

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 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 3 del programa

CX/FH 06/39/3
Octubre de 2007

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

S

Trigésima novena reunión

Nueva Delhi, India, del 30 de octubre al 4 de noviembre de 2007

INFORMES SOBRE LOS AVANCES DE LAS CONSULTAS MIXTAS FAO/OMS DE EXPERTOS SOBRE EVALUACIÓN DE RIESGOS MICROBIOLÓGICOS (JEMRA) Y ASUNTOS AFINES

Documento preparado por la FAO y la OMS

INTRODUCCIÓN

A medida que Codex se esfuerza por proporcionar orientación sobre la gestión de riesgos en una amplia gama de cuestiones pertinentes a la inocuidad y a la calidad de los alimentos en el comercio internacional a fin de proteger la salud del consumidor, el objetivo de la FAO y la OMS es proporcionar el asesoramiento científico pertinente de manera oportuna. En este documento se describe el asesoramiento científico y los productos afines que la FAO y la OMS han elaborado que son pertinentes a temas específicos del programa a abordarse en la 39ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), y se proporciona información de actualización sobre actividades pertinentes a trabajos pasados del Comité.

A) ACTIVIDADES RECIENTES DE LA FAO/OMS QUE SON PERTINENTES AL TRABAJO EN CURSO DEL CCFH

1. *Enterobacter sakazakii* y *Salmonella* en la fórmula en polvo para lactantes (*Información pertinente al Tema 4 del programa*)

i) Preparación, almacenamiento y manipulación en condiciones higiénicas de preparaciones en polvo para lactantes: Directrices

Una de las recomendaciones de la reunión FAO/OMS sobre *Enterobacter sakazakii* y otros patógenos en la fórmula en polvo para lactantes (FEPL) en 2004 fue que se deberían elaborar directrices para la preparación, el uso y la manipulación de la FEPL a fin de reducir al mínimo el riesgo para los lactantes. En mayo de 2005, en la 58ª reunión de la Asamblea Mundial de la Salud (AMS) de la OMS se adoptó una resolución (WHA58.32) sobre la nutrición para lactantes y niños pequeños, entre otras cosas, que la OMS elaborara en colaboración con la FAO directrices para la preparación, el uso y el almacenamiento inocuos de la FEPL.

La OMS y la FAO han elaborado directrices a tal efecto. El documento, cuyo objetivo es proporcionar las directrices solicitadas por la AMS y recomendadas por la reunión de expertos, está disponible en las páginas

web de la FAO y la OMS (http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_enterobacter_docs_en.asp) y (<http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/pif2007/en/index.html>). Estas directrices están disponibles en inglés, francés, ruso, español, árabe y japonés.

Las directrices se pusieron a la disposición del grupo de trabajo del CCFH que se reunió en Ottawa en junio de 2007. El grupo de trabajo acordó proponer al CCFH que se incluyera una referencia a estas directrices en el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Fórmula en Polvo para Lactantes y Niños Pequeños.

ii) Modelo basado en la Web

Se terminó una interfase basada en la web para el modelo de la evaluación de riesgos de *E. sakazakii* en la FEPL y éste será implementado durante la 39ª reunión del CCFH. El uso de este modelo no requiere ningún software especializado; sólo se necesita una plataforma de Internet. El usuario no requiere ninguna capacitación especializada, pero necesitará seguir las indicaciones del Manual del Usuario que estará disponible en la página web, a fin de asegurar el uso correcto del modelo. A partir de noviembre de 2007, los usuarios podrán tener acceso a este modelo mediante las páginas web de la FAO (http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_enterobacter_en.asp) y la OMS (<http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/en/index.html>).

iii) Asamblea Mundial de la Salud (AMS)

La AMS, en su resolución 58.32 sobre la nutrición de lactantes y niños pequeños, pidió con insistencia a la Comisión del Codex Alimentarius que terminara a la brevedad posible el trabajo en curso para abordar el riesgo de la contaminación microbiológica de la FEPL y establecer criterios microbiológicos adecuados o normas relacionadas con *E. sakazakii* y otros microorganismos pertinentes en la FEPL; y que proporcionara orientación sobre la manipulación inocua y sobre los mensajes de advertencia en el envase del producto. Se ha solicitado a la OMS que presente un informe a la AMS sobre los avances logrados en este trabajo cada dos años. Por consiguiente, la OMS tendrá que presentar un informe a la AMS en 2008 sobre los avances logrados por el Comité en la revisión del Código internacional de prácticas de higiene para la fórmula en polvo para lactantes y niños pequeños.

Acciones de seguimiento por el CCFH

Se pide al Comité que tome nota de los dos nuevos productos disponibles de la FAO y la OMS, y se invita a las delegaciones a que remitan observaciones sobre estos productos y su uso en el próximo año antes de la 40ª reunión del Comité.

Se pide al Comité que haga todo esfuerzo posible por avanzar el código de prácticas de higiene para la fórmula en polvo para lactantes en vista de la necesidad de tener que presentar un informe en la próxima reunión de la AMS sobre el progreso logrado en este respecto.

2. Virus en los alimentos: Asesoramiento científico para apoyar las actividades de gestión de riesgos. Informe de la consulta de expertos FAO/OMS, Bilthoven, Los Países Bajos, del 21 al 24 de mayo de 1997. (Información pertinente al Tema 9a del programa)

En respuesta a una petición realizada por el CCFH en su 38ª reunión, la FAO y la OMS convocaron una reunión de expertos en mayo de 2007 en Bilthoven, Los Países Bajos, en colaboración con RIVM y VWA, para revisar el estado actual de conocimientos sobre los virus en los alimentos y su impacto en la salud pública y el comercio. El objetivo era proporcionar asesoramiento y orientación sobre las combinaciones de virus y productos de interés específico, las cuestiones que necesitan ser abordadas por los gestores de riesgos y las opciones que ellos tienen disponibles. Además, se pidió a los expertos que identificaran la información científica adicional necesaria para proporcionar asesoramiento científico sobre la gestión de riesgos asociados con los virus en los alimentos.

Aunque en la reunión se concluyó que los virus desempeñan una función importante en la carga de las enfermedades intestinales infecciosas, se señaló que la falta de notificación del número real de casos, la falta de sistemas de vigilancia y la falta de capacidad en los sistemas existentes para determinar el porcentaje de

enfermedades que se transmiten por vías de transmisión alimentaria en relación con otras vías de transmisión comunes dificultan estimar el porcentaje de las enfermedades víricas que son transmitidas por los alimentos.

En cuanto a la detección de virus se refiere, se han logrado muchos avances en los últimos años, y puede concluirse que existen métodos bien establecidos para detectar a los virus entéricos en los alimentos contaminados, y que éstos se utilizan en muchos países. No obstante, falta la armonización entre los métodos. Aunque se está realizando en la actualidad un poco de trabajo para tratar de abordar esta situación, las tareas de armonización están concentradas principalmente en la detección de virus en los moluscos bivalvos, y es necesario dirigir más esfuerzos a otros alimentos, especialmente a las frutas y hortalizas frescas, así como también a los alimentos preparados.

Los criterios utilizados para determinar prioridades para las combinaciones de virus y productos de preocupación para la salud pública se basaron en la clasificación de la fuerza de pruebas casuales que a su vez se basaron en pruebas limitadas. La determinación de prioridades se realizó según los siguientes criterios: la gravedad de la enfermedad, la incidencia/prevalencia, la probabilidad de la exposición, las repercusiones en el comercio, el costo para la salud pública y la capacidad para controlar las infecciones de transmisión alimentaria.

En la reunión se concluyó que las combinaciones de virus y productos de más alta prioridad son los norovirus y el virus de la hepatitis A en los mariscos, las frutas y las hortalizas frescas, y los alimentos preparados. Esta lista se basa en conocimientos actuales, y se reconoce que está incompleta. No obstante, el establecimiento de estas combinaciones es importante a medida que buscamos elaborar estrategias de mitigación / intervención. Se debe tener en mente que la mitigación de un virus probablemente ayudaría en la prevención de otros virus puesto que con frecuencia tienen una fuente común. Debido a la falta de información epidemiológica, actualmente no es posible realizar más clasificaciones de combinaciones de virus y productos en orden de prioridad para la salud pública.

En la reunión se identificaron tres vías principales para la contaminación vírica de los alimentos i) aguas residuales/heces humanas ii) personas infectadas que manipulan alimentos y iii) animales para los virus zoonóticos. No obstante, los brotes epidémicos a gran escala a menudo son el resultado de una combinación de varias vías de transmisión. Por consiguiente, en la reunión se recomendó que las estrategias de intervención deberían concentrarse en las combinaciones de virus y productos de prioridad. Donde sea factible, estas combinaciones deberían examinarse para una región específica utilizando los criterios especificados y revisarse a medida que se disponga de nuevos datos e información.

Con respecto a la gestión de riesgos, en la reunión se hicieron varias recomendaciones, tal como se describe a continuación.

- Se debería evaluar el uso de una vigilancia rutinaria de las aguas residuales para detectar patrones de transmisión humana e identificar el potencial de una probabilidad mayor de contaminación durante la producción primaria.
- Deberían vigilarse los virus incipientes, en especial cuando surgen nuevos problemas, como un esfuerzo para evaluar la posibilidad de la transmisión alimentaria. Las necesidades específicas de la investigación para abordar esta pregunta deberían definirse en las etapas iniciales de su surgimiento.
- Las nuevas y existentes tecnologías de procesamiento pre y pos cosecha deberían evaluarse en función de su potencial virucida en los productos alimentarios de alto riesgo. Se recomienda realizar un análisis como un esfuerzo para entender sistemáticamente la persistencia e inactivación del virus en distintos productos alimentarios.
- La orientación específica sobre pares de virus y productos ayudaría a los gestores de riesgos a abordar de mejor manera la cuestión de la contaminación vírica vía la transmisión alimentaria, y a anticipar medidas necesarias en caso de brotes epidémicos.
- Los productores de alimentos y los gestores de riesgos deben estar conscientes de la posibilidad de los brotes epidémicos. En el caso de un brote epidémico, deberían entender la necesidad de una cooperación completa con los investigadores como un esfuerzo para identificar medidas correctivas eficaces y para reducir las repercusiones del suceso en la salud pública.

- A fin de controlar adecuadamente las infecciones víricas de transmisión alimentaria, será necesario hacer lo siguiente: aumentar la sensibilización acerca de la posibilidad de la transmisión por parte de las personas infectadas que manipulan los alimentos; optimizar y normalizar métodos para la detección de virus transmitidos por los alimentos y brotes epidémicos de enfermedades de transmisión alimentaria; mejorar la vigilancia basada en el laboratorio para detectar grandes brotes de fuente común en las etapas iniciales; elaborar medidas de control de calidad específicamente para el control de virus; tomar en consideración la función de los virus como patógenos de transmisión alimentaria en la elaboración de planes de HACCP; informar a los consumidores de los riesgos presentados por los virus de transmisión alimentaria; y mejorar el entendimiento de la transmisión y el riesgo a través de la aplicación de la evaluación de riesgos.

En el informe de la reunión se presenta toda la información detallada. Una versión preliminar del informe estará disponible para la 39ª reunión del CCFH.

Acciones de seguimiento por el CCFH

Se pide al Comité que tome en cuenta esta información en la selección de sus prioridades para nuevos trabajos.

Si el Comité decide emprender nuevos trabajos para abordar los problemas de los virus en los alimentos, la FAO y la OMS agradecerían recibir una orientación explícita en cuanto a cualquier asesoramiento científico adicional requerido para realizar este trabajo.

3. Peligros microbiológicos en frutas y hortalizas frescas (*Información pertinente al Tema 9a del programa*)

Tras la petición realizada por el Comité en su 38ª reunión, la FAO y la OMS han iniciado su trabajo para proporcionar asesoramiento científico sobre los peligros microbiológicos en las frutas y hortalizas frescas. Debido al extenso ámbito de aplicación de la petición, la FAO y la OMS han tomado un enfoque gradual para abordarla. La FAO y la OMS emitieron una petición de datos y una convocatoria de expertos, y también se distribuyó una petición de información mediante una carta circular del Codex (CL FH-12). La FAO y la OMS expresan su agradecimiento a los 22 países miembros, a la organización miembro y a varios observadores que respondieron a la petición.

Del 19 al 21 de septiembre de 2007, la FAO y la OMS implementaron una reunión de 10 expertos para examinar los datos disponibles e identificar las cuestiones de prioridad a abordarse desde una perspectiva global. El informe de la reunión se encuentra en curso de elaboración, y una versión preliminar estará disponible para la 39ª reunión del CCFH. En la reunión se identificaron 3 niveles de productos de prioridad y se identificaron los patógenos de preocupación para cada grupo de productos conforme a los criterios establecidos. Las hortalizas de hoja verde, entre ellas las hierbas de hoja verde, se identificaron como la más alta prioridad. El siguiente nivel de prioridades incluyó los melones, los tomates, las bayas, las cebolletas (cebollinos verdes) y los brotes de semilla. Con respecto a los brotes de semilla, en la reunión se recomendó que se examinara la orientación existente del Codex en vista de la información actual, a fin de determinar si esta orientación era todavía adecuada. A pesar de la disponibilidad de esta orientación, los brotes epidémicos vinculados con los brotes de semilla continúan presentándose. Con respecto a los melones, los tomates, las bayas y las cebolletas (cebollinos verdes), en la reunión se concluyó que, tomando los datos científicos disponibles como base, no era posible separar estos productos en función de prioridades. El tercer nivel de prioridades incluyó todos los demás productos que habían sido identificados por el CCFH y los países miembros. Aunque estos productos han sido implicados en enfermedades de transmisión alimentaria, no hay información adecuada disponible en la actualidad para abordarlos específicamente.

Acciones de seguimiento por el CCFH

Basados en esto, la FAO y la OMS proponen proseguir con la elaboración de asesoramiento científico sobre las hortalizas de hoja verde. Sin embargo, antes de proseguir, la FAO y la OMS esperan la confirmación del Comité sobre los productos específicos en los que realizará nuevos trabajos y sobre qué asesoramiento específico será necesario.

4. *Escherichia coli* enterohemorrágica en la carne y los productos cárnicos: enfoques para la prestación de asesoramiento científico (Información pertinente al Tema 9a del programa)

La FAO y la OMS, junto con la *Food Safety Authority* de Irlanda convocaron una reunión sobre *E. coli* enterohemorrágica (ECEH) en la carne cruda y los productos cárnicos en septiembre de 2006 en Dublín, Irlanda, para proporcionar orientación a la FAO y la OMS sobre el futuro trabajo en esta área y para identificar las cuestiones clave que enfrentan los gestores de riesgos al abordar los problemas asociados con ECEH en la carne de res cruda y productos de res, y para proporcionar orientación sobre cómo abordarlos.

En la reunión se tomó nota de que hasta la fecha, la mayoría de las cuestiones de gestión de riesgos relacionadas con ECEH se han abordado sin evaluaciones de riesgos. Aunque a lo largo de un período de 10 años se han elaborado varias evaluaciones de riesgos que reflejan una cadena de elaboración de enfoques de la evaluación de riesgos, estas evaluaciones de riesgos no fueron elaboradas para abordar preguntas específicas de la gestión de riesgos. Sin embargo, su uso para volver a evaluar acciones de la gestión de riesgos está previsto en algunos países, por ejemplo, en los Estados Unidos de América e Irlanda. Aunque las evaluaciones de riesgos no son necesarias para las actividades de gestión de riesgos de sentido común, la evaluación de riesgos probablemente será de ayuda cuando se necesiten tomar decisiones más difíciles o realizar intervenciones más complejas a lo largo de la cadena alimentaria. Al tomar en cuenta los problemas que siguen surgiendo con las ECEH, la evaluación de riesgos podría desempeñar una función importante en la gestión de este problema.

Aunque en esta reunión se abordó específicamente el riesgo relacionado con *E. coli* O157 en la carne de res, se observó la necesidad más general de abordar riesgos relacionados con ésta y otras ECEH en el ambiente y en otras carnes y alimentos. Se observó que los elementos de las evaluaciones de riesgos existentes podrían aplicarse potencialmente a otros productos y vías de transmisión de ECEH relacionadas con la producción de carne de res o en las que ésta influya. En la reunión se hizo la suposición de que ECEH distintas de *E. coli* O157:H7 responderán a las medidas de inocuidad de los alimentos de la misma manera, y se concluyó además que los controles para ECEH también tendrán repercusiones en otros patógenos. El informe de esta reunión está siendo finalizado, y una versión prepublicación estará disponible antes de la reunión del CCFH.

Acciones de seguimiento por el CCFH

Se pide al Comité que tome en cuenta esta información en la selección de sus prioridades para los nuevos trabajos que emprenderá.

5. *Vibrio parahaemolyticus*.

En su 38ª reunión, el CCFH pidió a la FAO y la OMS que utilizaran la evaluación de riesgos sobre *Vibrio parahaemolyticus* en los mariscos, que estaba siendo elaborada para proporcionar asesoramiento científico al Codex, para abordar la siguiente pregunta de la gestión de riesgos “*Estimar la reducción del riesgo de V. parahaemolyticus cuando el número total de V. parahaemolyticus o el número de V. parahaemolyticus patógeno, varía desde ausente en 25 g hasta 1000 ufc o NMP (número más probable) por gramo.*”

El trabajo realizado tomó en cuenta las repercusiones de tres límites distintos para *V. parahaemolyticus*: 100 ufc/g; 1000 ufc/g y 10000 ufc/g. Estos límites se tomaron en consideración para aplicarse cuando los productos se enfrían después de la captura, cuando la población de *V. parahaemolyticus* se ha estabilizado, es decir, cuando la temperatura llega a ser demasiado baja como para permitir la proliferación, pero no tan baja como para permitir la muerte del patógeno.

Se calculó una estimación de la reducción del riesgo asociada con la implementación de tales niveles tomando como base información de tres países, Australia, Nueva Zelanda y Japón. Sin embargo, cuando no se disponía de los datos adecuados, se utilizaron datos sustitutos de EE.UU. La estimación se basa en la suposición de que todas (100%) las ostras capturadas cumplen con cierto límite elegido como objetivo en comparación con la distribución de valores de referencia de *V. parahaemolyticus* para cada uno de estos países. Los resultados, tal como se presentan a continuación, incluyen una estimación tanto de la reducción en el número de enfermedades humanas como de la cantidad de productos rechazados que ocurrirían si todos los productos en el mercado llegaran a cumplir con el objetivo especificado.

Tabla 1: Reducción en el número de enfermedades, basándose en que se cumpla con los números especificados elegidos como objetivo para *V. parahaemolyticus*, junto con el rechazo acorde de productos para el consumo en crudo

Objetivo específico	Reducción (%) en el número previsto de enfermedades			Productos (%) rechazados para lograr estas reducciones en el número de enfermedades		
	Australia (verano)	Nueva Zelanda (verano)	Japón (otoño)	Australia (verano)	Nueva Zelanda (verano)	Japón (otoño)
100 ufc/g	99	96	99	67	53	16
1000 ufc/g	87	66	97	21	10	5
10000 ufc/g	52	20	90	2	1	1

Tabla 2: Enfermedades previstas de *V. parahaemolyticus* al cumplir los objetivos específicos

Objetivo específico	Número previsto de enfermedades por año		
	Australia (verano)	Nueva Zelanda (verano)	Japón (otoño)
100 ufc/g	Aprox. 1 cada 5 años	Aprox. 1 cada 10 años	Aprox. 1 cada 2 años
1000 ufc/g	1	1	1
10000 ufc/g	5	3	4
No hay límite	17	4	38

Al considerar estos resultados, una serie de cuestiones debe tomarse en cuenta:

- Los datos de los valores de referencia (es decir, los niveles de *V. parahaemolyticus* en las ostras) son distintos para cada país y, por lo tanto, los resultados de cada país deben considerarse individualmente porque las reducciones son relevantes solamente a sus respectivos valores de referencia.
- En la elaboración del modelo de la evaluación de riesgos, se utilizaron algunos datos sustitutos puesto que no se disponía de datos sobre todos los parámetros necesarios para cada país.
- Estos resultados se relacionan con la aplicación de estos límites después del desembarque, en la etapa de enfriamiento, y se hace la suposición de que es posible aplicar un plan de muestreo adecuado para la realización de pruebas en ese punto. También sería posible aplicar estos criterios en otra etapa de la cadena de la captura al consumo, pero sería necesario realizar más análisis para determinar su impacto.
- Los objetivos que aquí se consideran son para los números totales de *V. parahaemolyticus* (es decir, tanto para las cepas patógenas como para las cepas no patógenas).
- En estos resultados (Tablas 1 y 2) se hace la suposición de un 100% de cumplimiento con el límite establecido. Hay que tener en cuenta que evaluaciones de riesgos para otras combinaciones de patógenos y productos han indicado que el nivel de cumplimiento con un límite establecido es una consideración importante en función de la eficacia del límite como una estrategia de reducción de riesgos.

Más detalles e información explicativa sobre estos resultados se presentan en el informe que se encuentra actualmente en revisión.

Acciones de seguimiento por el CCFH

Esta información se lleva a la atención del CCFH para efectos informativos solamente tras la petición del Comité en su 38ª reunión. La FAO y la OMS proporcionarán esta información al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) para su consideración en la elaboración de criterios microbiológicos para los moluscos bivalvos.

B) INFORMACIÓN DE ACTUALIZACIÓN SOBRE ACTIVIDADES PERTINENTES A TRABAJOS PASADOS DEL COMITÉ

Mandato para la consulta de expertos FAO/OMS sobre los usos del cloro activo

Tras la aprobación del mandato para la consulta de expertos sobre los usos del cloro activo, elaborado por el Comité en su 37ª reunión, y adoptado por la Comisión en su 28º período de sesiones, la FAO y la OMS se encuentran en el proceso de planear el trabajo necesario para abordar esta cuestión. Tras una convocatoria de expertos, se identificó a un grupo central de expertos para ayudar en este trabajo, y este grupo se reunirá del 7 al 9 de noviembre de 2007 para definir en más detalle el trabajo a realizarse y acordar los documentos y evaluaciones de fondo que necesitan elaborarse. En 2008 se convocará una consulta de expertos sobre este tema.

C) OTROS ASUNTOS AFINES

Marco para la prestación de asesoramiento científico

El proceso consultivo FAO/OMS sobre la prestación de asesoramiento científico que fue iniciado a petición de la Comisión del Codex Alimentarius en su 24º período de sesiones, celebrado en julio de 2001, y que sobre el cual recomendó que la FAO y la OMS llevaran a cabo "una revisión del estado y los procedimientos de los órganos de expertos a fin de mejorar la calidad, la cantidad y el carácter oportuno del asesoramiento científico" ha concluido. La prestación de asesoramiento científico ha sido mejorada por medio de la armonización de los enfoques científicos y los procedimientos operativos observados por ambas organizaciones en la prestación de asesoramiento solicitado por el Codex y los países miembros de la FAO/OMS. Uno de los productos importantes del proceso consultivo ha sido la elaboración y la publicación de un Marco para la prestación de asesoramiento científico en el que se documentan los principios, las prácticas y los procedimientos actualmente aplicados por la FAO y la OMS en la prestación de asesoramiento científico. Debido a que los procedimientos se actualizan, el marco será revisado periódicamente.

Se pidió al público observaciones sobre el Marco, y la versión final está ahora disponible en las páginas web de la FAO (http://www.fao.org/ag/agn/agns/advice_en.asp) y la OMS (<http://www.who.int/foodsafety/codex/consult/en/index.html>).

Iniciativa Mundial para el Asesoramiento Científico relativo a la Alimentación (GIFSA).

Con la finalidad de satisfacer la creciente demanda de asesoramiento científico a medida que continúan surgiendo retos en los campos de la inocuidad de los alimentos y la nutrición, la FAO y la OMS establecieron una Iniciativa Mundial para el Asesoramiento Científico relativo a la Alimentación (GIFSA). La iniciativa se lanzó en el 30º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, 2 al 7 de julio de 2007, para asegurar el financiamiento sostenible de los programas de la FAO y la OMS para la prestación de asesoramiento científico a la Comisión del Codex Alimentarius y a los países miembros.

Por medio de esta iniciativa, la FAO y la OMS se proponen aumentar la sensibilización en los países miembros sobre la prestación de asesoramiento científico, buscar activamente contribuciones financieras y en especie de los países miembros, fortalecer las colaboraciones a fin de asegurar la disponibilidad de expertos nacionales que contribuyan a las reuniones científicas, facilitar la movilización de expertos calificados para trabajar directamente en cuestiones de asesoramiento científico y facilitar la remisión de datos científicos pertinentes a la FAO y la OMS como una base para evaluaciones de riesgos y asesoramiento científico. Se considera ser una herramienta importante para promover el carácter oportuno y la eficacia, asegurando a la vez la continuidad del más alto nivel de integridad y calidad. Se aceptarán contribuciones de gobiernos, organizaciones y fundaciones, de conformidad con las reglas de la FAO y la OMS. La FAO y la OMS han establecido cuentas individuales en cada organización para facilitar el recibo de contribuciones.

Hay más información disponible en las páginas web de la FAO (http://www.fao.org/ag/agn/agns/advice_en.asp) y la OMS (<http://www.who.int/foodsafety/codex/gifssa/en/index.html>).