

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 7 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

57ª reunión, sede de la OMS, Ginebra, Suiza, 6 – 9 de diciembre de 2005

OTRAS CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS

Preparado por la FAO y la OMS

Contenido del documento

- | | |
|-------------------|---|
| PARTE I: | PROCESO CONSULTIVO EN RELACIÓN CON LA PRESTACIÓN DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO |
| PARTE II: | ESTABLECIMIENTO DE PRIORIDADES RESPECTO DE LAS PETICIONES DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO |
| PARTE III: | ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS PERTINENTES A LA LABOR DEL CODEX |

1. El presente documento contiene información relativa a las actividades realizadas por la FAO y la OMS después del 28º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 2005). Complementa la información facilitada en los documentos de la Comisión ALINORM05/28/9G y CAC/28 INF/5.

PARTE I: PROCESO CONSULTIVO EN RELACIÓN CON LA PRESTACIÓN DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO

2. Se sigue mejorando la labor de prestación de asesoramiento científico de la FAO y la OMS. Desde el último período de sesiones de la Comisión, los esfuerzos se han concentrado en dos actividades principales:

- a) La finalización del marco para la prestación de asesoramiento científico, que incluirá una recopilación de todos los procedimientos de la FAO y la OMS realizados por escrito en relación con la prestación de dicho asesoramiento. Este documento estará disponible a comienzos de 2006.

Por razones de economía se ha publicado un número limitado de ejemplares de este documento. Se ruega a los delegados y observadores que lleven a las reuniones los ejemplares que han recibido y se abstengan de pedir otros, a menos que sea estrictamente indispensable. La mayoría de los documentos de reunión del Codex se encuentran en Internet en la dirección siguiente: www.codexalimentarius.net

b) La organización de una reunión técnica para estudiar nuevos métodos destinados a potenciar la participación de expertos y la utilización de datos de países en desarrollo. La reunión está programada para los días 12 – 15 de diciembre de 2005.

3. La conclusión del proceso de examen de la FAO/OMS sobre la prestación de asesoramiento científico se ha aplazado a 2006, ya que se requiere el apoyo y la participación de los Estados Miembros y se necesitan recursos adicionales para responder a las expectativas de la Comisión del Codex Alimentarius y los Estados Miembros. Se **invita** al Comité Ejecutivo a examinar este factor y asesorar a la Comisión sobre el tipo de orientación y apoyo que se ha de proporcionar a ambas organizaciones.

PARTE II: ESTABLECIMIENTO DE PRIORIDADES RESPECTO DE LAS PETICIONES DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO

4. El documento ALINORM 05/28/9G, presentado en el último período de sesiones de la Comisión, contenía una lista de solicitudes de asesoramiento científico pendientes. La FAO y la OMS han llevado a cabo determinadas actividades a fin de satisfacer la demanda de asesoramiento científico del Codex siguiendo los criterios para el establecimiento de prioridades propuestos en la 55ª reunión del Comité Ejecutivo¹.

5. A continuación se indican las actividades realizadas entre julio y diciembre de 2005, así como las previstas para los dos primeros meses de 2006. La FAO y la OMS determinarán conjuntamente el plan de actividades definitivo respecto de la prestación de asesoramiento científico para el período 2006–2007 a comienzos del próximo año, cuando se conozcan las consignaciones presupuestarias para esas actividades. La lista provisional se actualizará antes del siguiente período de sesiones de la Comisión.

Cuadro 1. Resumen del asesoramiento científico prestado por la FAO y la OMS en 2004/2005

Actividad	65ª reunión del Comité Mixto FAO-OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (JECFA) (Ginebra, 7 – 16 de junio de 2005).
Finalidad	Evaluación de 14 aditivos alimentarios, incluida la evaluación de la inocuidad de siete de ellos, y de 138 aromatizantes, así como la inocuidad de la sal cálcica del ácido L-5-metiltetrahidrofólico cuando se utiliza como sustitutivo del ácido fólico en complementos dietéticos, alimentos para regímenes especiales y otros alimentos. Se examinaron las especificaciones relativas a la totalidad de las 152 sustancias, se aprobaron especificaciones completas de 140 de ellas y especificaciones provisionales de 10 sustancias, y se retiraron dos especificaciones.
Productos	El resumen y las conclusiones se pueden consultar en ftp://ftp.fao.org/es/esn/jecfa/jecfa65_summary.pdf . El informe técnico y las monografías están en preparación. En esta reunión del JECFA se examinó también el procedimiento para la estimación de la exposición dietética a los aromatizantes y se recomendó el establecimiento de un grupo de trabajo para analizar todos los aspectos pertinentes a la introducción de métodos adicionales de detección basados en el nivel de utilización para complementar el procedimiento vigente.
Actividad	Reunión técnica de la FAO sobre métodos de análisis para las especificaciones de alimentos (JECFA)
Finalidad	Examinar el proyecto de versión actualizada del Volumen 4 de la segunda edición del Estudio FAO: Alimentación y nutrición n° 52: " Compendium of Food Additive Specifications" (Compendio de especificaciones para los aditivos alimentarios), que habrá de incluirse en la segunda edición refundida de dicho estudio FAO, FNP52.

¹ ALINORM 05/28/3, párr. 75.

Productos	<p>Versión actualizada del Volumen 4 de la segunda edición refundida del Estudio FAO: Alimentación y nutrición n° 52: Compendio de especificaciones para los aditivos alimentarios.</p> <p>Situación: Los expertos están preparando las secciones correspondientes a los diversos tipos de métodos y un consultor las revisará antes de la reunión.</p>
Actividad	Reunión técnica FAO/OMS sobre el sistema de la lactoperoxidasa (LP) para la conservación de la leche cruda. Roma, Italia, 28 de noviembre – 2 de diciembre de 2005
Finalidad	Determinar los beneficios (económicos y nutricionales) y los niveles de riesgo para la salud, si los hubiere, que derivan de la aplicación del sistema LP para la conservación de la leche cruda y de cualesquiera productos lácteos obtenidos de la leche conservada mediante este sistema.
Productos	Responder a las preocupaciones de los Estados Miembros del Codex y asesorar al CCFH en su siguiente reunión.
Actividad	Taller conjunto FAO/RIVM/OMS en el marco del proyecto de actualización de los Principios y métodos para la evaluación de riesgos debidos a la presencia de sustancias químicas en los alimentos, abordando en particular los límites máximos para residuos (LMR) de plaguicidas y medicamentos veterinarios. Bilthoven, Países Bajos, 7 – 10 de noviembre de 2005
Finalidad	Examinar los principios científicos, los requisitos y los procedimientos utilizados por el JECFA y la JMPR en relación con los límites máximos para residuos, reafirmar los que siguen siendo válidos a la vista de los conocimientos científicos actuales y facilitar la incorporación de nuevos instrumentos, enfoques y conocimientos científicos en la aplicación de la evaluación del riesgo.
Productos	<p>Criterios y directrices armonizados, en la medida de lo posible, para las recomendaciones del JECFA y la JMPR sobre los límites máximos para residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios en los productos alimenticios.</p> <p>Situación: Están listos ya la mayor parte de los documentos en preparación del taller y se han concluido los aspectos relativos a la organización y las invitaciones a expertos.</p>
Actividad	Reunión técnica conjunta FAO/OMS sobre <i>Enterobacter sakazakii</i> y las enterobacteriáceas en los preparados para lactantes, Roma, Italia, 16 – 20 de enero de 2006
Finalidad	Se examinarán los nuevos datos disponibles y los debates sostenidos en la 37ª reunión del CCFH a fin de asesorar sobre la manera de reducir al mínimo el riesgo de <i>E. sakazakii</i> y <i>Salmonella</i> y las enterobacteriáceas en los preparados para lactantes.
Productos	El informe de la reunión estará disponible en http://www.fao.org/es/esn/jemra/links_en.stm .
Actividad	Reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre la elaboración de estrategias prácticas para la gestión de riesgos basadas en los resultados de las evaluaciones de riesgos microbiológicos. Kiel, Alemania, 31 de enero - 4 de febrero de 2006
Finalidad	Preparar directrices para la utilización de los resultados de la evaluación cualitativa y cuantitativa de riesgos microbiológicos en la elaboración o la determinación de normas de gestión de riesgos (definidas por el Codex) para los peligros microbiológicos en los alimentos, tomando como base los documentos de trabajo que se están preparando.
Productos	Directrices para el examen del sistema del Codex y los Estados Miembros de la FAO y la OMS.

<p>Actividad</p> <p><i>Finalidad</i></p> <p><i>Productos</i></p>	<p>Taller FAO/OMS/AIFST y Food Science Australia sobre evaluación de riesgos microbiológicos. Sydney, Australia, 20 de febrero de 2006.</p> <p>Sensibilizar a los encargados de formular las políticas y a los especialistas en gestión de riesgos acerca de los principios y procedimientos para la evaluación de riesgos microbiológicos en el marco de la gestión de riesgos. Poner en marcha una red de evaluación de riesgos microbiológicos entre los participantes de la región de Asia y el Pacífico.</p> <p>Un informe de la reunión en el que se expondrán las recomendaciones básicas para mejorar la aplicación de los resultados de la evaluación de riesgos microbiológicos en la gestión de riesgos en algunos países de Asia.</p>
<p>Actividad</p> <p><i>Finalidad</i></p> <p><i>Productos</i></p>	<p>Reunión del Grupo de Redacción de la OMS sobre los Antimicrobianos de Importancia Crítica para la Salud Humana, Canberra, Australia, 15-18 de febrero de 2005</p> <p>(Como seguimiento del proceso consultivo FAO/OMS/OIE sobre utilización y resistencia de los antimicrobianos en organismos no humanos: Primer taller sobre evaluación científica, diciembre de 2003 en Ginebra, y segundo taller sobre opciones de gestión, marzo de 2004 en Oslo).</p> <p>Elaborar criterios para determinar los antimicrobianos de importancia crítica utilizados en organismos no humanos por clases y/o subgrupos y proponer luego una lista, teniendo en cuenta las bacterias pertinentes, tanto patógenas como comensales (o sus genes) que pueden transmitirse fácilmente de los animales, los productos alimenticios o el medio ambiente a las personas.</p> <p>Un informe de la reunión que incorpore: i) criterios para determinar los antimicrobianos de importancia crítica para las personas, ii) una explicación de los criterios aplicados para seleccionar los antimicrobianos incluidos en esta lista y iii) un proyecto de lista de antimicrobianos de importancia crítica para las personas. El informe se puede consultar en: http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/amr_feb2005.pdf</p>
<p>Actividad</p> <p><i>Finalidad</i></p> <p><i>Output</i></p>	<p>Reunión conjunta del Cuadro de Expertos de la FAO sobre Residuos de Plaguicidas en los Alimentos y el Medio Ambiente y el Grupo Básico de Evaluación de la OMS (JMPR). Ginebra, Suiza, 20-29 de septiembre de 2005</p> <p>Evaluar 21 plaguicidas, cinco de los cuales eran nuevos compuestos y ocho reevaluados en el marco del programa de examen periódico del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR). La reunión estableció las ingestas diarias admisibles (IDA) y las dosis de referencia agudas para 15 de estos compuestos. Calculó también límites máximos de residuos, que recomendó para que fueran utilizados como tales por el CCPR. Calculó asimismo niveles medianos de residuos obtenidos en ensayos supervisados (MRES) y niveles más elevados de residuos, como base para la estimación de la ingestión dietética de residuos de los plaguicidas examinados.</p> <p>El informe resumido se puede consultar en: http://www.who.int/ipcs/food/jmpr/en/index.html</p> <p>El informe completo y las monografías toxicológicas y sobre residuos están en preparación.</p>

Otras actividades relativas a la prestación de asesoramiento científico

Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (JECFA)

6. Como parte de su labor, el JECFA establece especificaciones relativas a la identidad y pureza de los aditivos alimentarios. Están disponibles en formato electrónico después de cada reunión del JECFA en el **Compendium of Food Additive Specifications** (Compendio de especificaciones sobre aditivos alimentarios) (<http://www.fao.org/es/esn/jecfa/database/cover.htm>) y addenda del Estudio FAO: Alimentación y nutrición n° 52. La FAO está realizando ahora un examen de este compendio a fin de refundir y actualizar toda la información disponible desde 1992, hasta el Addendum 13 inclusive. El nuevo Compendio, segunda edición del Estudio FAO: Alimentación y nutrición n° 52, constará de cinco volúmenes:

- **Volumen 1**: Introducción al Compendio y especificaciones sobre aditivos, de la A a la D.
- **Volumen 2**: Especificaciones sobre aditivos, de la E a la O.
- **Volumen 3**: Especificaciones sobre aditivos, de la P a la Z.
- **Volumen 4**: Métodos analíticos, procedimientos de prueba y soluciones de laboratorio utilizados en las especificaciones sobre aditivos alimentarios. En las especificaciones se hace referencia al Volumen 4. La información que contiene este volumen es material revisado y actualizado del anterior Estudio FAO: Alimentación y nutrición n° 5.
- **Volumen 5**: Todas las especificaciones sobre aromatizantes con la misma presentación tabulada utilizada ahora en los Addenda del Estudio FAO n° 52.

Los cuatro primeros volúmenes de la segunda edición del Compendio estarán disponibles en formato electrónico a comienzos de 2006. Previa solicitud, se podrán obtener los distintos volúmenes en formato impreso.

Seguimiento de la 65ª reunión del JECFA

7. La Secretaría FAO/OMS, siguiendo la recomendación del JECFA en su 65ª reunión, ha decidido convocar un grupo de trabajo sobre evaluaciones de la exposición dietética relativa a los aromatizantes, en el marco del procedimiento de evaluación de estos compuestos establecido por el JECFA. En dicha actividad se abordarán las preocupaciones planteadas en la 55ª reunión del JECFA, en la Consulta FAO/OMS sobre evaluación de la exposición, Annapolis, mayo de 2005, y en varias publicaciones recientes, a fin de seguir analizando todos aspectos pertinentes a la introducción de un método adicional de detección basado en el nivel de utilización, para complementar el procedimiento actual del JECFA para la estimación de la ingesta de aromatizantes. La tarea del grupo consiste en elaborar un documento de trabajo sobre el tema, que habrá de presentarse y examinarse en la 67ª reunión del JECFA, que se tiene previsto celebrar en Roma del 20 al 29 de junio de 2006.

Reuniones conjuntas FAO/OMS sobre evaluación de riesgos microbiológicos en los alimentos (JEMRA)

8. La FAO y la OMS prosiguen sus esfuerzos por publicar la serie de evaluación de riesgos microbiológicos. Las nuevas publicaciones previstas para los próximos meses son las siguientes:

- a) Evaluación de la exposición a peligros microbiológicos en los alimentos: Directrices (en examen).
- b) Evaluación de riesgos de *Vibrio vulnificus* en las ostras crudas (disponible en Internet).
- c) Evaluación de riesgos de *Vibrio cholerae* 01 y 0139 coleragénico en camarones de agua templada en el comercio internacional (en examen).
- d) Evaluación de riesgos de *Campylobacter* en pollos de asar. Resumen interpretativo (en examen).
- e) Evaluación de riesgos de *Campylobacter* en pollos de asar. Informe técnico (en examen).
- f) Evaluación de riesgos de *Vibrio parahaemolyticus* en pescados y mariscos (en examen).
- g) Caracterización del riesgo de peligros microbiológicos en los alimentos (en examen).

Se **invita** al Comité Ejecutivo a que tome nota de estas novedades y formule observaciones al respecto.

PARTE III. ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS PERTINENTES A LA LABOR DEL CODEX

9. Además de las actividades en curso notificadas por la FAO y la OMS en los documentos ALINORM 05/28/9G y CAC/28 INF/5 (julio de 2005), las dos organizaciones han emprendido varias iniciativas, en colaboración con las organizaciones e instituciones asociadas pertinentes, a fin de: 1) potenciar ulteriormente las funciones respectivas de los sectores de la agricultura y la salud para asegurar la calidad y la inocuidad del suministro de alimentos; 2) fortalecer la función de la FAO y la OMS como foros neutrales para la negociación y el intercambio de información y experiencias entre las dos organizaciones y con otros asociados en la esfera de la inocuidad y la calidad de los alimentos; 3) reforzar ulteriormente la cooperación y colaboración entre las dos organizaciones y con otros asociados en la esfera de la inocuidad y la calidad de los alimentos; y 4) mejorar la capacidad de los Estados Miembros en desarrollo en relación con la garantía de la inocuidad y la calidad de los alimentos y respaldar su participación efectiva en la labor del Codex.

Creación de capacidad en materia de inocuidad y calidad de los alimentos

Foros mundiales y regionales de autoridades de reglamentación sobre la inocuidad de los alimentos

10. En el documento CAC/28 INF/13 se informó de un foro electrónico de debate en el que se abordaron el objetivo, la estructura, los temas y el calendario/lugar de un posible Tercer Foro Mundial FAO/OMS de Autoridades de Reglamentación sobre la Inocuidad de los Alimentos. Después de la conclusión del 28º período de sesiones de la Comisión se recibieron de partes interesadas algunas observaciones adicionales, que se han publicado en la página web del foro electrónico: www.foodsafetyforum.org/global2/eforum_es.asp. Se ha propuesto la celebración de una reunión preliminar en el Canadá en la primavera de 2006 para examinar la posible convocación de un Tercer Foro Mundial.

11. Con el fin de facilitar el examen de medidas prácticas y recomendaciones sobre creación de capacidad destinadas a promover la inocuidad de los alimentos en los países de África, la FAO y la OMS convocaron una *Conferencia Regional sobre Inocuidad de los Alimentos para África* en Harare, Zimbabwe, del 3 al 6 de octubre de 2005. La Conferencia aprobó por unanimidad una resolución por la que se recomendaba un Plan estratégico quinquenal para la inocuidad de los alimentos en África de nueve puntos, para que fuera adoptado por los órganos rectores de la FAO y la OMS y la Unión Africana, con numerosas recomendaciones de medidas prácticas encaminadas a fortalecer los sistemas de inocuidad de los alimentos en la región. El informe final de la Conferencia, que comprende los textos completos de la recomendación, el plan de acción, todos los documentos presentados y los discursos inaugurales, se puede consultar en la página web de la Conferencia: www.foodsafetyforum.org/african/index.asp

12. Se tiene previsto celebrar una *Conferencia Regional sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe* en San José, Costa Rica, del 6 al 9 de diciembre de 2005. La Conferencia se celebrará a petición de los Estados Miembros para satisfacer sus necesidades de orientación sobre políticas y creación de capacidad en relación con la inocuidad de los alimentos. Los documentos de trabajo, los documentos de sala y todo el material informativo para la Conferencia están disponibles en la página web de la Conferencia: www.foodsafetyforum.org/americas/index.asp

Material de apoyo para la creación de capacidad

13. La FAO y la OMS están trabajando ahora, o lo han hecho recientemente, en la preparación de varios manuales, directrices y material de capacitación que deberían facilitar la labor de creación de capacidad. La mayor parte de este material se elabora conjuntamente, salvo una pequeña parte que se prepara en el marco de proyectos de campo específicos llevados a cabo bien sea por la FAO o bien por la OMS. Cabe mencionar los siguientes:

- Manual de capacitación y bases de datos de recursos sobre el mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas (el informe final del proyecto y los planes de acción nacionales están disponibles en www.fao.org/es/esn/food/food_fruits_es.stm; la base de datos se ha actualizado; las versiones en chino y árabe se están finalizando; las versiones en inglés, español y francés están disponibles en la página web o en CD-ROM.

- Recursos de capacitación de la FAO sobre buenas prácticas de higiene (BPH) en la cadena del café para reducir la formación de ocratoxina A (ahora en versión final, que se puede consultar en www.coffee-ota.org).
- Mejoramiento de la participación en la labor del Codex – Módulo de capacitación de la FAO/OMS (la versión final electrónica se puede consultar en www.fao.org/es/esn/food/capacity_codex_en.stm y también hay ejemplares impresos disponibles); se están llevando a cabo sesiones de capacitación en diversas regiones utilizando este material.
- Evaluación de las necesidades en materia de creación de capacidad para el control de los alimentos (se está realizando una prueba experimental con una publicación de la FAO).
- Análisis de riesgos aplicado a la inocuidad de los alimentos - Manual general de referencia y módulo de formación en CD-ROM (publicación conjunta FAO/OMS; en diciembre de 2005 se realizará un examen colegiado del manual).
- Curso básico FAO/ICD/OMS de sensibilización sobre la evaluación de riesgos microbiológicos (realizada una prueba experimental en Eslovenia del 27 al 29 de septiembre de 2005; en 2006 se impartirán nuevos cursos de capacitación).
- Manual de análisis de riesgos, *Bioseguridad* de la FAO (inocuidad de los alimentos, sanidad animal y vegetal) (examen colegiado del 2 al 4 de noviembre de 2005).
- Directrices de la FAO para la aplicación de Marcos de *Bioseguridad* (se están finalizando y a comienzos de 2006 se realizará el examen colegiado y una prueba experimental).
- Módulo de capacitación FAO/OMS para la evaluación de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos (en preparación, se volverá a examinar en una sesión de trabajo en diciembre de 2005).
- Documento de orientación FAO/OMS para la aplicación de las Directrices del Codex sobre los Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos Modernos (en preparación, se volverá a examinar en una sesión de trabajo en diciembre de 2005).
- Orientación de la FAO/OMS a los gobiernos sobre la aplicación del sistema de APPCC en las empresas pequeñas y menos desarrolladas (examen colegiado concluido en septiembre de 2005; en 2006 se llevarán a cabo sesiones de capacitación).

Una vez finalizados, todos estos materiales se publicarán en forma multilingüe para una utilización más amplia por los Estados Miembros.

Prestación de asistencia técnica/cursos de capacitación

14. Además de las actividades notificadas como parte de la elaboración de material de apoyo para la creación de capacidad, se han realizado o programado varias actividades de asistencia técnica/cursos de capacitación, entre ellos los siguientes:

- Taller regional de la FAO sobre buenas prácticas agrícolas (BPA) para las frutas y hortalizas frescas (Bangkok, Tailandia, 14 – 16 de septiembre de 2005)
- Simposio paralelo de la FAO sobre inocuidad de los alimentos (en la 18ª Conferencia Internacional sobre Nutrición, Durban, Sudáfrica, 22 de septiembre de 2005)
- Talleres de la FAO sobre mejora de la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas: África (Arusha, Tanzania, 10 – 14 de octubre de 2005) y el Cercano Oriente (El Cairo, Egipto, 13 – 17 de noviembre de 2005)
- Taller de capacitación sobre análisis de riesgos en la inocuidad de los alimentos para los países de África del Norte (Túnez, Túnez, 25 – 26 de noviembre de 2005)
- Curso de capacitación del Codex (San José, Costa Rica, 4 – 5 de diciembre de 2005)

- Curso experimental de capacitación FAO/OMS sobre la aplicación de normas alimentarias en el marco del análisis de riesgos. Impartido en determinados países de Asia (Bangkok, Tailandia, 12 – 16 de diciembre de 2005)
- La FAO también ha participado, con oradores invitados o como parte del comité científico, en diversas actividades relativas a la inocuidad y la calidad de los alimentos organizadas por otros organismos. Muchas de estas actividades se notifican en el boletín mensual de la FAO "Food Safety and Quality Update" (Actualización sobre la inocuidad y la calidad de los alimentos) (archivo disponible en www.fao.org/es/esn/fsqu_en.stm).

Actividades de la OMS (Asamblea Mundial de la Salud)

Consulta de expertos sobre *Enterobacter sakazakii*

15. Atendiendo a la petición expresada en la Resolución de la Asamblea Mundial de la Salud del pasado mes de mayo sobre la nutrición del lactante y del niño pequeño la OMS, en colaboración con la FAO, está trabajando en la elaboración de directrices para el personal de salud sobre la preparación inocua de preparados en polvo para lactantes. Las directrices propuestas se ocuparán de distintos grupos destinatarios de diversas partes del mundo y abarcarán diferentes situaciones en los que se preparan y manipulan los preparados en polvo para lactantes.

16. La OMS y la FAO están elaborando además la evaluación de riesgos sobre *E. sakazakii* en los preparados en polvo para lactantes, a petición del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su 37ª reunión². Incluirá módulos adicionales elaborados para el modelo matemático, así como una valoración de la evaluación de riesgos por una consulta de expertos. En la evaluación también se abordarán planes de muestreo y criterios propuestos para el control de *E. sakazakii* en los preparados en polvo para lactantes.

Actividades de la FAO

Entrada en vigor del nuevo texto revisado de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF 1997)

17. El nuevo texto revisado de la CIPF entró en vigor el 2 de octubre de 2005, con la firma de la Convención por el número necesario de países. La octava reunión de la Comisión Interina de Medidas Fitosanitarias se celebrará en Roma del 3 al 7 de abril de 2006.

² ALINORM 05/28/13, párr. 52.