

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

Tema 3 del Programa

CX/LAC 01/3

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ COORDINADOR DEL CODEX PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

12^a reunión

Santo Domingo, República Dominicana, 13 – 16 de febrero de 2001

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS EN MATERIA DE INOCUIDAD Y CONTROL DE LOS ALIMENTOS QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS, REALIZADAS DESDE LA 11^A REUNIÓN DEL COMITÉ

A. ACTIVIDADES CONJUNTAS FAO/OMS

A.1. RESUMEN RELATIVO AL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) DURANTE EL PERÍODO 1998-2000¹

1. Durante el período 1998-2000 se llevaron a cabo cinco reuniones del JECFA:
 - 50^a Reunión, Roma, Italia, 17-26 febrero 1998. *Medicamentos veterinarios y STB.*
 - 51^a Reunión, Ginebra, Suiza, 9-18 junio 1998. *Aditivos Alimentarios.*
 - 52^a Reunión, Roma, Italia, 2-11 febrero 1999. *Residuos de medicamentos veterinarios.*
 - 53^a Reunión, Roma, Italia, 1-10 junio 1999. *Aditivos alimentarios y contaminantes.*
 - 54^a Reunión, Ginebra, Suiza, 15-24 febrero 2000. *Residuos de medicamentos veterinarios.*
 - 55^a Reunión, Ginebra, Suiza, 6-15 junio 2000. *Aditivos alimentarios.*

Al menos un experto de la región participó en las reuniones mencionadas más arriba.

Evaluación de Aditivos Alimentarios y Contaminantes

2. En las reuniones 51^a, 53^a y 55^a, el JECFA hizo la evaluación de más de 600 aditivos alimentarios, incluidos unos 560 aromatizantes y cinco contaminantes: plomo, metilmercurio, zearalenona, cadmio y estaño, además de evaluar la ingestión de cinco aditivos alimentarios específicos.
3. También se actualizaron los principios que rigen el establecimiento y la revisión de las especificaciones para el establecimiento de la IDA, los criterios microbiológicos para aditivos alimentarios, los aromatizantes, las vitaminas y los minerales, los preparados de enzimas a partir de organismos modificados genéticamente, y las pruebas relativas al límite de los metales pesados.
4. También se evaluó el consumo inocuo durante el consumo de las sustancias utilizadas como aditivos alimentarios para los preparados de enzimas, los aromatizantes, los colores para alimentos, los agentes de glaseado, las sustancias conservadoras, los edulcorantes, los espesantes y diversos aditivos alimentarios. Las especificaciones de identidad y pureza nuevas o revisadas de los aditivos evaluados por el JECFA se publicaron como Apéndices 6 y 7 del Estudio FAO Alimentación y Nutrición No. 52 (el Apéndice 8 está en preparación).

¹ El resumen de los informes del JECFA pueden bajarse de <http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/ECONOMIC/ESN/Jecfa>

5. También se examinó un informe preparado por expertos de la OMS sobre los criterios científicos para incluir y/o excluir determinados alimentos y productos alimenticios como alérgenos alimentarios a petición del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, así como la alergenicidad de los aceites de maní y soja.

6. Por último, el JECFA comenzó a elaborar límites para metales pesados específicos (por ejemplo, el plomo y el arsénico) en lugar de límites para metales pesados en general. Concretamente, en la 55ª reunión del JECFA, se propusieron nuevos límites para los emulsionantes de fosfato orgánico e inorgánico.

Evaluación de Medicamentos Veterinarios

7. Por lo que respecta a los residuos de algunos medicamentos veterinarios en los animales y los alimentos, se celebraron dos reuniones. En sus reuniones 52ª y 54ª, el JECFA evaluó treinta (30) medicamentos veterinarios, trece (13) de los cuales por primera vez. Entre los medicamentos evaluados figuraban sustancias antihelmínticas (6), antimicrobianas (11), y antiprotozoarias (3), glucocorticosteroides (1), insecticidas utilizados como medicamentos veterinarios (6), coadyuvantes de la producción animal (2) y tranquilizantes (1).

8. El JECFA estableció doce (12) ingestiones diarias aceptables (IDA), incluidas las que figuran en dos grupos. En el caso de una sustancia, se asignó una IDA “no especificada”. No se mantuvieron veintinueve (29) LMR provisionales respecto de tres sustancias. El JECFA recomendó 169 límites máximos de residuos (LMR), de los cuales 35 se refieren a LMR provisionales.

9. Además, el JECFA hizo progresos considerables en la armonización con el JMPR con respecto a las sustancias utilizadas bien como plaguicidas o bien como medicamentos veterinarios, incluidas las definiciones nuevas o revisadas relativas a la matriz o al producto al que se aplica un LMR. Como parte del Estudio FAO Alimentación y Nutrición No. 41 se publicaron dos monografías sobre residuos referentes a determinados residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.

A.2 RESUMEN RELATIVO A LA REUNIÓN CONJUNTA FAO/OMS SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS (JMPR) DURANTE EL PERÍODO 1998-2000²

10. Durante el período 1998-2000 se llevaron a cabo tres reuniones del JMPR:

- 1998 JMPR, Roma, Italia, 21-30 septiembre 1998
- 1999 JMPR, Roma, Italia, 20-29 septiembre 1999
- 2000 JMPR, Ginebra, Suiza, 20-29 septiembre 2000

11. La reunión de 1998 del JMPR evaluó 28 plaguicidas, incluyendo un nuevo compuesto y 18 re-evaluaciones completas, para toxicología o residuos o ambos, dentro del Programa Periódico de Revisión del Comité del Codex para Residuos de Plaguicidas (CCPR). La reunión de 1999 del JMPR evaluó 30 plaguicidas, incluyendo un nuevo compuesto y 12 compuestos que fueron re-evaluados completamente. La reunión del 2000 del JMPR evaluó 20 plaguicidas, incluyendo un nuevo compuesto y 10 compuestos re-evaluados. El mismo también evaluó un contaminante (DDT).

A.3 Evaluación del Riesgo Microbiológico

12. La evaluación de riesgos ocasionados por peligros microbiológicos en los alimentos se ha identificado como un sector prioritario de trabajo para la Comisión del Codex Alimentarius.³ Como respuesta, la FAO y la OMS han realizado conjuntamente un programa de trabajo con el propósito de suministrar asesoramiento pericial sobre la evaluación de riesgos ocasionados por peligros microbiológicos en los alimentos a sus Estados Miembros y a la Comisión del Codex Alimentarius. Para la ejecución de este programa de trabajo, la FAO y la OMS han convocado las siguientes reuniones principales:

Taller conjunto FAO/OMS sobre Caracterización del Peligro

13. El objetivo principal de este taller consistía en comenzar el proceso de elaboración de un documento sobre directrices prácticas sobre la caracterización de los peligros microbiológicos en los alimentos y el agua. A este propósito, en el taller se compararon y examinaron los enfoques utilizados en la caracterización del peligro con respecto a diversos patógenos (*Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* enterohemorrágico, *Cryptosporidium parvum* y virus análogos al de Norwalk).

² El resumen de los informes del JMPR pueden bajarse de <http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/AGRICULT/AGP/AGPP/Pesticid/Default.htm>
³ ALINORM 97/37 párr. 139

La comparación de los enfoques utilizados para esos patógenos constituyó la base de los debates y proporcionó un medio para ilustrar los puntos débiles y las ventajas de los enfoques actualmente utilizados. En base a esta información, durante el taller se formularon principios generales y directrices para la caracterización del peligro. El primer borrador de esas directrices se presentó a la Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos en evaluación de riesgos ocasionados por los peligros microbiológicos en los alimentos, celebrada en julio de 2000, para que las examinaran y formularan las observaciones pertinentes. Este documento se examinará ulteriormente antes de su terminación.

Consultas de Expertos FAO/OMS sobre evaluación de riesgos ocasionados por los peligros microbiológicos en los alimentos

14. En marzo de 1999, la FAO y la OMS convocaron a una consulta de expertos en Ginebra, abordando por primera vez la cuestión de la evaluación de riesgos ocasionados por los peligros microbiológicos en los alimentos. La consulta desarrolló una estrategia internacional e identificó los mecanismos requeridos para apoyar la evaluación de riesgos ocasionados por los peligros microbiológicos en los alimentos.

15. En seguimiento de esa consulta y en respuesta a la solicitud de la 32ª sesión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (Washington DC, 29 noviembre - 4 diciembre 1999), el cual había identificado una lista de combinaciones patógenos-productos para la cual se requería de evaluación de riesgo,⁴ la FAO y la OMS organizaron otra consulta de expertos en Roma en julio de 2000.⁵ El trabajo apuntó sobre las dos primeras combinaciones patógenos-productos identificadas como cuestiones prioritarias por la 32ª reunión del CCFH - *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo y *Salmonella* Enteritidis en huevos y *Salmonella* spp. en pollos. El trabajo llevado a cabo incluyó la identificación del peligro, la caracterización del peligro y la evaluación de la exposición. La parte final de la evaluación de riesgo, caracterización del riesgo, será llevada a cabo este año.

16. La 33ª reunión del Comité de Higiene sobre Higiene de los Alimentos (Washington D.C., 23-28 octubre 2000), consideró el informe de la Consulta de Expertos. El Comité identificó cuestiones que los gestores de riesgos podrían plantear a los asesores de riesgos de la Consulta de Expertos en relación a las dos combinaciones patógenos-productos, y sugirió prioridades para la próxima Consulta de Expertos FAO/OMS.⁶

17. Continuando con su trabajo sobre la evaluación de riesgos ocasionados por los peligros microbiológicos en los alimentos, la FAO y la OMS llevarán a cabo una serie de actividades para considerar la evaluación de riesgos del *Campylobacter jejuni/coli* en pollos y *Vibrio* spp. en mariscos en el 2001. Esto implicará la elaboración de documentos técnicos sobre la evaluación de riesgos de estas combinaciones patógenos-productos y la convocatoria de una Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS en julio de 2001.

Selección de Expertos

18. Para incrementar ulteriormente la transparencia del procedimiento relativo a la selección de expertos que asisten a las consultas de expertos, la FAO y la OMS han establecido conjuntamente un nuevo procedimiento. Por lo que se refiere a la evaluación del riesgo microbiológico y de la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente, la FAO y la OMS han elaborado listas de expertos (biotecnología⁷ y evaluación del riesgo microbiológico) que se utilizarán para elegir a los que participarán en las consultas. Para establecer las listas, la FAO y la OMS publicaron un "Llamamiento para solicitar la inclusión en la lista" en el que se indicaban los títulos y la experiencia exigidos a los aspirantes, el procedimiento de selección para la inclusión en la lista y demás información pertinente. Las listas se publican en las respectivas páginas Web de la OMS y la FAO.⁸

⁴ ALINORM 01/13, párr. 18

⁵ El informe de las Consultas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos y los documentos de trabajo preparados por los grupos de redacción integrados por expertos y presentados en la última consulta se han colocado en las respectivas páginas Web de la FAO y la OMS para recabar más observaciones del público como sigue: <http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/ECONOMIC/ESN/pagerisk/riskpage.htm> y <http://www.who.int/fsf/mbriskassess>

⁶ ALINORM 01/13A, párrs. 14-25

⁷ Véase también CX/LAC 01/2-Add.1 para mayor información

⁸ <http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/ECONOMIC/ESN/> and/or <http://www.who.int/fsf/>

B. ACTIVIDADES DE LA FAO

B.1 ACTIVIDADES MUNDIALES

Conferencia de la FAO sobre Comercio Internacional de Alimentos a partir del Año 2000 (Melbourne, 11-15 octubre 1999)

19. La Conferencia examinó el modo en que los aspectos relativos a la calidad e inocuidad de los alimentos influyen en el comercio, la salud y el desarrollo tanto a nivel nacional como internacional. Señalando el camino a partir del año 2000, tuvo en cuenta las recomendaciones de la Conferencia FAO/OMS de 1991, las necesidades actuales en el sector del comercio de alimentos, los Acuerdos de la Ronda Uruguay y la próxima ronda de negociaciones de la OMC. La Conferencia formuló varias recomendaciones que fueron examinadas por el Comité Ejecutivo y sus conclusiones se presentan con arreglo al Tema 2 del programa (CX/LAC 01/2).

Tercera Conferencia Internacional sobre Datos Alimentarios (Roma, 5-7 julio 1999)

20. La conferencia fue organizada por la FAO en colaboración con la Acción Europea de Cooperación e Investigación sobre Datos relativos al Consumo y la Composición de Alimentos, la Universidad las Naciones Unidas, la Unión Internacional de Ciencias de la Nutrición y el Instituto Nacional Italiano de Nutrición, Roma. El propósito de la Conferencia era examinar los asuntos básicos, los problemas actuales y las pautas futuras para la elaboración, recopilación, divulgación y utilización de datos sobre la composición de los alimentos. Se examinaron asuntos relacionados con la evaluación de la calidad de los datos, el muestreo y la calidad nutricional, y se formularon recomendaciones al respecto. A través de la Conferencia, miembros de la comunidad científica/técnica interesados en la composición de los alimentos pudieron apreciar el modo en que las actividades relativas a la composición de los alimentos coinciden con el trabajo del Codex Alimentarius y con otros programas de la FAO en materia de calidad e inocuidad de los alimentos.

Taller Internacional FAO/OIEA/AOAC/UIQPA sobre Principios y Prácticas de Validación de Métodos (Budapest, 4-6 noviembre 1999)

21. Este taller suministró un foro para presentar los resultados de la investigación e intercambiar experiencias y soluciones prácticas relacionadas con la “validación interna de los métodos analíticos” en general; y específicamente con la validación de métodos para el análisis de residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios y micotoxinas. Las recomendaciones del taller serán examinadas en el ámbito del Codex, especialmente por el Comité sobre Métodos y Análisis y Toma de Muestras en su próxima reunión (26 febrero - 2 marzo 2001).

Consulta de Expertos de la FAO sobre el Efecto de la *Listeria* en el Comercio de Productos Pesqueros (Amherst, EE.UU., 17-20 mayo 1999)

22. La consulta se convocó en respuesta a las inquietudes relativas al efecto en el sector pesquero de la política de tolerancia cero para la *Listeria monocytogenes* en los alimentos. Durante la Consulta se documentaron los actuales conocimientos científicos sobre los riesgos ocasionados por la listeriosis en relación con los productos pesqueros con objeto de identificar los factores que contribuyen a aumentar o mitigar los riesgos. La consulta recomendó que para el establecimiento de normas debería aceptarse el hecho de que no es posible producir determinados productos pesqueros siempre libres de *L. monocytogenes*, y examinó medidas para la prevención y el control de este microorganismo en los alimentos. La consulta también recomendó que a fin de reducir las posibilidades de colonización se elaboraran y aplicaran sistemas que aseguraran la calidad e inocuidad de los alimentos basados en buenas prácticas de higiene y en los principios de HACCP. La consulta propuso un árbol de decisiones para el establecimiento de criterios relativos a la *L. monocytogenes* en los alimentos que son objeto de comercio internacional, y recomendó que los criterios microbiológicos para este organismo se armonizaran, se basaran en los riesgos y se utilizaran únicamente en alimentos listos para el consumo capaces de soportar su crecimiento.⁹

⁹ El informe de la consulta está disponible en la página Web de la FAO en <http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/ECONOMIC/ESN/listeria/listeria.htm>.

B.2 ACTIVIDADES REGIONALES

Actividades relacionadas con el Codex y el Control de Alimentos en América Latina y el Caribe (diciembre 1998 a enero 2001)

23. Reuniones

- 1) Taller FAO/ILSI sobre Análisis de Riesgos y Normas Alimentarias. Montevideo, Uruguay, 7 de diciembre de 1998.
- 2) Taller FAO/OPS-OMS-INPPAZ sobre el Papel de los Gobiernos en el Asesoramiento a la Industria sobre los Programas de Calidad e Inocuidad de los Alimentos. Montevideo Uruguay, 10 de diciembre de 1998.
- 3) Taller FAO/OPS sobre Gestión del Codex Alimentarius en los Países Andinos. Santafé de Bogotá, Colombia, 7 al 9 de julio de 1999.
- 4) Taller FAO/ILSI sobre Armonización de las Normas de Inocuidad y Calidad de los Alimentos con una Base Científica para el Caribe, 11 al 13 de agosto de 1999
- 5) Reunión con la Comisión Nacional del Codex de Suriname para elaborar una propuesta sobre Fortalecimiento del Sistema de Control de Alimentos y el Punto Focal del Codex, 10 al 14 de julio de 2000.
- 6) Seminario FAO/ILSI sobre Armonización de las Normas de Inocuidad y Calidad de los Alimentos con una Base Científica. Santiago, Chile, 1 al 2 de septiembre de 1999.
- 7) Durante el XII Congreso Latinoamericano de Nutrición (Buenos Aires, Argentina del 12 al 16 de noviembre de 2000), se realizaron el Simposio FAO sobre el Codex Alimentarius en América Latina (13 de noviembre) y el Simposio FAO/OPS sobre inocuidad de alimentos en el comercio internacional (15 de noviembre).
- 8) Oficiales de FAO efectuaron presentaciones sobre el Codex y temas relacionados con el control de la inocuidad de alimentos en numerosos seminarios y reuniones organizados por otras instituciones en diversos países de América Latina y el Caribe.

24. Proyectos

- 1) *TCP/ARG/6713 "Reforzamiento del Comité Nacional del Codex y Aplicación de las normativa del Codex en la Argentina"* y *TCP/ARG/0066 "Reforzamiento del Comité Nacional del Codex y Aplicación de las normativa del Codex en la Argentina. Fase 2:* El proyecto se inició en 1998. Durante 1999 y 2000 se realizaron 20 seminarios de difusión del Codex y 22 talleres de capacitación sobre diversos temas relacionados con el Codex y control de alimentos. El proyecto fortaleció la participación de los diversos sectores gubernamentales, la industria y las organizaciones de consumidores en el trabajo del Codex . Como la Argentina es un país federal, el proyecto promovió la instalación de puntos de contacto de Codex a nivel de cada provincia, lo que facilitó la difusión y participación en el Codex en todo el país.
- 2) *TCP/RLA/8928 "Los Acuerdos de la Ronda Uruguay y las futuras negociaciones agrícolas, y*
- 3) *TCP/RLA/8934 "Los Acuerdos de la Ronda Uruguay y las Negociaciones Comerciales Multilaterales sobre la Agricultura"*

A través de estos proyectos se realizaron respectivamente dos cursos de capacitación para negociadores de las futuras negociaciones agrícolas, uno para los países de América Central (Tegucigalpa, Honduras, 7 al 11 de junio de 1999) y otro para los países de América del Sur y México (Santa Cruz, Bolivia, 29 de mayo al 2 de junio de 2000). En estos cursos se incluyó la capacitación sobre el Codex, inocuidad de alimentos, y sistemas de control de alimentos.

- 4) *TCP/VEN/8823 "Fortalecimiento de la capacidad institucional del Ministerio de Agricultura y Cría para la formulación, seguimiento y evaluación de las políticas y estrategias agrícolas:* Dentro de este proyecto se realizó un Curso de Capacitación sobre el Codex Alimentarius y Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos. Caracas, Venezuela, 22 al 24 de marzo de 2000. Además se promovió la constitución del Comité Nacional del Codex.

- 5) **TCP/RLA/8929 “Plan de Acción para la Modernización de los Servicios de Sanidad Agropecuaria y Control de Alimentos en los Países Andinos”**: Con este PCT se han actualizados los planes nacionales de acción con una visión integrada de los servicios de sanidad animal, sanidad vegetal y control de alimentos. El Proyecto permitió además la elaboración de una cartera de perfiles proyectos nacionales y subregionales para mejorar estos servicios, incluyendo los servicios de control de alimentos, y fortalecer los Comités Nacionales del Codex y la aplicación de las normas de Codex.
- 6) **TCP/URU/0065 “Fortalecimiento del Comité Nacional del Codex Alimentarius”, Uruguay**: Este proyecto ha sido aprobado en setiembre de 2000 y está iniciando las actividades previstas.
- 7) **TCP/RLA/0065 “Fortalecimiento de los Comités Nacionales del Codex y aplicación de las normas del Codex Alimentarius”**: Este proyecto regional para Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá y República Dominicana, fue aprobado en noviembre de 2000 y comenzará a operar en 2001.
- 8) **UTF/ARG/009/ARG. “Sistema descentralizado mixto de control de alimentos en la ciudad de Buenos Aires**: Se espera que este proyecto con fondos fiduciarios entre en operación a comienzos de 2001.
- 9) **TCP Fortalecimiento del sistema de control de alimentos y del Punto de Contacto del Codex” de Guyana**: Este proyecto fue formulado en septiembre de 2000 y se enviará a la Sede para su trámite.

25. Otras Actividades

- 1) Se está preparando el libro “Guía para la gestión municipal de programas de seguridad alimentaria y nutrición”, que incluye un capítulo sobre el control de alimentos a nivel municipal. Este libro se colocará en el sitio web de RLC el año próximo.
- 2) RLC con INPPAZ/OPS continuaron desempeñándose como Secretaría ex officio de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA). RLC ha dado apoyo a través de SENASA de Argentina para elaborar la base de datos de laboratorios localizada en el INPPAZ.
- 3) Conjuntamente con la Red Latinoamericana de Composición de Alimentos (LATINFOODS) se ha preparado la versión electrónica de la Tabla de Composición de Alimentos de América Latina, la que se instaló en el sitio web de la Oficina Regional de la FAO (<http://www.rlc.fao.org/bases>). Además se ha formulado un proyecto regional para desarrollar tablas nacionales y regional de composición de alimentos, y se está buscando posibles donantes.
- 4) En colaboración con Caribbean Poultry Association, la FAO está apoyando la elaboración del Código de Prácticas para la Avicultura, noviembre 2000.

26. Información Adicional sobre el Codex y las Actividades de Control de Alimentos en América Latina

- 1) Seminario FAO/OPS sobre aseguramiento de la calidad de frutas y vegetales frescos. 20 - 24 de marzo del 2000. Panamá . Panamá.
- 2) Preparación de un Manual FAO/JISFAN sobre Inocuidad y aseguramiento de la calidad de productos frescos. En preparación mediante carta de acuerdo con la Universidad de Arkansas y con la colaboración de la Universidad de Costarrica.
- 3) Participación de un oficial de la sede en el III Congreso Latinoamericano de Micotoxicología realizado en Córdoba Argentina en Noviembre del 2000 y en el XV Congreso de Microbiología realizado en la Ciudad de Mérida, México en abril del mismo año.
- 4) Asistencia técnica prestada al Brasil para la preparación de un perfil de proyecto sobre análisis de riesgos.
- 5) **Programa Especial de la FAO para la Capacitación sobre los Acuerdos de la Ronda Uruguay y las Negociaciones Comerciales Multilaterales sobre Agricultura**: La FAO continúa asistiendo a los países en desarrollo en cuestiones relativas al comercio agrícola y, en particular, a prepararlos para las negociaciones comerciales multilaterales que incluyen agricultura, pesca y silvicultura a través de casos de estudio y entrenamiento. Una serie inicial de catorce talleres subregionales están siendo organizados como sigue: 4 en Africa, 3 en Asia, 2 en el Cercano Oriente, 2 en Europa y 3 en América Latina (Bolivia y Jamaica). Una parte importante de estos talleres es la discusión de la importancia del Codex Alimentarius en la implementación del Acuerdo SFS de la OMC.

- 6) **Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP):** La FAO continúa proporcionando asistencia técnica para la implementación de los Principios Generales del Codex de Higiene de los Alimentos y Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP), a través de la implementación de cursos de formador de formadores ó facilitando el intercambio de experiencia entre los países en desarrollo (CTPD).

C. ACTIVIDADES DE LA OMS

C.1 ACTIVIDADES MUNDIALES

Resolución de la Asamblea Mundial de la Salud sobre inocuidad de los alimentos

27. El 53° período de sesiones de la Asamblea Mundial de la Salud, órgano rector de la OMS, se celebró en mayo de 2000 y durante el mismo se examinó el problema de la inocuidad de los alimentos. La Asamblea reconoció que en el mundo se habían registrado brotes sumamente graves de enfermedades transmitidas por alimentos, y alentó a la OMS a reforzar su capacidad para prestar asistencia a los Estados Miembros a fin de que se aseguren de la inocuidad de los alimentos. A este respecto, la Asamblea aprobó una resolución conforme a la cual se orientarán las futuras actividades prioritarias de la OMS sobre la inocuidad de los alimentos, tales como la evaluación del riesgo microbiológico, la biotecnología, la vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos, la utilización de sustancias antimicrobianas en la producción de alimentos y la cooperación técnica.¹⁰

Reunión de las Partes Interesadas

28. Después de la decisión adoptada durante la Asamblea Mundial de la Salud, en junio de 2000 la OMS celebró una "Reunión de las partes interesadas" en su Sede de Ginebra. El propósito de la reunión consistía en presentar a las partes interesadas, es decir, a los Estados Miembros, los organismos internacionales y las ONG los datos relativos a los planes futuros de la OMS en materia de inocuidad de los alimentos, y en recibir propuestas de fuentes externas.¹¹

Resistencia Antimicrobiana

29. Del 5 al 9 de junio de 2000 se celebró en Ginebra una Consulta de la OMS sobre Principios Generales para limitar la Resistencia Antimicrobiana en los Animales destinados a la Alimentación Humana. El propósito de la reunión consistía en elaborar directrices para reducir el uso excesivo o erróneo de las sustancias antimicrobianas en los animales destinados a la alimentación, a fin de proteger la salud humana. La consulta examinó el tema relativo a la calidad de la producción, la concesión de licencias, la distribución, las ventas y la utilización de sustancias antimicrobianas en el ganado.¹²

30. Como parte de las actividades de la OMS destinadas fortalecer la capacidad de los países para la vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos y para limitar la resistencia antimicrobiana en patógenos transmitidos por alimentos, se están desarrollando cursos de entrenamiento sobre vigilancia de salmonellosis y resistencia antimicrobiana en *Salmonella* en varias regiones de la OMS. El objetivo de estos cursos de entrenamiento, al cual se invita a microbiólogos de laboratorios nacionales de referencia, es proporcionar entrenamiento en métodos de laboratorios normalizados para el aislamiento, identificación y pruebas de susceptibilidad antimicrobiana de *Salmonella* transmitida por alimentos, la interpretación de los resultados y su utilización para la vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos y la resistencia antimicrobiana.¹³ Se llevaron a cabo cursos en Bangkok, Tailandia (noviembre 1999); Buenos Aires, Argentina (junio 2000); Creta, Grecia (julio 2000). Se llevarán a cabo más cursos en enero de 2001 (Tailandia, China, México, Creta, Argentina).

¹⁰ La resolución figura en la página Web del Programa de la OMS sobre Inocuidad de los Alimentos que se indica a continuación: <http://www.who.int/fsf/>.

¹¹ Los documentos presentados figuran en la página Web que se indica a continuación: http://www.who.int/eha/MIP2000/index_en.htm

¹² El texto definitivo está disponible en la página Web siguiente: http://www.who.int/emc/diseases/zoo/who_global_principles.html

¹³ Para mayor información por favor visitar nuestra página en: <http://www.who.int/salmsurv>

Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP)

31. La OMS celebró dos consultas de expertos sobre el HACCP. La que se celebró en junio de 1998 se refería a la función de las dependencias gubernamentales en la evaluación del HACCP. La consulta preparó la “Directriz para la evaluación reglamentaria del HACCP”. Se celebró otra consulta en colaboración con el Ministerio de Sanidad, Bienestar y Deportes de los Países Bajos relacionada con la estrategia para la aplicación del HACCP a las empresas pequeñas y/o menos desarrolladas. Además, la OMS, en colaboración con el Consejo de la Industria para el Desarrollo (CID), preparó un manual sobre el HACCP titulado “Principios y prácticas del HACCP” y destinado principalmente a los inspectores de alimentos y al personal de la industria alimentaria.

Programa de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos

32. El Programa de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos, que forma parte del Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente (SIMUVIMA), sigue reuniendo, verificando y analizando datos para evaluar la exposición humana a las sustancias químicas a través de los alimentos. Últimamente, SIMUVIMA/Alimentos ha distribuido un manual para la comunicación electrónica de los datos relativos a los contaminantes químicos en los alimentos. También realizará un estudio analítico sobre la garantía de la calidad referente a los metales pesados y los laboratorios en países en desarrollo. SIMUVIMA/Alimentos también está colaborando en una tercera ronda de estudios de la OMS para evaluar niveles de PCDDs, PCDF y BPCs en leche.

Material Didáctico

33. La OMS preparó un libro destinado a los trabajadores e instructores de salud titulado “La inocuidad de los alimentos para los trabajadores de salud”. También publicó la segunda edición del manual titulado “La inocuidad de los alimentos para nutricionistas y otros profesionales de salud”.¹⁴

C.2 ACTIVIDADES REGIONALES - INFORME DE ACTIVIDADES DE LA OPS/OMS EN MATERIA DE INOCUIDAD Y CONTROL DE ALIMENTOS QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX, REALIZADAS DESDE LA 11ª. REUNIÓN DEL CCLAC

34. La aprobación de una Resolución en los Cuerpos Directivos de la OPS instando a los países a fortalecer los Programas Nacionales de Inocuidad de Alimentos ha de considerarse el logro más trascendente desde la última Reunión del CCLAC, por el efecto que puede tener este mandato en la adopción de políticas nacionales que impliquen mayor compromiso de los gobiernos en este tema.

35. La asistencia para la formulación de una política nacional y de un programa nacional de inocuidad de alimentos con integración entre las instituciones, fue dada a Argentina, Colombia y Bolivia y para sus sistemas de vigilancia epidemiológica a Brasil y Argentina.

36. Durante el presente año, se destacan los avances en los países de la Región de las acciones de vigilancia epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) que se hacen evidentes con una mejora en la sensibilidad, que ha resultado en una mayor notificación de brotes por parte de los países, y una mejora en la especificidad, al ser más precisa la investigación sobre la etiología y factores que contribuyen a la presencia de brotes, lo que ofrece a los países mejor información para ayudar a orientar las acciones de intervención. 21 países de la Región están actualmente informando al sistema regional de información coordinado por la OPS/OMS/INPPAZ.

37. Las iniciativas de cooperación técnica para el manejo de la información nacional y regional sobre normativas alimentarias han conseguido extender la utilización de las herramientas desarrolladas por la OPS/OMS-INPPAZ, para el manejo de las bases de datos nacionales y una base de datos regional a varios países de la región entre los cuales se destacan México, Cuba, Venezuela, Paraguay y Perú. Al sistema de información sobre legislación alimentaria se incorporarán durante el año 2001 las normativas disponibles de la Unión Europea y la colección de normas del Codex Alimentarius, con lo cual esta herramienta permitirá el acceso en un solo sitio a las principales normativas alimentarias de interés para los países de la Región y contribuirá a los procesos de armonización regional de normas.

¹⁴ Se podrá obtener más información sobre este material en la página Web del Programa sobre Inocuidad de los Alimentos de la OMS que se indica a continuación: <http://www.who.int/fsf/>.

38. La Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA) avanzó en el trabajo de asesoría para la formación de Redes Nacionales y Redes Locales de laboratorios y se consiguieron logros que servirán como demostración piloto en la región como el caso de Uruguay donde ya funcionan integradas a la RILAA, Redes a nivel Nacional y de las Intendencias Municipales.
39. Las Estrategias y el Plan de Acción incluida una Guía para el Establecimiento de Estrategias de Comunicación para la Participación Social en Inocuidad de Alimentos, fueron logrados con el aporte de una Consulta Técnica de Especialistas en el tema, con lo cual en el presente año, se iniciarán actividades de alcance regional con la emisión de una campaña de sensibilización de los gobiernos nacionales y de la población por parte de la OPS y de actividades nacionales por parte de los países, teniendo como eje la comunicación social.
40. Acuerdos con centros docentes de Estados Unidos, Guatemala, México, Perú, Argentina, Venezuela, Brasil y Uruguay, con las Alianzas Internacionales de HACCP para Carnes y Productos Pesqueros, y con Centros Colaboradores, han conseguido institucionalizar la capacitación sobre enfoques modernos de inspección y sobre vigilancia epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos y han permitido ampliar la cobertura de este importante enfoque funcional.
41. La OPS/OMS-INPPAZ dio en este período cooperación técnica directa dentro de los planes de emergencia para la atención posterior a los desastres ocurridos por los Huracanes Georges y Mitch y por las inundaciones y avalanchas en Venezuela, contribuyendo a implantar en las áreas afectadas programas de control de la inocuidad de los alimentos servidos para los damnificados, que incluyeron la selección, clasificación y control sanitario de los alimentos provistos por la ayuda humanitaria.
42. Para destacar en el período, varias acciones de cooperación desarrolladas en forma conjunta con la FAO, entre las cuales se mencionan el desarrollo conjunto de programas de entrenamiento de entrenadores en Buenas Prácticas de Fabricación y HACCP dentro del proyecto de fortalecimiento del Codex en Argentina, la organización y desarrollo de la III Reunión Panamericana de Inspección y Control de Calidad de Productos Pesqueros, la realización de un Taller sobre Análisis de Riesgo y su Aplicación en la Inocuidad de Alimentos y el Seminario Taller Andino para el Fortalecimiento de los Puntos de Contacto y Comités Nacionales del Codex.