



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS

21.ª reunión

Brisbane (Australia), 13-17 de octubre de 2014

ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS PERTINENTES A LA LABOR DEL CCFICS

1. Desde la celebración de la última reunión del Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) se han elaborado los siguientes instrumentos, que están a disposición de los Estados Miembros.

Instrumento de muestreo de la FAO de micotoxinas

2. Como parte de la asistencia técnica prestada a los países en desarrollo en materia de prevención y control de micotoxinas, la FAO ha elaborado un instrumento de muestreo para determinar el contenido de micotoxinas que ayuda a analizar la eficacia de los planes de muestreo y a determinar aquellos más apropiados para alcanzar los objetivos fijados por el usuario. Este instrumento permite la inclusión de combinaciones adicionales entre micotoxinas y productos, así como nuevas funciones en versiones futuras. Incluye asimismo una guía del usuario que ofrece una orientación paso a paso sobre cómo utilizarlo en 24 combinaciones entre micotoxinas y productos.

3. El instrumento de muestreo se ha finalizado y está disponible gratuitamente en el siguiente enlace de Internet: www.fstools.org/mycotoxins.

Instrumento de muestreo de la FAO y la OMS de histamina

4. Atendiendo a la recomendación de la Reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre el riesgo para la salud pública que plantean la histamina y otras aminas biógenas del pescado y los productos pesqueros (Roma, 23-27 de julio de 2012), la FAO y la OMS han elaborado un instrumento para respaldar la toma de decisiones sobre el establecimiento y/o el uso de planes de muestreo para la detección de histamina. Este instrumento es útil en dos esferas principales relacionadas con el muestreo para la detección de histamina, es decir, el diseño de un plan de muestreo y el análisis de la eficacia del mismo.

5. El instrumento de la FAO y la OMS para la elaboración del plan de muestreo de histamina es un recurso gratuito y está disponible en el siguiente enlace de Internet: www.fstools.org/histamine.

6. Además, se están elaborando actualmente una serie de instrumentos y enfoques para que los países puedan aplicar mejor las recomendaciones, directrices y normas del Codex pertinentes.

Instrumento de evaluación de sistemas de control alimentario

7. Como se señaló en la CAC en 2012, la FAO ha proseguido su labor sobre la elaboración de un instrumento de evaluación de los sistemas nacionales de control alimentario, sobre la base de los "Principios y directrices para los Sistemas nacionales de control de los alimentos" (CAC/GL 82-2013) aprobados recientemente. En 2013, la OMS también elaboró un instrumento de análisis de deficiencias centrado en aspectos relacionados con la salud pública del sistema de inocuidad de los alimentos. Ambos organismos colaboran actualmente para combinar estas herramientas a fin de que los países dispongan de un método de evaluación sistemático, transparente y mensurable de la eficacia del sistema de inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, con objeto de determinar las esferas prioritarias para la creación de capacidad, así como medir los progresos realizados con el tiempo. De este modo, se tiene en cuenta la complejidad de todo el sistema y se hace hincapié en el enfoque multidisciplinario necesario para que un sistema así funcione adecuadamente.

8. El instrumento se ha concebido a fin de que pueda utilizarse en última instancia en el contexto de una autoevaluación o con la ayuda de instructores adecuadamente formados. Si bien no se ha concebido para que un socio comercial o una entidad externa evalúen un determinado país, o hagan una comparación directa entre países, estos pueden optar por utilizarlo para demostrar su eficacia y, por tanto, facilitar el diálogo con los socios comerciales.

9. La FAO viene colaborando con oficiales de inocuidad de los alimentos en Gambia, Marruecos, Sierra Leona y Zambia para aplicar el enfoque y ensayarlo sobre el terreno. Los resultados del ensayo sobre el terreno se utilizarán para examinar la primera versión del instrumento y respaldar la elaboración de indicadores. Debería realizarse un ensayo conjunto FAO/OMS sobre el terreno en el Irán en el último trimestre de 2014 o en el primer trimestre de 2015.

Directrices de la FAO sobre el control de alimentos importados basado en el riesgo

10. Este trabajo se emprendió en 2012, atendiendo a la orientación brindada al respecto por el CCFICS (CAC/GL 47-2003, y otros textos pertinentes). Varios Estados Miembros en desarrollo expresaron la necesidad de recibir una orientación práctica sobre cómo aplicar un enfoque basado en el riesgo en el contexto específico de los controles de alimentos importados. A este respecto, se estudian los diferentes instrumentos que pueden usarse y combinarse (por ejemplo, en el país de origen de los alimentos importados, en la frontera y en el país de destino) a efectos de realizar controles basados en el riesgo y aprovechar al máximo los recursos disponibles. Se exponen asimismo los diferentes principios del Codex en este contexto en concreto y se presta ayuda a los países en la evaluación de su situación y sus necesidades particulares. Dichas directrices se utilizarán para formular enfoques y programas adaptados a cada país y que permitan elegir y combinar los diferentes instrumentos, para satisfacer las necesidades de los distintos países o regiones. Las directrices de la FAO se publicarán en el primer trimestre de 2015.

Decisiones fundamentadas sobre gestión de riesgos basadas en datos objetivos examinando varios criterios

11. En el marco de la FAO se siguen elaborando materiales de orientación y una metodología para apoyar a los responsables de la gestión de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos en los procesos de adopción de políticas y decisiones fundamentadas basadas en datos objetivos. Ello servirá de orientación sobre el acopio y el análisis de datos, para examinar una serie de factores importantes a nivel nacional como base para la toma de decisiones transparentes y bien fundamentadas, que van desde la salud pública hasta cuestiones económicas y sobre los medios de vida vinculadas con la seguridad alimentaria. Uno de los pilares principales de este trabajo es el uso del enfoque de la toma de decisiones basado en varios criterios para garantizar que las decisiones en materia de inocuidad de los alimentos tomen en cuenta todos los criterios pertinentes, tengan una visión clara de los costos y comprendan las implicaciones y consecuencias que conllevan.

12. Para garantizar unas directrices prácticas y pertinentes a nivel mundial, se vienen realizando paralelamente una serie de actividades. Actualmente, se están realizando dos estudios piloto en Uganda y Tailandia para ensayar el uso de análisis en la toma de decisiones teniendo en cuenta múltiples criterios. En Uganda, el tema central fue el establecimiento de prioridades en materia de inocuidad de los alimentos, mientras que en Tailandia el objetivo es determinar las opciones más eficaces de gestión de riesgos para hacer frente a los residuos de plaguicidas en frutas y hortalizas frescas.

13. Se examinarán los resultados de estos estudios junto a las conclusiones de una reunión técnica de la FAO sobre políticas y decisiones fundamentadas sobre gestión de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos basadas en datos objetivos, celebrada en noviembre de 2013. El proyecto de directrices estará listo para finales de 2014 y, a continuación, se ensayará y compartirá con un número más amplio de países mediante talleres regionales en el África oriental y un grupo de países seleccionados de la región de Asia.

14. Esta actividad cuenta con el apoyo del Programa de gobernanza mundial para la reducción del hambre, financiado por la Unión Europea (UE). Puede obtenerse más información en el siguiente enlace de Internet: <http://www.foodsec.org/web/what-we-do/food-safety/overview/es/>

Materiales de orientación sobre sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos: Buenas prácticas de higiene (BPH) y Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC)

15. La FAO está completando la labor sobre un conjunto de recursos para capacitadores a fin de respaldar la aplicación de BPH y sistemas de APPCC en empresas alimentarias. A medida que se finalicen los materiales, podrán consultarse en el siguiente enlace de Internet: <http://www.sp-lab.net/fao/GHP2014/>. Esta labor se ha realizado a la luz de los desafíos a los que se enfrentan determinadas empresas pequeñas y menos desarrolladas en el establecimiento de sistemas de gestión adecuados de inocuidad de los alimentos, incluidos los sistemas de APPCC.

16. El conjunto de recursos incluye materiales y herramientas pertinentes elaboradas por el gobierno y por grupos del sector privado prestando especial atención a brindar orientación a las empresas pequeñas y menos desarrolladas. En la Conferencia celebrada recientemente sobre los APPCC y las medidas futuras (organizada por el Ministerio de Agricultura y Silvicultura de Finlandia), se respaldó la ampliación de esta labor.

Actividades de la FAO y la OMS para afrontar las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos

17. La FAO y la OMS siguen prestando ayuda a los países para afrontar las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos, incluida la publicación de documentos de orientación de aplicación mundial y el seguimiento en los distintos países para reforzar los sistemas y las capacidades nacionales. Recientemente, se ha incluido en estas actividades el suministro de información técnica destinada a los debates e iniciativas que aborden los riesgos asociados con los alimentos de origen animal, como el Ébola y la carne de caza, el Coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV) y el virus H7N9. Además, se ha prestado asistencia técnica a Filipinas, las Islas Salomón y Tonga sobre la forma de gestionar las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos en situaciones de catástrofes naturales, como los ciclones y las inundaciones, en consonancia con los documentos de orientación de la OMS disponibles.

18. Entre los logros alcanzados en 2013, cabe citar el fortalecimiento de la capacidad nacional de preparación y respuesta ante emergencias que atañen a la inocuidad de los alimentos, la mejora de la información sobre la inocuidad de los alimentos y el intercambio de esta información entre los distintos países y zonas, reforzando asimismo las iniciativas regionales, por ejemplo, en Asia. En breve, se publicará un informe anual de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN).

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

19. En octubre de 2013, la FAO convocó una reunión dirigida a expertos mundiales con el fin de permitir comprender detalladamente el funcionamiento actual de las redes y sistemas de vigilancia, prevención y alerta rápida. En breve podrán consultarse en línea dos informes técnicos preparados para la reunión, a saber, "Structured review and expert opinion on early warning and rapid alert systems applicable to food safety" (Examen estructurado y opiniones de expertos sobre los sistemas de prevención y alerta rápida aplicables a la inocuidad de los alimentos) y "Horizon scanning and foresight: an overview of approaches and possible applications in food safety" (Análisis prospectivos y previsiones: visión general de los enfoques y las aplicaciones posibles a la inocuidad de los alimentos). Un mensaje clave de la reunión fue la necesidad de elaborar materiales de formación para coadyuvar a los países en la evaluación y la realización de actividades de vigilancia de alerta rápida y el establecimiento de prioridades a este respecto.

20. La FAO y la Oficina Interafricana de Recursos Animales (IBAR) de la Unión Africana (UA) están organizando un taller regional para el África oriental que habría de celebrarse en Kenya en octubre de 2014 sobre la mejora de las redes de alerta rápida y los sistemas de vigilancia y prevención, en el ámbito de la inocuidad de los alimentos. Se invita a la OMS y a la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI) a participar en este acto. Se trata de una actividad importante en el contexto de la iniciativa de la UA sobre la inocuidad de los alimentos y los piensos.

Resistencia a los antimicrobianos

21. El Grupo Asesor sobre la Vigilancia Integrada de la Resistencia a los Antimicrobianos (AGISAR) de la OMS publicó en 2012 un documento de orientación con objeto de brindar a los Estados Miembros de la OMS un marco para la aplicación de los programas nacionales sobre el control de la resistencia a los antimicrobianos a lo largo de la cadena alimentaria a través de un enfoque integrado, fomentando la colaboración intersectorial. Las directrices están disponibles en el siguiente enlace de Internet: http://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/agisar_guidance/en/index.html.

Actividades regionales y nacionales

22. Además de elaborar instrumentos, la FAO y la OMS ayudan a las autoridades nacionales a crear sistemas modernos de control de los alimentos a través de distintas actividades de desarrollo de la capacidad, que incluyen la forma de elaborar y ejecutar programas de inspección basados en el riesgo.

23. A continuación figura una lista de algunas de las actividades regionales y nacionales más recientes relacionadas con la labor del CCFIS.

África

Actividades:

- Curso regional de capacitación FAO/Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI) sobre la evaluación de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos (Johannesburgo [Sudáfrica], 17-18, 2014).
- Curso regional de capacitación FAO/Codex organizado en Addis Abeba [Etiopía] (15-16 de mayo de 2014) y en el que la región de África determinó que habrían de evaluarse cinco productos alimenticios si pudieran presentarse por el Comité Coordinador del Codex para África (CCAFRICA) como nuevo trabajo para la elaboración de normas regionales.
- Evaluaciones piloto realizadas por la FAO del nuevo instrumento de análisis del sistema nacional de control de los alimentos: en Zambia (octubre de 2013-mayo de 2014); Marruecos (noviembre de 2013-marzo de 2014); Gambia y Sierra Leona: en curso.
- Curso de actualización sobre vigilancia en laboratorio de las enfermedades transmitidas por los alimentos, organizado por la Red global sobre las infecciones transmitidas por los alimentos (Red GFN) de la OMS para microbiólogos y epidemiólogos del África occidental y determinados países del África central (Camerún, octubre de 2013).

Proyectos:

- La OMS respalda la elaboración de planes de acción nacionales sobre inocuidad de los alimentos en Malí.
- La OMS ha emprendido asimismo una serie de cursos de capacitación de inspectores de alimentos sobre inspección alimentaria basada en riesgos en Togo.

Asia

Actividades:

- Taller regional para los países de Asia sobre higiene e inocuidad en el comercio minorista alimentario (Singapur, 12-14 de septiembre de 2013), organizado por la FAO en colaboración con el Organismo Nacional de Medio Ambiente, Singapur.
- Taller de consulta regional sobre la aplicación de buenas prácticas de fabricación (BPF) y el APPCC en Asia: examen de la situación (Bangkok, 23-25 de junio de 2014), organizado conjuntamente por la FAO y la Oficina Veterinaria y de Seguridad Alimentaria Federal (FSVO), Suiza.
- Taller regional de capacitación sobre retirada y rastreabilidad de alimentos: aplicación en los controles nacionales para la inocuidad de los alimentos (15-17 de febrero de 2013, Chiang Mai), organizado por la FAO (GCP/RAS/280/JPN).
- Taller regional de capacitación sobre diseño y evaluación de protocolos de muestreo de micotoxinas (Manila [Filipinas], 11-12 de septiembre de 2014) que habría de organizar la FAO (GCP/RAS/280/JPN).
- Cursos regionales de capacitación de la FAO: Fortalecimiento de la capacidad en la recopilación y generación de datos para el análisis de riesgos vinculados con la inocuidad de los alimentos (10-13 de junio de 2013, Tokyo [Japón]), organizado por la FAO (GCP/RAS/280/JPN).
- Examen del marco de control de las importaciones basado en el riesgo en la India y Taller nacional, junio-septiembre de 2013.
- Taller nacional de capacitación de la FAO sobre la consolidación de la labor de establecimiento de normas alimentarias y la participación en las actividades del Codex en Camboya (Phnom Penh [Camboya], 19-21 de febrero de 2014).
- Taller nacional para las partes interesadas en las normas alimentarias y los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos: fortalecimiento de las actividades de coordinación en Indonesia (Indonesia, 29-30 de abril de 2014), organizado por la FAO.
- Taller nacional para las partes interesadas en las normas alimentarias y los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos: fortalecimiento de las actividades de coordinación en Lao (República Democrática Popular Lao, 9-11 de junio de 2014), organizado por la FAO.
- Reunión de la OMS sobre el fortalecimiento de la INFOSAN y los sistemas nacionales de control alimentario en Asia (Filipinas, diciembre de 2013).

Publicaciones:

- Manual de capacitación titulado “Implementing ASEANGAP in the fruit and vegetable sector: its certification and accreditation” (Aplicación de buenas prácticas agrícolas (BPA) en la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental [ASEAN] en el sector de las frutas y hortalizas: certificación y acreditación) (Oficina Regional para Asia y el Pacífico [FAO/RAP], febrero de 2014).
- “Guidance on Hygiene and safety in Food Retail Sector” (Directrices sobre higiene e inocuidad en el sector del comercio minorista alimentario) (FAO/RAP, 2014/--).
- “A Regional Guidance on Criteria for GMP/HACCP for Asian Countries” (Directrices regionales sobre criterios de BPF y el APPCC para países asiáticos) (FAO/RAP, habría de publicarse en 2014/--).
- Informe del Taller de capacitación de la FAO titulado “Food Recall and Traceability-Application in National Food Safety Control” (Retirada y rastreabilidad de alimentos: aplicación en los controles nacionales de la inocuidad de los alimentos) (GCP/RAS/280/JPN, documento de campo n.º 3/2014).
- Informe del Taller regional de la FAO para los países asiáticos sobre higiene e inocuidad alimentos en el comercio minorista alimentario (12-14 de septiembre de 2013, Singapur).
- OMS: Mejora de la inocuidad de los alimentos mediante el fortalecimiento de los sistemas de inspección alimentaria en los países de la ASEAN; estudios de casos relacionados con la inspección y la certificación.

Proyectos:

- Proyecto regional de la FAO (GCP/RAS/280/JPN): Apoyo al desarrollo de las capacidades y a la aplicación de las normas internacionales de inocuidad de los alimentos en los países de la ASEAN.
- Proyecto regional de la FAO (GCP/RAS/281/FRA): Promoción del desarrollo rural a través de la elaboración de indicaciones geográficas a nivel regional en Asia.
- Proyecto regional de la FAO (TCP/RAS/3501): Establecimiento de normas y plan de aplicación y certificación de las BPA en países de la Asociación del Asia Meridional para la Cooperación Regional (SAARC).
- Proyecto nacional de la FAO (GCP/BGD/047/NET): Mejora de la inocuidad de los alimentos en Bangladesh.
- Proyecto nacional de la FAO (GCP/BGD/054/USA): Institucionalización de la inocuidad de los alimentos en Bangladesh en pro de unos alimentos más sanos.
- Proyecto nacional de la FAO (TCP/MYA/3401): Fomento de la capacidad para mejorar el acceso del pescado y los productos pesqueros al mercado.
- Proyecto nacional de la FAO (TCP/NEP/3402): Asesoramiento en materia de políticas de cadenas de suministro agroalimentario biológicamente seguras, para mejorar el acceso a los mercados y la seguridad alimentaria de los pequeños agricultores (Nepal).
- Proyecto nacional de la FAO (MTF/NEP/068): Mejora de la capacidad sanitaria y fitosanitaria de las exportaciones de jengibre a través de asociaciones entre el sector público y el privado (Nepal).
- Proyecto nacional de la FAO (UTF/LAO/018/LAO): Asistencia técnica para la elaboración ulterior del marco jurídico relativo a las medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) en la República Democrática Popular Lao.
- Proyecto nacional de la FAO (TCP/BHU/3401): Fortalecimiento de la inocuidad de los alimentos y las normas alimentarias en Bhután.
- Proyecto nacional de la FAO (TCP/MON/3401): Fortalecimiento de la capacidad de Mongolia para aplicar las normas del Codex.
- Proyecto nacional de la FAO (UNJP/VIE/052/UNJ): Fortalecimiento de la capacidad de Viet Nam relativa a las MSF para el comercio y mejora de la inocuidad y calidad de las hortalizas frescas por medio del enfoque basado en la cadena de valor.
- OMS: Asistencia en la inspección alimentaria (China).
- OMS: Prestación de ayuda para definir la capacidad básica de los inspectores de la inocuidad de los alimentos y elaborar un programa formativo de posgrado sobre la inocuidad de los alimentos y creación de capacidad en relación con la INFOSAN en Mongolia.

- OMS: Actividades experimentales de vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos en el sector acuícola de Viet Nam.

Europa

Actividades:

- Taller de capacitación FAO/OMS sobre el fortalecimiento de la capacidad para una participación eficaz en la labor del Codex de los países de los Balcanes; financiado con cargo al Fondo Fiduciario FAO/OMS del Codex (Zagreb [Croacia], 4-6 de junio de 2013).
- Consulta regional FAO/Comité Coordinador del Codex para Europa (CCEURO) sobre el fortalecimiento de las capacidades para analizar los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos y reforzar la participación en la labor del Codex (Pulawy [Polonia], 18 de septiembre de 2013).
- Taller de capacitación regional de la FAO para los países de la Comunidad de Estados Independientes (CEI): “Adhesión a la Organización Mundial del Comercio (OMC) y políticas agrícolas” (Kiev [Ucrania], 12-14 de noviembre de 2013).
- Taller de capacitación de la FAO sobre los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, programas de requisitos previos (BPF y BPH) y sistemas de inocuidad de los alimentos basados en el APPCC (Bishkek [Kirguistán], 27-29 de noviembre de 2013).
- FAO/Banco Europeo de Reconstrucción y Desarrollo (BERD). Diálogo público-privado sobre la mejora de la inocuidad y la calidad de los alimentos en Georgia (Tbilisi, 24 de enero de 2014).
- Taller de capacitación sobre los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, programas de requisitos previos (BPF y BPH) y sistemas de inocuidad de los alimentos basados en el APPCC (Dushanbé [Tayikistán], 19-21 de febrero de 2014).
- Visita de estudio de expertos de Kirguistán y Tayikistán a empresas de elaboración de alimentos, organizada por la FAO en colaboración con el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería de Turquía (Ankara, 28 de abril-2 de mayo de 2014).
- Taller regional FAO/OMS sobre la mejora de la capacidad de comunicación de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos (Budapest [Hungria], 3-6 de junio de 2014).
- Taller FAO/OMS previo al CCEURO sobre el fortalecimiento de la capacidad para una participación efectiva en la labor del Codex prestando especial atención a la inocuidad de los alimentos en relación con los productos químicos, 29 de septiembre de 2014, La Haya (Países Bajos) (en preparación).
- Reunión nacional de la OMS sobre resistencia a los antimicrobianos desde la perspectiva de la inocuidad de los alimentos para obtener, presentar y examinar los resultados de un proyecto del AGISAR en Kosovo (Kosovo, marzo de 2014).
- Talleres nacionales intersectoriales de la OMS sobre inocuidad de los alimentos (Albania, diciembre de 2013; Serbia, mayo de 2014).

Proyectos

- GCP/SEC/010/TUR: Desarrollo de la capacidad de las empresas de elaboración de alimentos y las autoridades nacionales para la gestión de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos en la República Kirguisa (octubre de 2013 a febrero de 2015).
- TCP/TUR/3501: Fortalecimiento de las capacidades del Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería de Turquía en el marco de los análisis de riesgos vinculados con la inocuidad de los alimentos (agosto de 2014-marzo de 2015).
- TCP/MOL/3402: Fortalecimiento del sistema de seguridad alimentaria en Moldavia (julio de 2014-diciembre de 2015).
- GCP/RER/048/EST: Mayor atención al centeno (septiembre de 2014-marzo de 2015).
- Proyecto FAO/BERD (en preparación) - Georgia: Mejora de la inocuidad de los alimentos a través de la creación de capacidad y evaluación del marco jurídico y del mercado sobre indicaciones geográficas en el sector lácteo.
- OMS: Asistencia para reforzar la infraestructura de inocuidad de los alimentos en Albania.

América Latina

Actividades:

- Misión de asistencia técnica en la sede de Georgetown (Guyana), en el contexto de la cooperación triangular, con el fin de realizar un diagnóstico de la situación de la inocuidad de los alimentos, así como la sanidad animal y vegetal, y formular recomendaciones sobre las medidas futuras en la organización y gestión del Organismo del Caribe de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de los Alimentos (CAHFSA) (FAO/Agencia de Cooperación Internacional de Chile [AGCI], Guyana, abril de 2013).
- Taller regional sobre la aplicación de métodos de detección y enumeración del *Vibrio* spp patogénico en moluscos bivalvos (FAO/ILSI/Universidad de Kyoto/Instituto de Salud Pública (ISP) de Chile, diciembre de 2013).
- Taller: Estrategia nacional de información, educación y comunicación en inocuidad y calidad de los alimentos, centrada en el consumidor (Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe [FAO/RLC], Colombia, febrero de 2014).

Proyectos:

- TCPF/CUB/3401: Asistencia para el análisis y la puesta en práctica de una Estrategia nacional sobre análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos.
- Proyecto nacional UTF/CHI/033/CHI: Fortalecimiento de la gestión de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHPIA): Curso nacional de aprendizaje electrónico, realizado a través de “Núcleo de Capacitación” con la finalidad de reforzar los sistemas de inspección, vigilancia y control (Curso PIA 2013) (Argentina y Chile, 27 de mayo-19 de agosto de 2013). Taller de capacitación: garantía de los resultados analíticos para la inocuidad y la calidad de los alimentos (FAO/RLC, Chile, julio de 2013). Seminario nacional: análisis de riesgos: panorama a nivel mundial (FAO/RLC, Chile, julio de 2013). Taller para periodistas y comunicadores sobre la comunicación de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos. (FAO/RLC, Chile, diciembre de 2013). Taller nacional sobre el proceso de validación interna de los métodos de ensayos microbiológicos en alimentos (FAO/RLC, Chile, marzo de 2014). Taller nacional sobre gestión del riesgo de campilobacteriosis y salmonelosis en la carne de pollo (FAO/RLC, Chile, julio de 2014)
- Proyecto nacional UTF/COL/039/COL: Asistencia técnica al Ministerio de Salud y Protección Social en el proceso de aplicación del Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional (OSAN) e inocuidad de los alimentos. Taller nacional basado en la inspección de riesgos (FAO/RLC, Colombia, diciembre de 2013). Curso nacional de aprendizaje electrónico realizado a través de “Núcleo de Capacitación” con la finalidad de reforzar los sistemas de inspección, vigilancia y control (Curso PIA 2014) (FAO/RLC, Colombia, 10 de marzo-2 de mayo de 2014)
- Asistencia técnica al proyecto latinoamericano para la generación de datos sobre plaguicidas (STDF/PG/436) con el fin de reforzar la capacidad regional de cumplir con las exigencias para la exportación de plaguicidas establecidas en las normas internacionales (Límites máximos de residuos [LMR] del Codex)
- Proyecto del Programa de cooperación técnica (PCT) de la FAO para respaldar la gestión de la inocuidad alimentaria en el marco del Ministerio de Agricultura, Pesca y Ganadería.

Cercano Oriente

2013 Emiratos Árabes Unidos, mayo-diciembre de 2013:

- Proyecto nacional de la FAO (TCP/UAE/3401). Promoción de la inocuidad de los alimentos en los Emiratos Árabes Unidos (se formulan también recomendaciones para la armonización de los controles basados en el riesgo para los procedimientos de importaciones y exportaciones de alimentos de siete emiratos) (Emiratos Árabes Unidos, mayo-diciembre de 2013)
 - Elaboración de un instrumento sobre el índice federal de inocuidad de los alimentos (que incluye controles de importación y exportación).
 - Elaboración de un instrumento sobre el índice de evaluación del trabajo para analizar el mandato y la capacidad de la Autoridad central competente (se formulan también recomendaciones para reforzar su mandato en controles basados en el riesgo para la importación y la exportación de alimentos).
- Consulta regional de la OMS para la elaboración de directrices sobre legislación alimentaria (Jordania, octubre de 2013).

- Taller de capacitación de la OMS sobre la creación de capacidad en inocuidad de los alimentos en Omán (Omán, diciembre de 2013)
- Consulta regional de la OMS sobre la resistencia a los antimicrobianos (Egipto, noviembre de 2013).

2014 Emiratos Árabes Unidos, mayo-diciembre de 2014: actividades previstas.

- Oficina Subregional de la FAO para los Estados del Consejo de Cooperación del Golfo y el Yemen (FAO/SNG). Se sigue prestando apoyo en el marco del proyecto nacional; apoyo y asesoramiento al Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Hídricos en el proceso de aplicación del índice federal de inocuidad de los alimentos (incluidos los procedimientos de importación y exportación basados en el riesgo en siete emiratos) (Emiratos Árabes Unidos, mayo-julio).
- Taller nacional. Armonización de los controles de inocuidad de los alimentos (incluidos controles de importaciones y exportaciones basados en el riesgo) (Dubai, septiembre).
- Taller internacional FAO/OMS/Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Hídricos (con el apoyo del Fondo Fiduciario del Codex para los países árabes y del Cercano Oriente que reúnan los requisitos). Mejores prácticas de gobernanza internacional de la inocuidad de los alimentos (incluidos controles de importaciones y exportaciones basados en el riesgo) (Dubai, noviembre).

Pacífico

Actividades:

- Examen de la FAO y la OMS de la inocuidad de la kava como bebida a base de agua.
- Evaluación de la FAO de las necesidades de creación de capacidad en las Islas Salomón y en Tonga, formulación de proyectos de cooperación técnica para reforzar la capacidad nacional en controles alimentarios.
- Formulación de proyectos por parte de la FAO sobre inocuidad de los alimentos e inspección alimentaria en la República de las Islas Marshall, Nauru y Kiribati.

Proyectos (en curso):

FAO (TCP/MIC/3302): Fortalecimiento del sistema de control alimentario: aprobación de la segunda fase para su ejecución en julio de 2014.

OMS: Asistencia técnica para la formación en materia de inspección de alimentos basada en el riesgo y suministro de equipo para dicha inspección en las Islas Salomón (finalizado), Palau, Papua Nueva Guinea y Tonga (finalizado).