expertos referente a la utilización de antimicrobianos en la acuicultura y a la resistencia a tales sustancias los días 13 al 16 de junio de 2006. La consulta trató todos los aspectos relativos a la reglamentación, la comercialización, la distribución y el uso de los antimicrobianos en la acuicultura, la magnitud de dicho uso y sus repercusiones sobre la salud pública. Hay más información sobre esta consulta en: www.fao.org/ag/agn/foodrisk_antimicrobial_en.stm.

24. La FAO participó en el simposio sobre métodos para los probióticos que tuvo lugar durante la Semana Analítica de la Federación Internacional de Lechería y de la Organización Internacional de Normalización en Vilnius, Lituania, del 29 de mayo al 2 de junio de 2006. Hay más información sobre este simposio en: <http://milkgenomics.fil-idf-pr.com>

25. La FAO participó en el comité asesor científico del proyecto Mycoglobe de la CE en la conferencia internacional sobre avances en genómica, biodiversidad y sistemas rápidos para la detección de hongos toxicógenos y micotoxinas que tuvo lugar en Monopoli (Italia), del 26 al 30 de septiembre de 2006. La organización de la conferencia corrió a cargo del Instituto de Ciencias para la Producción Alimentaria ISPA-CNR. Existe más información sobre la conferencia “Advances on genomics, biodiversity and rapid systems for detection of toxigenic fungi and mycotoxins” en: www.ispa.cnr.it/mycoglobe/conference/index.php?id_conf=13

26. La FAO participó y actuó como moderadora del comité científico en la primera conferencia internacional sobre los retos científicos y reglamentarios del desarrollo de los probióticos como alimentos y medicamentos, que tuvo lugar en ADELPHA (Maryland), Estados Unidos, del 16 al 17 de octubre de 2006. La organización de la conferencia corrió a cargo de la Drug Information Association en colaboración con la Asociación Científica Internacional para los Probióticos y los Prebióticos. Existe más información sobre la conferencia en: www.diahome.org

Proyectos mundiales

27. El Gobierno de Noruega firmó recientemente un acuerdo de cooperación sobre programas (PCA) con la FAO con el objetivo general de prestar apoyo a los objetivos de desarrollo del Milenio (ODM) en los países en desarrollo a través de la labor de la FAO, para el período 2005-2006. Uno de los objetivos principales de este proyecto es el progreso en la inocuidad y la calidad de los alimentos a nivel nacional y en la cadena alimentaria. Se están realizando actividades en Kenya, Uganda, Tanzania, Camboya, Lao, Nicaragua y Burkina Faso. Los resultados que han de alcanzarse son: la aceptación y el uso de las buenas prácticas agrícolas (BPA), la creación de capacidad y la sensibilización para la gobernanza y la gestión integradas de los recursos naturales (SARED), el apoyo a la calidad y la inocuidad de los alimentos y a la labor y las directrices relacionadas con el Codex, la puesta en práctica y el desarrollo del asesoramiento y los instrumentos referentes a la pesca de pequeña escala o artesanal.

28. En el marco del mismo acuerdo de cooperación sobre programas, Noruega también está prestando apoyo a una serie de actividades dirigidas a reforzar la labor anterior de la FAO referente a la integración de la inocuidad de los alimentos, la salud animal, la salud vegetal y la bioinocuidad en el marco de la bioseguridad. Entre las actividades se encuentra la aplicación de un marco de bioseguridad a nivel nacional, la elaboración de herramientas y directrices adicionales y de más material de orientación práctica.

Instrumentos globales en elaboración

29. La FAO organizó un cuadro de expertos del 2 al 4 de noviembre de 2005 en Roma al objeto de validar tres partes del conjunto de instrumentos de bioseguridad diseñado para prestar asistencia a los países en sus esfuerzos por incorporar las disciplinas y las actividades relacionadas con la bioseguridad, en particular los principios y componentes de la *bioseguridad* (parte 1), el instrumento de evaluación de la capacidad en *bioseguridad* (parte 2) y el *Manual de análisis de riesgos en materia de bioseguridad* (parte 3). Este conjunto de instrumentos se está experimentando y será objeto de amplia difusión posterior. Existe más información sobre el enfoque de la FAO en el terreno de la *bioseguridad* en: www.fao.org/biosecurity.

30. El Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias de la FAO está preparando un manual sobre inspección de alimentos y auditoría de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.

31. FAO, en colaboración con el Istituto Superiore di Sanità italiano, está trabajando en la preparación de un video sobre el muestreo de micotoxinas que actualmente se está finalizando.

ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD EN EUROPA

ACTIVIDADES REGIONALES

Talleres regionales

32. En Ljubljana (Eslovenia), tuvo lugar del 27 al 29 de septiembre de 2005 un curso básico de sensibilización sobre la evaluación del riesgo microbiológico organizado por la FAO, la OMS y el ICD. Los objetivos de este curso fueron familiarizar a los gobiernos con el concepto general de análisis de riesgo y con la forma en que la evaluación de riesgos microbiológicos se inserta en el marco de la ordenación de dichos riesgos, así como la viabilidad y la utilidad de crear una red oficiosa para la evaluación de riesgos microbiológicos en la región. Al taller asistieron 15 participantes de los siguientes países: Albania, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Croacia, Kosovo (Serbia y Montenegro), Moldova y Rumania.

33. La FAO y la oficina regional de la OMS en Europa celebraron un curso de capacitación regional de tres días en Vilnius, Lituania, del 25 al 27 de octubre de 2005. Los objetivos de dicho curso de capacitación fueron el aumento de la capacidad de los países de la región para participar activamente en las actividades del Codex en general e incrementar su participación en las actividades del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa (CCEURO). El curso de capacitación sirvió de preparación para la siguiente reunión (25ª) del CCEURO, prevista en el primer trimestre de 2007. Al taller asistieron 25 participantes de los siguientes países: Armenia, Azerbaiyán, Belarús, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Croacia, Georgia, Kazajstán, Kirguistán, Moldova, Rumania, Kosovo (UNMIK), Tayikistán, Turkmenistán, Ucrania y Uzbekistán.

34. Del 21 al 23 de marzo de 2006 se celebró un curso de capacitación subregional con el título “El incremento de la participación en el Codex”. La organización anfitriona fue el Instituto Nacional Croata de Salud Pública de Zagreb y asistieron representantes de Albania, Bosnia y Herzegovina, Croacia, Serbia y Montenegro, la ex República Yugoslava de Macedonia y Kosovo (UNMIK).

35. La FAO, en colaboración con la oficina regional para Europa de la OMS, organizó un curso de capacitación subregional de tres días sobre el refuerzo de los sistemas nacionales de control de los alimentos en Tayikistán, del 25 al 27 de julio de 2006. El curso se destinó a los oficiales de control de los alimentos de los sectores sanitario, agrícola y de normalización. Se puede obtener más información al respecto en: food-quality@fao.org.

36. La FAO participó en un taller regional sobre la coordinación de los procedimientos relacionados con las medidas sanitarias y fitosanitarias y en las reuniones del grupo de trabajo III en Dubrovnik, Croacia, en junio de 2006. La organización del taller corrió a cargo del Commercial Law Development Program (Programa de Desarrollo del Derecho Comercial, CLDP) del Departamento de Comercio de los Estados Unidos, con representantes de Albania, Bulgaria, Bosnia y Herzegovina, Croacia, la ex República Yugoslava de Macedonia, Kosovo (UNMIK), Moldova, Rumania, Serbia y Montenegro. En el taller se abordaron las formas de reforzar la capacidad en la región en lo referente a la importancia y los beneficios del Codex Alimentarius, y la determinación de los procedimientos para aplicar los acuerdos bilaterales de libre comercio en el campo de las exigencias de MSF y de OTC. Entre las actividades de seguimiento pueden mencionarse la preparación de una matriz sobre sistemas de control de los alimentos en la región (mejores prácticas) y un cuestionario sobre sistemas de laboratorio, con el fin de determinar los puntos fuertes y la capacidad de la región. Está previsto que se celebre otro taller para esta red a principios de 2007.

Proyectos regionales

37. En diciembre de 2004 se aprobó un proyecto de la FAO en la región sudoriental de Europa (Albania, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Croacia, la ex República Yugoslava de Macedonia, Kosovo, Moldova y Rumania) denominado “Fortalecimiento de la inocuidad de los alimentos en los países de Europa sudoriental en transición: planteamiento regional ante la legislación y el control sobre los alimentos”. Las actividades del proyecto están en curso. El objetivo general de la asistencia, que están desarrollando la dependencia AGNS y el Servicio Jurídico de la FAO, es prestar ayuda a estos países en transición con la creación de un sistema moderno de inocuidad y control de los alimentos. El proyecto prevé la convocatoria de varios talleres para ayudar en la elaboración de políticas nacionales de inocuidad de los alimentos, entre ellas la inspección, el

control y la legislación. Además, se prevén cursos de capacitación destinados a formar inspectores de alimentos en lo referente a los planteamientos modernos relacionados con la inspección de alimentos y a expertos del sector alimentario en higiene de los alimentos (APPCC, BPF). El proyecto concluirá en 2007 con la reunión de un taller subregional para todos los países participantes con el fin de debatir los resultados significativos de los proyectos y proponer actividades de seguimiento.

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

39. El Programa de Inocuidad de los Alimentos de la OMS para Europa siguió prestando asistencia a los Estados Miembros en la formulación de sus estrategias de inocuidad alimentaria como parte de la formulación de las políticas y planes de acción sobre alimentación y nutrición en Europa para 2000-2005. La oficina regional de la OMS para Europa, en colaboración con distintas direcciones y oficinas nacionales de la FAO, representantes de la OIE y otros organismos internacionales, proporcionó asistencia técnica a varios países de la Comunidad de Estados Independientes, repúblicas de Asia central y países de Europa sudoriental para formular sus estrategias alimentarias (www.euro.who.int/foodsafety/Assistance/20050426_1). Se enmarca en este contexto la publicación, por parte de la oficina regional de la OMS para Europa, de un documento sobre los elementos esenciales para la formulación de estrategias intersectoriales sobre inocuidad de los alimentos. Está en curso la publicación del segundo plan de acción sobre alimentación y nutrición para el período comprendido entre 2007 y 2012.

40. En 2005 se financió un proyecto subregional para fomentar la educación sobre inocuidad de los alimentos en escuelas de las repúblicas de Asia central. El Programa de Inocuidad de los Alimentos de la OMS para Europa, en colaboración con el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF), organizó seminarios y otras actividades con objeto de promover la divulgación de las “Cinco claves” de la OMS para la inocuidad de los alimentos en escuelas de Kirguistán, Tayikistán, Turkmenistán y Uzbekistán (http://www.euro.who.int/foodsafety/Otherissues/20051221_1).

41. En 2005, el Programa de vigilancia de la OMS para el control de las enfermedades transmitidas por alimentos en Europa recogió datos (relativos al período 2001-2004) sobre dichas enfermedades en 45 países del continente. El Programa de vigilancia de la OMS publica boletines trimestrales en inglés y ruso que se han distribuido a más de 1500 instituciones (véase http://www.euro.who.int/foodsafety/Surveillance/20020903_3).

42. En 2004, 2005 y 2006 la red de la OMS para la vigilancia mundial de la salmonelosis organizó cursos de capacitación (niveles II y III) para los países europeos en Varsovia (Polonia) y San Petersburgo (Federación Rusa). Asimismo dicha red, en colaboración con la red MedVetNet, organizó un seminario/taller sobre la vigilancia y detección de las enfermedades y los agentes patógenos transmitidos por los alimentos y las medidas para combatirlos. El taller, destinado a los nuevos Estados Miembros de la Unión Europea y países candidatos a la adhesión a la UE, se celebró en Varsovia en 2006 con la participación de 16 países.

43. En 2004, el Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente (SIMUVIMA) para el control de la contaminación de alimentos en Europa estableció un sitio web con objeto de divulgar los datos europeos del SIMUVIMA, como parte de la base de datos del Sistema de información sobre las tendencias mundiales en materia de salud (SIGHT). Los datos más recientes incluyen cifras de ingesta y exposición en la República Checa, Bélgica, Estonia, Hungría, Alemania, los Países Bajos y Eslovaquia. Asimismo se han incorporado datos de estudios de la dieta total realizados en la República Checa y Francia. SIGHT contiene también datos europeos sobre dioxinas y aflatoxinas obtenidos de los proyectos EU SCOOP (http://www.euro.who.int/eprise/main/WHO/Progs/FOS/Chemical/20040728_1).

44. La oficina regional de la OMS para Europa ha ejecutado un proyecto destinado a fortalecer los servicios nutricionales y de inocuidad de los alimentos en Europa sudoriental en el marco del Pacto de Estabilidad para Europa sudoriental (Albania, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Croacia, Montenegro, la ex

República Yugoslava de Macedonia, Rumania, Moldova y Serbia). En 2004 se firmó la decisión oficial sobre el primer componente del mencionado proyecto de inocuidad alimentaria y nutrición. En marzo y junio de 2005 se celebraron dos reuniones del primer componente, ambas en Bosnia y Herzegovina, para evaluar la ejecución del proyecto.

45. En agosto de 2006 tuvo lugar en Bruselas (Bélgica) la segunda reunión de la red sanitaria sobre inocuidad de los alimentos y nutrición en Europa sudoriental, cuyo tema fue la gestión autónoma del sistema de alimentación y nutrición en esta región. El propósito de la reunión consistía en buscar maneras de impulsar a los gobiernos de la región a centrarse en el desarrollo de un sistema eficaz de inocuidad alimentaria y nutrición, que prevenga las enfermedades transmitidas por los alimentos y relacionadas con la dieta y ponga de relieve la función del sector sanitario.

ACTIVIDADES NACIONALES

PROYECTOS NACIONALES

46. En abril de 2006 se aprobó un proyecto del PCT de la FAO denominado “Creación de capacidad en inocuidad de los alimentos en Azerbaiyán”, con la referencia TCP/AZE/3101. Se están tomando las disposiciones nacionales adecuadas para facilitar la realización del proyecto. Los objetivos del proyecto son fortalecer la capacidad nacional en materia de planificación estratégica y coordinación de las actividades de control de los alimentos, asegurar que la legislación alimentaria y las normas alimentarias armonizadas son adecuadas, garantizar el cumplimiento de las normas mediante la elaboración de programas de inspección efectivos, redes de laboratorios y programas de garantía de la calidad en los sectores agroindustriales. Entre las actividades específicas se cuentan el desarrollo de una estrategia nacional de control de los alimentos y la realización de una serie de cursos de capacitación destinados a aumentar la capacidad de elaboración de normas, así como programas de inspección de alimentos y programas de laboratorios.

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

48. Se firmaron acuerdos bienales de colaboración entre la Oficina Regional de la OMS para Europa y los ministerios de salud de Albania, Bulgaria, Bosnia y Herzegovina, Croacia, la ex República Yugoslava de Macedonia, Georgia, la Federación Rusa, Serbia y Montenegro y Uzbekistán, con miras al desarrollo de las estrategias nacionales sobre inocuidad de los alimentos en el período 2004-2005.

49. Como parte de la aplicación del acuerdo bienal de colaboración con Albania, el Programa de Inocuidad de los Alimentos de la OMS para Europa proporcionó asistencia técnica y capacitación durante 2005 a funcionarios de salud pública sobre el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).

50. La oficina de la OMS en Albania puso en práctica el proyecto EU CARD con objeto de reforzar los servicios albaneses de inspección veterinaria y fitosanitaria en las fronteras, apoyando los esfuerzos de las autoridades del Gobierno por uniformar los sistemas de inspección de Albania con el acervo veterinario de la UE. Las realizaciones del proyecto incluyen: i) la aprobación de un marco reglamentario conforme al acervo de la UE; ii) el establecimiento de buenas condiciones de trabajo en los principales puntos fronterizos; iii) la creación de un sistema de comunicación por Internet que conecta los puestos de frontera con las autoridades centrales competentes; iv) la creación de capacidad, incluso mediante un taller realizado en 2005 sobre el sistema de inspección fitosanitaria y veterinaria de la UE.

51. En el marco de los acuerdos bienales de colaboración con Bosnia y Herzegovina, con Croacia y con Serbia y Montenegro, en 2005 el Programa de Inocuidad de los Alimentos de la OMS brindó asistencia técnica a los ministerios de salud para formular las estrategias nacionales de inocuidad de los alimentos y actualizar la legislación alimentaria de los respectivos países.

52. El Programa de Inocuidad de los Alimentos de la OMS para Europa, en colaboración con varias dependencias de la FAO, oficinas nacionales de dicha Organización y representantes de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), promovió en 2005 el desarrollo de estrategias nacionales de inocuidad de los alimentos de carácter intersectorial y fomentó la labor del Codex en Georgia, Kuirguistán, la Federación Rusa, Tayikistán y Turkmenistán, como parte de la puesta en práctica de los acuerdos bienales de colaboración correspondientes.

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

54. En el marco de la mencionada iniciativa del Pacto de Estabilidad, la oficina regional de la OMS para Europa celebró en septiembre de 2006, en Chisinau (República de Moldova), una consulta de la red para Europa sudoriental sobre la mejora del sistema de control de los alimentos. Esta consulta de la red estableció una plataforma para el intercambio de conocimientos, competencias especializadas y experiencia entre los distintos países de la subregión de Europa sudoriental en lo referente a sus sistemas de control de los alimentos, gracias a la cual la República de Moldova pudo disponer de instrumentos para determinar los cambios necesarios en su sistema de control de los alimentos.

SEMINARIOS NACIONALES

55. En octubre de 2006 se celebró en Croacia un seminario de un día sobre análisis de riesgos y organización de sistemas de control de los alimentos. La FAO prestó apoyo al seminario con financiación y apoyo técnico. Asistieron al seminario más de 250 delegados en representación de todos los grupos importantes de interesados en Croacia y los debates se centraron en asuntos como las funciones y responsabilidades y los diferentes medios para incrementar la coordinación.

ACTIVIDADES Y PROYECTOS FUTUROS

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

57. La FAO ha recibido una petición de asistencia técnica por parte de Belarús relacionada con el refuerzo de las actividades nacionales de control de los alimentos y con la evaluación de los alimentos derivados de la biotecnología. Está prevista una misión para evaluar las necesidades prioritarias en estos terrenos y redactar un proyecto.

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

59. Con la finalización del segundo componente, la oficina regional de la OMS para Europa seguirá prestando apoyo a la red sanitaria de Europa sudoriental en la realización del proyecto de fortalecimiento de los servicios nutricionales y de inocuidad de los alimentos en Europa sudoriental, en el marco del Pacto de Estabilidad para Europa sudoriental.

60. Se editará una publicación de síntesis de todas las realizaciones logradas en los países de Europa sudoriental por lo que atañe a los sistemas de control de los alimentos. Esta publicación proporcionará

informaciones importantes sobre las deliberaciones, conclusiones y recomendaciones de cada país de la red de Europa sudoriental, informaciones que se necesitan para garantizar un sistema nutricional y de inocuidad de los alimentos que sea eficaz y esté basado en principios científicos. También constituirá un documento institucional al que podrán remitirse las personas y organizaciones interesadas.

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