comisión del codex alimentarius S

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 (a) del programa **CX/FH 09/41/3**
Septiembre de 2009

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Cuadragésima primera reunión

Coronado, EE.UU., del 16 al 20 de noviembre de 2009

CUESTIONES PLANTEADAS EN EL TRABAJO DE LA FAO, LA OMS Y OTRAS ORGANIZACIONES INTERGUBERNAMENTALES INTERNACIONALES

Informe 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

Mientras que el Codex se esfuerza por proporcionar orientación de gestión de riesgos sobre una amplia gama de cuestiones pertinentes a la inocuidad y 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 una 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 41ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), y se proporciona información sobre los últimos avances de las actividades pertinentes a trabajos pasados del Comité.

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

1. Control de *Campylobacter* y *Salmonella* spp. en la carne de pollo *(Información pertinente al tema 4 del programa)*

i) Anteproyecto de Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella spp. en la carne de pollo

La salmonelosis y la campilobacteriosis se encuentran entre las enfermedades de transmisión alimentaria notificadas con más frecuencia en todo el mundo. Si bien existen numerosos posibles vehículos de transmisión, la carne de pollo comercial ha sido identificada como uno de los vehículos alimentarios más importantes para estos organismos. Aunque existe una cantidad limitada de datos específicos sobre la carga de las enfermedades de transmisión alimentaria asociadas con *Salmonella* y *Campylobacter* en las aves de corral, se considera que el papel que desempeñan las aves de corral en este respecto es importante; sin embargo, el riesgo en diferentes países varía según las medidas de control y prácticas implementadas a lo largo de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la preparación final de la carne para su consumo.

En el 2007, la Comisión del Codex Alimentarius acordó que la elaboración de las directrices para el control de *Salmonella* y *Campylobacter* en las aves de corral era una prioridad. En la 39ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), celebrada a finales de 2007, se acordó abordar este

problema mediante la elaboración de un proyecto de directrices. Las directrices iban a consistir en tres secciones: una que abordara las buenas prácticas de higiene; otra que abarcara medidas de control basadas en el peligro; y una tercera que se enfocaría en medidas de control basadas en el riesgo. El CCFH, en su 40ª reunión, pidió a la FAO y la OMS que proporcionaran el asesoramiento científico necesario para continuar su trabajo. En respuesta a esa petición, la FAO y la OMS convocaron una Reunión técnica especial, del 4 al 8 de mayo de 2009 en Roma, Italia. El proyecto de informe de la reunión fue distribuido a través del sistema del Codex.

En la reunión técnica, los expertos realizaron una evaluación y examen independiente de toda la información científica disponible sobre el control de *Salmonella* y *Campylobacter* en las etapas pertinentes de la cadena de suministro de pollos de engorda. Esto se llevó a cabo usando el proyecto de directrices del Codex y, después, se añadieron más intervenciones que no habían sido incluidas. Por cada paso de la cadena de producción, se hizo el intento de evaluar la intervención en términos cuantitativos, es decir, según sus probables efectos en la reducción de la prevalencia y/o la concentración del peligro en cada caso. Se prestó atención especial al resultado probable de la reducción del peligro en una situación comercial.

Se utilizaron los últimos datos científicos disponibles para complementar y ampliar el examen semi sistemático de publicaciones que había formado la base del extenso proyecto de directrices. Los expertos determinaron que no había datos cuantitativos disponibles sobre los efectos de intervenciones específicas aplicadas durante la producción de animales vivos en la prevalencia y/o el nivel de contaminación con *Salmonella* y *Campylobacter*. Además, los efectos de cualquier intervención dirigida a la producción primaria no habían sido completamente validados en una situación comercial. Por lo tanto, las intervenciones para aplicación en la fase previa a la recolección de la producción de aves de corral, se encontraban todas catalogadas como buenas prácticas de higiene (BPH)[1].

Las medidas de BPH descritas en el proyecto de directrices del Codex con respecto al escaldado, el desplumado y el eviscerado fueron apoyadas por la reunión técnica. Los expertos no presentaron más datos científicos para justificar la descripción de posibles medidas de control basadas en el peligro.

La reunión técnica apoyó las medidas de BPH descritas en el proyecto de directrices del Codex con respecto al lavado y enfriamiento, y también con respecto a la venta al por menor y la manipulación por el consumidor. Asimismo, la reunión técnica apoyó datos cuantitativos sobre los posibles controles basados en el peligro debido a su probable impacto en la prevalencia y/o la concentración de peligros en las canales y, en algunos casos, se proporcionaron datos adicionales.

ii) Herramienta basada en la web para la gestión de riesgos

Con respecto a las preguntas de gestión de riesgos planteadas por el CCFH, la viabilidad de elaborar una herramienta de apoyo, basada en la web, para la toma de decisiones de gestión de riesgos fue debatida y vista favorablemente por la reunión técnica. La aplicación principal de la herramienta sería demostrar, de una manera simplificada, los efectos relativos de distintas medidas de control, ya sea solas o en combinación, en la reducción del peligro y los niveles relativos resultantes de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Esto permitiría que los países evaluaran combinaciones de medidas de control disponibles dentro de sus sistemas de procesamiento, usando un enfoque basado en el riesgo. La herramienta de decisiones también debería aportar un considerable beneficio a la industria en el diseño de planes del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y en la elección de límites críticos para las medidas de control basadas en el peligro.

La elaboración del prototipo se encuentra ahora en curso, y se presentaron algunos adelantos al grupo de trabajo del Codex. Se presentará una versión actualizada de la herramienta en la próxima reunión del CCFH.

---

[1] La falta aparente de publicaciones científicas examinadas por colegas sobre la eficacia de intervenciones específicas en parvadas de aves de corral comerciales en función de la inocuidad alimentaria de la carne de pollos de engorda, necesita abordarse conforme al contexto. Tales intervenciones han sido muy usadas en muchos países como parte de los programas nacionales de control para *Salmonella* y, por un tiempo, han sido asociadas con importantes reducciones en la prevalencia de patógenos en la etapa previa a la recolección de la producción de pollos de engorda. Los países incluyen Finlandia, Suecia, Dinamarca y los Países Bajos, y la eficacia de sus respectivas estrategias de control se describe en publicaciones científicas examinadas por colegas y en informes nacionales que incluyen datos de vigilancia para *Salmonella* en las aves de corral. Véanse, por ejemplo, Wegener *et al*., 2003; Maijala *et al.*, 2005; Van der Fels-Klerx *et al.,* 2009.

Actividades de seguimiento por parte del CCFH

La FAO y la OMS solicitan observaciones sobre la necesidad de más asesoramiento científico para continuar con la elaboración de las directrices, así como también sugerencias para mejorar la herramienta de apoyo, basada en la web, para la toma de decisiones de gestión de riesgos.

2. Peligros microbiológicos en frutas y hortalizas frescas *(Información pertinente al tema 5 del programa)*

En el 2007, la FAO y la OMS convocaron una reunión de expertos para abordar una petición de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) por medio de la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) para dar asesoramiento científico en apoyo a la elaboración de anexos específicos de productos para el "Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" de la CAC. La petición se hizo en respuesta al incremento en el número de informes de incidentes de inocuidad alimentaria asociados con los productos frescos y los problemas relacionados con la salud pública y el comercio. Se identificó una lista de productos frescos de preocupación con respecto a la inocuidad de los alimentos en el ámbito mundial y se priorizó en tres niveles conforme a criterios relacionados con el riesgo que representan para la inocuidad de los alimentos. Las hortalizas y hierbas de hoja se identificaron en el nivel más alto de preocupación, y el CCFH, por consiguiente, está preparando directrices para la gestión de riesgos de estos productos.

Debido a que los brotes de enfermedades de transmisión alimentaria atribuidos a los productos frescos han continuado desde el 2007, la FAO y la OMS consideraron que era oportuno examinar la nueva información sobre los productos frescos y la inocuidad alimentaria presentada desde la reunión de expertos celebrada en 2007, para determinar si la lista de productos frescos de preocupación debiera revisarse y si las prioridades asignadas en el 2007 continuaban siendo válidas. Esta revisión ofrecería más asesoramiento científico al CCFH sobre la elaboración de los anexos para el Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas. La JEMRA publicó una petición de datos sobre los productos frescos (junio de 2009) para obtener información de las autoridades de inocuidad alimentaria. Con esta información y las publicaciones actuales disponibles en el dominio público, se convino un grupo mixto FAO/OMS de debate electrónico sobre peligros microbiológicos en los productos frescos para examinar los criterios basados en el riesgo, la lista de productos frescos de preocupación y su prioridad conforme a la preocupación relativa a la inocuidad alimentaria mundial (agosto a septiembre de 2009).

Se presentará un informe ante el CCFH que incluya información actualizada sobre los productos frescos y la inocuidad alimentaria, que abarca el período de 2007 a 2009, y el resultado del grupo mixto FAO/OMS de debate electrónico.

Actividades de seguimiento por parte del CCFH

La FAO y la OMS solicitan observaciones del Comité sobre la necesidad de más asesoramiento científico para continuar con la elaboración de los anexos para el Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas.

3. Virus en los alimentos

i) Anteproyecto de directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos *(Información pertinente al tema 8 del programa)*

El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, en su 40ª reunión, acordó iniciar un nuevo trabajo sobre la presencia de virus en los alimentos y pidió a la Comisión, en su 32º período de sesiones, que aprobara un nuevo trabajo sobre el Código de prácticas de higiene para el control de virus en los alimentos. El Comité también acordó establecer un grupo de trabajo encabezado por Los Países Bajos, que se reuniría en marzo de 2009 para elaborar el Código de prácticas de higiene para el control de los virus en los alimentos, para que se distribuyera en el trámite 3, a fin de recabar observaciones y ser examinado durante la próxima reunión del Comité. Tras la petición del Comité, la Comisión, en su 32º período de sesiones (celebrado del 29 de junio al 4 de julio de 2009) aprobó este nuevo trabajo. El informe de la JEMRA sobre los Virus en los alimentos: Asesoramiento científico para apoyar las actividades de gestión de riesgos: informe de la reunión (**Viruses in food: scientific advice to support risk management activities: Meeting report.** Microbiological Risk Assessment Series 13. FAO/WHO, 2008), fue examinado en su totalidad por el grupo de trabajo. El informe está disponible en inglés en esta página web: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_viruses_en.asp.

Actividades de seguimiento por parte del CCFH

Debido a que el Comité ha decidido 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 que se necesite para realizar este trabajo.

4. Consulta de expertos sobre el uso del 'cloro activo' en la industria alimentaria

El CCFAC y el CCFH han pedido a la FAO y la OMS que aborden la inocuidad del uso del 'cloro activo' en la industria alimentaria. Se identificó un grupo central de expertos, el cual se reunió en noviembre de 2007 con el objetivo de definir claramente el ámbito de aplicación y esbozar el proyecto. Se prepararon documentos de trabajo como una base para el debate en una consulta internacional de expertos. La Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos sobre los beneficios y riesgos del uso de los desinfectantes que contienen cloro en la producción y procesamiento de los alimentos se celebró del 27 al 30 de mayo de 2008 en Ann Arbor, Michigan, Estados Unidos de América.

La reunión de expertos aprovechó la experiencia de 20 expertos de 13 países y estuvo dedicada a evaluar los beneficios que reportaría una reducción del riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, reduciendo y controlando la contaminación por microorganismos patógenos mediante un tratamiento directo de los alimentos con desinfectantes en distintas etapas de la producción y elaboración de alimentos, y a comparar esos beneficios con los posibles riesgos para la salud derivados de la ingestión de desinfectantes químicos, clorados o no, y de sus subproductos.

Las principales hipótesis de tratamiento a escala mundial de aves de corral, carne roja, pescado y productos pesqueros, productos frescos (frutas y hortalizas frescas, incluidos los cultivos hidropónicos y las semillas germinadas) y las superficies que entran en contacto con los alimentos se utilizaron para la evaluación de los riesgos y beneficios en un enfoque cualitativo por etapas, y se acordaron conclusiones y recomendaciones. Los residuos identificados de los desinfectantes clorados y de sus subproductos no generaron preocupaciones toxicológicas específicas en las exposiciones estimadas, pero sí se identificaron beneficios de la reducción de riesgos microbiológicos para algunas de las hipótesis de tratamiento. En la reunión se identificaron lagunas importantes de datos y, además, se recalcó que el tratamiento con desinfectantes no debería usarse para ocultar malas prácticas de higiene. El informe necesita un extenso proceso de correcciones; se tiene previsto la expedición de una versión pre publicación del informe para finales del 2009. Puede encontrarse información sobre el proyecto en estas páginas web:
http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_chlorine_en.asp y en
http://www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en/index.html.

5. Proyecto de Anexo sobre las medidas de control para *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus* en los mariscos moluscoides *(Información pertinente al tema 7 del programa)*

El Comité aprobó la propuesta de elaborar un anexo sobre las medidas de control para *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus* en los mariscos moluscoides para el Anteproyecto de Código de prácticas de higiene para las especies patógenas de *Vibrio* en los alimentos de origen marino. El grupo de trabajo basado en la presencia física encabezado por Japón, se reunió del 26 al 29 de mayo de 2009, en Kyoto, Japón, sólo para elaborar este anexo para que se distribuyera en el trámite 3, a fin de recabar observaciones y ser examinado durante la próxima reunión del Comité. Los informes de la JEMRA sobre la Evaluación del riesgo de *Vibrio cholerae* O1 y O139 causante del cólera en los camarones de aguas templadas presentes en el comercio internacional (**Risk assessment of choleragenic *Vibrio cholerae* O1 y O139 in warm-water shrimp in international trade.** MRA 9. FAO/WHO, 2005), y la Evaluación del riesgo de *Vibrio vulnificus* en las ostras crudas (**Risk assessment on *Vibrio vulnificus* in raw oysters.** MRA 8. FAO/WHO, 2005) se pusieron a la disposición de los miembros del grupo de trabajo y podían consultarse en:
http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_vibrio_en.asp (sólo en inglés).

El proyecto de informe de la JEMRA sobre *V. parahaemolyticus* también se puso a la disposición de los miembros del grupo de trabajo.

6. Publicaciones de la JEMRA: Adiciones recientes a la serie de evaluaciones de riesgos microbiológicos de FAO/OMS

i) Publicaciones recientes

- **Exposure assessment of microbiological hazards in foods: Guidelines (Evaluación de exposición de peligros microbiológicos en los alimentos: Directrices).**
  Microbiological Risk Assessment Series 7 - FAO/WHO (2008)
- **Viruses in food: scientific advice to support risk management activities: Meeting report. (Virus en los alimentos: Asesoramiento científico para apoyar las actividades de gestión de riesgos: Informe de la reunión).**
  Microbiological Risk Assessment Series 13. FAO/WHO (2008)
- **Microbiological hazards in fresh leafy vegetables and herbs: Meeting report (Peligros microbiológicos en hortalizas y hierbas de hoja frescas: Informe de la reunión).**
  Microbiological Risk Assessment Series 14. FAO/WHO (2008)
- ***Enterobacter sakazakii* (*Cronobacter* spp.) in follow-up formula: Meeting report (*Enterobacter sakazakii* (*Cronobacter* spp.) en la fórmula de continuación: Informe de la reunión).**
  Microbiological Risk Assessment Series 15- FAO/WHO (2008)

ii) Próximas publicaciones

- **Risk assessment of *Campylobacter* spp. in broiler chickens: Interpretative Summary (Evaluación de riesgos de *Campylobacter* spp. en pollos para asar: Resumen interpretativo).**
  Microbiological Risk Assessment Series 11 - FAO/WHO
- **Risk assessment of *Campylobacter* spp. in broiler chickens: Technical Report. (Evaluación de riesgos de *Campylobacter* spp. en pollos para asar: Informe técnico).**
  Microbiological Risk Assessment Series 12 - FAO/WHO
- **Risk Characterization of Microbiological Hazards in Foods: Guidelines. (Caracterización de riesgos de peligros microbiológicos en los alimentos: Directrices).**
  Microbiological Risk Assessment Series 17 - FAO/WHO
- **FAO/WHO Technical Meeting on Salmonella and Campylobacter in Chicken Meat: Meeting Report. (Reunión técnica FAO/OMS sobre *Salmonella* y *Campylobacter* en la carne de pollo: Informe de la reunión).**
  Microbiological Risk Assessment Series 19 - FAO/WHO

B) ÚLTIMOS AVANCES DE LAS ACTIVIDADES PERTINENTES A TRABAJOS PASADOS DEL COMITÉ

1. Expansión de la herramienta de muestreo basada en la web para *Enterobacter sakazakii* (*Cronobacter* spp.)

En enero de 2006, la JEMRA convocó a un panel de expertos para examinar e implementar una herramienta de evaluación de riesgos para el estudio de la infección de lactantes por *E. sakazakii*. Un componente clave de esta evaluación de riesgos es un módulo que examina explícitamente planes de muestreo para la fórmula (preparado) en polvo para lactantes y su eficacia. Sin embargo, la herramienta de muestreo puede extenderse por completo a otras combinaciones de patógenos y productos a los que se puede aplicar el muestreo. Por lo tanto, la JEMRA está elaborando actualmente una herramienta de muestreo independiente. La herramienta incluye una interfaz basada en la web que permitirá a los usuarios interactuar con el modelo mediante los exploradores estándar de Internet. Una actualización sobre el estado de la herramienta de muestreo basada en la web incluye mejores y más amplias descripciones de los planes de muestreo en general; descripciones de las herramientas disponibles (herramienta de muestreo genérica y herramienta de desempeño industrial), y ayuda sobre el uso de las dos herramientas en el contenido del sitio web y las herramientas de la web. Se ha preparado documentación técnica y ésta será incorporada en el sitio web muy pronto.

C) OTROS ASUNTOS AFINES

1. Componente de inocuidad alimentaria de EMPRES

La FAO ha establecido la prestación de sistemas de gestión de emergencias para la cadena alimentaria como una prioridad operativa clave. El Marco de Gestión de Crisis de la Cadena Alimentaria (*Food Chain Crisis Management Framework*, FCC) de la FAO se basa en la experiencia técnica y operativa que la FAO tiene con las enfermedades animales, la protección vegetal y la inocuidad de los alimentos, así como en sus

antiguas relaciones de trabajo con gobiernos y organizaciones regionales para crear una cadena de seguridad para la cadena alimentaria y garantizar que estén establecidos los sistemas, las normas y capacidades para pronosticar, prevenir o responder a emergencias. Una de las unidades que integran el FCC es la Unidad de Alerta Temprana y Prevención de Emergencias ubicada en las divisiones técnicas pertinentes, y el Sistema de Prevención de Emergencias (*Emergency Prevention System*, EMPRES) da aportaciones. Esto se logra a través de la prestación de los servicios esenciales que incluyen la detección temprana, la alerta temprana y evaluaciones de riesgos de inocuidad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria completa. Los programas de EMPRES se establecieron inicialmente para la sanidad animal y vegetal (componente de sanidad animal de EMPRES y componente de protección vegetal de EMPRES), y la FAO ha indicado que la siguiente prioridad es el componente de inocuidad alimentaria de EMPRES.

Durante el 32º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, se celebró un evento secundario sobre el componente de inocuidad alimentaria de EMPRES y FCC el 3 de julio de 2009, al que asistieron muchos delegados del Codex; ahí se presentaron y debatieron los objetivos y mecanismos del programa. Del 31 de agosto al 1 de septiembre de 2009, se organizó un seminario / taller del componente de inocuidad alimentaria de EMPRES para debatir el tema sobre la "identificación, priorización y gestión de amenazas emergentes para la inocuidad de los alimentos". Se debatió la diferencia entre los sistemas "predictivos" de identificación temprana y los sistemas "de respuesta" de identificación temprana para los riesgos a la inocuidad alimentaria a fin de identificar las distintas funciones y las sinergias de importancia fundamental entre los sistemas, incluida la interacción positiva con la Red internacional mixta FAO/OMS de autoridades en materia de inocuidad de los alimentos (INFOSAN).

El componente de inocuidad alimentaria de EMPRES tiene previsto anunciar una convocatoria de expertos en una amplia gama de temas de inocuidad alimentaria, entre ellos, los riesgos microbiológicos en los alimentos y los piensos, a fin de establecer la lista de expertos para el componente de inocuidad alimentaria de EMPRES para responder a varias necesidades en el área de trabajo. Para obtener más información, visiten nuestro sitio web que pronto tendrá un enlace para el programa en: http://www.fao.org/ag/agn/agns/ o envíen un correo electrónico a: EMPRES-FS@fao.org.

2. Iniciativa Mundial en pro del 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 en pro del Asesoramiento Científico Relativo a la Alimentación (GIFSA). La iniciativa se lanzó en el 30º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, celebrado del 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. Es considerada 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.

Se agradece a los gobiernos de EE.UU. e Italia los recursos que han proporcionaron a GIFSA a la fecha en apoyo a la prestación de asesoramiento científico en el 2008. Hay más información disponible en las páginas web de la FAO (http://www.fao.org/ag/agn/agns/advice_en.asp) y de la OMS (http://www.who.int/foodsafety/codex/gifssa/en/index.html).

3. Otras actividades relacionadas con la FAO y la OMS

Para obtener información sobre otras actividades relacionadas con la FAO y la OMS, véase el documento "Otras cuestiones planteadas por la FAO y la OMS" preparado para el 32º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, que se encuentra disponible en formato electrónico en ftp://ftp.fao.org/codex/CAC/CAC32/al3209Fe.pdf.