

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 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4 del programma

**CX/LAC 04/14/4
Octubre de 2004**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

14ª reunión

Buenos Aires (Argentina), 29 de noviembre – 3 de diciembre de 2004

CREACIÓN DE CAPACIDAD EN MATERIA DE NORMAS Y REGLAMENTOS ALIMENTARIOS

A. INTRODUCCIÓN

1. En el presente documento se describen las actividades de creación de capacidad de la FAO y la OMS en materia de inocuidad y calidad de los alimentos, con inclusión de las normas y reglamentos alimentarios que se han aplicado desde la 13ª reunión del Comité del Codex para América Latina y el Caribe y que afectan a los Estados Miembros de América Latina y el Caribe.

B. NECESIDAD DE CREACIÓN DE CAPACIDAD

2. Como consecuencia de la Ronda de negociaciones comerciales multilaterales de Uruguay y los posteriores acuerdos sobre la aplicación de las medidas sanitarias y fitosanitarias MSF y sobre obstáculos técnicos al comercio OTC, se ha creado un nuevo entorno internacional para el comercio alimentario y agrícola.

3. A los miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC) se les exige que basen sus normas o reglamentos técnicos nacionales en normas elaboradas por organizaciones internacionales, entre las que cabe destacar la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, la Oficina Internacional de Epizootias, para la sanidad animal (OIE), y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), para la sanidad vegetal.

4. La evaluación de las condiciones del comercio internacional en relación con la alimentación y la agricultura afecta a numerosos sectores transversales en todos los países, concretamente la salud de las personas, los animales y las plantas, el bienestar ambiental y el desarrollo económico. En muchos países en desarrollo, los sistemas reglamentarios y la infraestructura necesarios para adecuarse al nuevo entorno comercial internacional son deficientes. Debido a ello, dichos países se encuentran en desventaja para competir en el mercado internacional y ven considerablemente limitada su participación efectiva en los debates y las decisiones de los órganos internacionales de normalización.

5. Tanto el Acuerdo MSF (artículo 9) como el de OTC (artículo 12) mencionan específicamente el aumento de la capacidad de los países en desarrollo y la importancia de tener en cuenta las necesidades particulares de los Estados en desarrollo Miembros. Concretamente, en el apartado 12.3 del Acuerdo sobre OTC se afirma que “los Miembros, cuando preparen o apliquen reglamentos técnicos, normas y procedimientos para la evaluación de la conformidad, tendrán en cuenta las necesidades especiales que en materia de desarrollo, finanzas y comercio tengan los países en desarrollo Miembros, con el fin de asegurarse de que dichos reglamentos técnicos, normas y procedimientos para la determinación de la conformidad no creen obstáculos innecesarios para las exportaciones de los países en desarrollo Miembros”. En refuerzo de estos puntos de vista, los jefes ejecutivos de la FAO, la OMS, la OMC, el Banco Mundial y la OIE, en una declaración conjunta emitida con ocasión de la Reunión Ministerial de la OMC celebrada en Doha en noviembre de 2001, afirmaron su compromiso de fortalecer la capacidad de los países en desarrollo para cumplir las disposiciones del Acuerdo MSF.

6. En cumplimiento de dichos mandatos, la FAO y la OMS han emprendido diversas actividades de creación de capacidad con objeto de ayudar a los países en desarrollo a mejorar sus sistemas de inocuidad de los alimentos y de sanidad animal y vegetal. En una labor conjunta con organizaciones internacionales, gobiernos nacionales, instituciones internacionales y regionales de financiación así como con ONG, se han emprendido diversas iniciativas de creación de capacidad y de asistencia técnica, que a menudo incluyen un examen y análisis del sistema institucional de control de alimentos: evaluación de su eficacia, determinación de sus principales puntos débiles y formulación de recomendaciones y propuestas para el establecimiento de sistemas de control de alimentos adecuados desde el punto de vista técnico y en armonía con las normas internacionales en vigor. Las actividades específicas que forman parte de la creación de capacidad incluyen la capacitación de los funcionarios encargados del control de los alimentos así como del personal técnico (administradores del control de alimentos e inspectores y analistas de alimentos) mediante seminarios, talleres y viajes de estudio destinados a acrecentar las competencias disponibles en el país y la capacidad de los entes locales para aplicar sistemas de control integral de los alimentos, el aumento de la capacidad de los laboratorios encargados del control de los productos alimenticios, la elaboración de directrices y manuales de capacitación, la prestación de apoyo para el establecimiento y fortalecimiento de los comités nacionales del Codex, el asesoramiento en materia de política y el establecimiento de marcos reglamentarios.

C. ACTIVIDADES RECIENTES Y EN CURSO, DE CREACIÓN DE CAPACIDAD, A NIVEL MUNDIAL

ACTOS INTERNACIONALES

7. A raíz del éxito del primer Foro mundial de autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos, y con el apoyo y la aprobación de los Estados Miembros de la FAO y la OMS, el Servicio de la FAO de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (ESNS de la FAO) y la OMS celebraron el segundo Foro mundial de autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos (FM-2) en Bangkok (Tailandia), del 12 al 14 de octubre de 2004, bajo el tema general “Establecimiento de sistemas eficaces de inocuidad de los alimentos”. El foro se centró en los dos subtemas siguientes: 1) Refuerzo de los servicios oficiales de control de la inocuidad de los alimentos y 2) Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos y sistemas de alerta en materia de inocuidad de los alimentos. Antes, durante y después del Foro también se celebraron una serie de actos colaterales relacionados, cuyos informes se pueden consultar en el sitio web del Foro. Para más información sobre el primer y el segundo foro mundial, incluido el informe final cuando esté disponible, se puede consultar en la siguiente dirección: www.foodsafetyforum.org/index_en.htm.

8. El ESNS de la FAO y el Institut de Recherche pour le Développement (IRD) organizaron una Conferencia sobre inocuidad de los alimentos en condiciones extremas (Jaen, España, 6-8 de septiembre de 2004) para abordar las cuestiones de los agentes patógenos transmitidos por alimentos y los factores tóxicos y antinutricionales en los alimentos fermentados producidos en pequeñas unidades de producción. Dicha conferencia promovió el intercambio de información y de puntos de vista entre científicos y expertos de África, Europa y los países del Mediterráneo sobre los progresos en los conocimientos a nivel científico y de reglamentación de las pequeñas unidades. Se puede consultar más información en la siguiente página: www.fao.org/es/ESN/food/meetings_fermented_en.stm.

9. El ESNS de la FAO copatrocinó el noveno simposio internacional de la Unión Internacional de Química Pura y Aplicada (UIQPA) sobre micotoxinas y ficotoxinas, celebrado del 17 al 21 de mayo de 2004 en Bethesda, Maryland (EE.UU.). En el simposio se evaluaron los progresos y avances realizados desde el simposio anterior, celebrado en 2000, en relación con los objetivos generales de la serie y la evolución de la perspectiva mundial de la inocuidad de los alimentos. Entre los temas abordados cabe destacar los siguientes: avances en la metodología, valor de la evaluación de riesgos y su utilización a nivel reglamentario, garantía y control de calidad de los laboratorios, acreditación y validación de métodos, en particular en los países en desarrollo. También se debatieron los avances a nivel genómico para la detección y evaluación del impacto de las micotoxinas en la salud humana y animal, así como las estrategias de control. Se puede consultar más información sobre el simposio en el siguiente sitio web: www.aoac.org/meetings1/iupac/main.htm.

10. El ESNS de la FAO y la OMS, en colaboración con el ILSI, organizaron un taller el 5 de marzo de 2004 sobre la detección de proteínas y/o DNA en los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos. El taller se celebró en el mismo lugar que la 25ª reunión del CCMAS inmediatamente antes de éste, y contó con la asistencia de 23 participantes de 9 países. Dicho taller tenía por objetivo presentar a los delegados en el CCMAS y otras partes interesadas las herramientas, la información y las experiencias disponibles para los ensayos relativos a las proteínas/DNA de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos. Se pusieron de relieve las semejanzas y diferencias entre los métodos analíticos químicos disponibles, en especial modo en que los factores biológicos pueden afectar a los resultados de las medidas. Se describieron los esfuerzos que se están realizando en relación con el desarrollo la normalización y la validación de métodos, en particular en el seno de la ISO. Se puede acceder al programa íntegro del taller en el siguiente sitio web: www.fao.org/es/esn/food/capacity_workshops2004_en.stm.

11. El ESNS de la FAO celebró una mesa redonda ministerial el 3 de diciembre de 2003, con ocasión del 32º período de sesiones de la Conferencia de la FAO, sobre la dimensión de la inocuidad de los alimentos en la seguridad alimentaria. Se pueden consultar el documento de antecedentes y el informe final correspondientes en la siguiente dirección: www.fao.org/es/ESN/food/meetings_mrt_en.stm.

12. El ESNS de la FAO y el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) organizaron conjuntamente del 20 al 24 de octubre de 2003 en Viena (Austria) un taller sobre el “refuerzo de la capacidad de aplicación de las normas y directrices del Codex así como el Código Internacional recomendado de prácticas para el control de la utilización de medicamentos veterinarios”, También se han organizado cursos de capacitación técnica para científicos/técnicos/directores de laboratorio para complementar dichos talleres en varias regiones del mundo. Se puede hallar más información sobre este taller y los cursos de capacitación en la siguiente dirección: www.iaea.org/programmes/nafa/d3/index.html.

13. La FAO participó en varios actos relativos a las buenas prácticas agrícolas y la inocuidad de los alimentos, en particular una Conferencia sobre la inocuidad de los piensos-alimentos, organizada conjuntamente con la Federación Internacional de Industria de Piensos (IFIF), celebrada del 29 al 31 de octubre de 2004 en Roma, un simposio internacional sobre inocuidad e higiene de los productos lácteos organizado con la Federación Internacional de Lechería (FIL), celebrado en Sudáfrica del 2 al 5 de marzo de 2004, así como un taller internacional sobre buenas prácticas en el sector cárnico y ganadero celebrado en Windhoek (Namibia), del 6 al 8 de abril de 2004. En Marruecos se celebró un taller sobre la equinocosis el 19 de septiembre de 2003 y en Egipto se organizó otro sobre el control y diagnóstico de la fascioliasis el 12 de enero de 2004. En la 19ª Conferencia Internacional de la Asociación Mundial para el Avance de la Parasitología Veterinaria (WAAVP), celebrada en EE.UU. el 12 de agosto de 2003, se presentó una ponencia sobre la “cisticercosis: perspectivas y posibilidades de apoyo de la FAO”.

14. El ESNS de la FAO y la OMS organizaron conjuntamente un seminario internacional sobre la acrilamida en los alimentos: situación actual en Arusha (Tanzania) el 16 de marzo de 2003, que se celebró inmediatamente antes de la 35ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. Dicho seminario permitió un intercambio de opiniones, una actualización de la investigación en curso así como la determinación de las lagunas existentes en el ámbito de la acrilamida en los alimentos. Las ponencias corrieron a cargo de representantes de la FAO/OMS, los EE.UU., la JIFSAN, la UE, Australia, Japón y Noruega y se pueden consultar en el sitio web de la FAO: www.fao.org/es/ESN/jecfa/acrylamide_en.stm

PROYECTOS A NIVEL MUNDIAL

15. El ESNS de la FAO ejecutó un proyecto mundial para la *Mejora de la calidad del café mediante la prevención de la formación de mohos* que comenzó en diciembre de 2002 y cuya finalización está prevista en junio de 2005. Se está ejecutando en Brasil, Colombia, Côte d'Ivoire, India, Indonesia, Kenya y Uganda, actualmente con la colaboración del Centre de Cooperation Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD) y el Institute for Scientific Information on Coffee (ISIC), y previamente con la colaboración de la Universidad de Surrey (Reino Unido). El proyecto se financia con cargo al Fondo Común para los Productos Básicos y con fondos del Gobierno holandés. Se incorporó y financió otro componente para la capacitación y difusión de mejores prácticas para el control de la ocratoxina A (OTA) en Ecuador, cuya terminación tuvo lugar en 2002.

16. El proyecto hace hincapié en la creación de capacidad en los países productores de café con la finalidad de formular códigos de prácticas para la industria del café. Las principales actividades iniciales del proyecto tienen por objeto los mecanismos de formación de mohos, la identificación de puntos críticos de control, la evaluación de las condiciones óptimas de secado y el desarrollo de las herramientas necesarias (p.j. buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas de fabricación y HACCP) para controlar y efectuar un seguimiento de la formación de mohos y la producción de OTA. En particular, el proyecto crea capacidad a nivel nacional en la industria y los organismos públicos competentes para la aplicación de los principios de higiene de los alimentos acordados a nivel internacional y de un enfoque basado en el HACCP en la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de producción y elaboración del café. El proyecto también refuerza la capacidad analítica y de otro tipo necesaria para apoyar los programas nacionales de prevención y control de la contaminación del café por ocratoxina A.

17. El ESNS de la FAO participa en una serie de actividades de asistencia técnica y refuerzo de la capacidad para la elaboración de políticas en materia de inocuidad de los alimentos, así como de fortalecimiento de la capacidad local relativa a las frutas y hortalizas frescas en los países en desarrollo y ha ejecutado recientemente el proyecto mundial PFL/857 "*Inventario, materiales de referencia y programa de capacitación en inocuidad de los alimentos a nivel mundial para mejorar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas frescas*", orientado a los países de América Latina y el Caribe. El proyecto se centra en la aplicación de buenas prácticas (BPA, BPF, BPH) para prevenir los peligros en puntos adecuados de la cadena de las frutas y hortalizas frescas (fases de producción y poscosecha-**enfoque basado en la cadena alimentaria** "de la granja a la mesa").

18. Mediante este proyecto, se ha capacitado a unos 150 profesionales nacionales como comunicadores mediante talleres subregionales "de capacitación de capacitadores" "realizados en Santiago de Chile (marzo de 2003), Antigua, Guatemala (julio de 2003), Cochabamba, Bolivia (marzo de 2004), Bridgetown, Barbados (mayo de 2004). El ESNS de la FAO ha elaborado material de capacitación para apoyar los cursos de capacitación nacionales y que está disponible en español, francés e inglés (CD-ROM y copias impresas), y se puede consultar de forma gratuita en el sitio web de la FAO. El material/manual de capacitación se validó mediante los talleres subregionales y contiene presentaciones en power point, fotos, documentos completos, lecturas recomendadas, etc. sobre cuestiones relativas a la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas. En enero de 2004, se puso en marcha la base de datos relativa a la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas como parte de la estrategia del ESNS de la FAO para mejorar el intercambio de información entre los actores de la cadena de alimentos. Diecinueve países de América Latina recibieron apoyo financiero de la FAO para aplicar los planes de acción nacionales, con la participación de 60 instituciones nacionales (sector público y privado). A través de dichos planes nacionales, alrededor de 3 300 actores de la cadena alimentaria han recibido capacitación de los comunicadores en cursos nacionales, se ha distribuido un total de 1 000 manuales en CD-ROM para apoyar los cursos de los capacitadores nacionales, se ha producido material de capacitación local y, en algunos países, las iniciativas han conducido a la creación de grupos nacionales (comisiones nacionales) para tratar cuestiones de calidad e inocuidad en el sector de las frutas y hortalizas frescas. Se puede consultar más información en la siguiente dirección: www.fao.org/es/ESN/food/foodandfood_fruits_en.stm.

INICIATIVAS MUNDIALES

19. La FAO, la OMS, la OIE, la OIT y el Banco Mundial establecieron un Mecanismo para la elaboración de normas y el desarrollo del comercio (STDF) en 2003 para coordinar los esfuerzos de creación de capacidad de dichas organizaciones en los ámbitos de la inocuidad de los alimentos y la sanidad animal y vegetal así como para proporcionar un mecanismo de financiación a los países y las partes interesadas con el fin de mejorar el cumplimiento de las normas de la OMC sobre MSF. El STDF ha facilitado y apoyado, y seguirá haciéndolo, el intercambio de información así como la elaboración de bases de datos, kits de herramientas y material de aprendizaje sobre las MSF relacionadas con el comercio. Facilita las consultas para una mejor coordinación de los proyectos de creación de capacidad interinstitucionales y la financiación de proyectos de creación de capacidad en determinados países o mediante iniciativas regionales, en particular las actividades en las que participan tanto los sectores público como privado. Los proyectos específicos financiados con cargo al mecanismo son determinados por las instituciones asociadas en consulta con los países en desarrollo concernidos. En 2004 se ha aprobado la financiación con cargo a dicho mecanismo de un proyecto del ESNS de la FAO y la OMS para ayudar a los países de bajos ingresos a elaborar normas alimentarias en un marco de análisis de riesgos –aplicación experimental en Asia y el Pacífico, que se ejecutará a finales de 2004. Se alienta a los países y las partes interesadas a proponer proyectos y presentarlos al STDF para que los examine. Se puede consultar más información sobre el STDF en la siguiente dirección: www.standardsfacility.org

20. En febrero de 2003, el ESNS de la FAO y la OMS pusieron en marcha un Proyecto y fondo fiduciario para mejorar la participación en el Codex, destinado a incrementar la participación de los países en desarrollo y en transición en la labor fundamental de la Comisión del Codex Alimentarius. El fondo presta apoyo financiero para incrementar y su capacidad de participación en el establecimiento de normas mundiales de calidad de inocuidad de los alimentos, así como para mejorar su capacidad de aplicar dichas normas en sus propios países. Gracias a la generosidad de varios donantes, se alcanzó el umbral mínimo de 500 000 dólares EE.UU. a principios de marzo de 2004, lo cual permitió al Fondo ser plenamente operativo. Hasta abril de 2004 se recibieron más de 80 solicitudes de todas las regiones del Codex y los delegados de Ghana, Indonesia, y Papua Nueva Guinea ya se benefician del Fondo. Se puede acceder a más información y a los formularios de solicitud en árabe, chino, español, francés, inglés y ruso en el siguiente sitio web: www.who.int/foodsafety/codex/trustfund/en/.

21. A principios de 2004, la FAO y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) pusieron en marcha una iniciativa conjunta titulada “Marco mundial para el control progresivo de las enfermedades transfronterizas de los animales”. Algunas de dichas enfermedades afectan a la salud pública y las actividades de la FAO y la OIE perseguirán un objetivo general de refuerzo de los servicios veterinarios.

22. En respuesta a resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud en las que se reclamó una mayor comunicación entre la OMS y sus Estados Miembros en cuestiones de inocuidad de los alimentos, la OMS, en colaboración con la FAO, está creando una red internacional oficial de autoridades sobre inocuidad de los alimentos (INFOSAN) destinada a la distribución selectiva y rápida de informaciones varias para la protección de la salud pública. Una parte de INFOSAN se dedicará a situaciones de emergencia que afecten a la inocuidad de los alimentos (INFOSAN EMERGENCY) y en las que exista un riesgo inminente de daño grave o muerte.

23. La OMS también administra una red mundial de laboratorios y personas que trabajan en la vigilancia, aislamiento, identificación y ensayos en materia de resistencia antimicrobiana de *Salmonella* (Global Salm-Surv). La red, que agrupa a alrededor de 800 miembros de casi 500 instituciones en 138 países, está ampliando actualmente su labor a otros patógenos importantes transmitidos por los alimentos tales, como *Campylobacter*. El programa mixto de vigilancia y evaluación de la contaminación de los alimentos (SIMUVIMA/Alimentos) se ha introducido en 13 países de habla francesa, principalmente de África, por medio del tercer estudio y curso de capacitación internacional sobre dieta total celebrado en mayo de 2004. En el taller se presentaron las últimas novedades en materia de métodos y tecnología que siguen haciendo de los estudios sobre la dieta total la herramienta más rentable de determinación de la exposición disponible para determinar la exposición humana a las sustancias químicas en los alimentos.

INSTRUMENTOS MUNDIALES DISPONIBLES

24. Aparte de la realización de actividades directas en el ámbito de la calidad e inocuidad de los alimentos en los países en desarrollo, la FAO y la OMS elaboran material técnico y orientación destinado a ser utilizado por otros organismos de ejecución que trabajan en dichos ámbitos. Ello garantiza un impacto más amplio y sostenible de la asistencia técnica prestada sobre el terreno. Se están elaborando asimismo varios instrumentos en el ámbito de la calidad e inocuidad de los alimentos, entre los que cabe mencionar los siguientes:

25. La FAO, a menudo en colaboración con la OMS, organiza *Consultas/talleres de expertos* para proporcionar orientación y asesoramiento al sistema del Codex y las administraciones nacionales en cuestiones específicas, tales como la evaluación de la inocuidad de los alimentos elaborados a partir de alimentos modificados genéticamente (www.fao.org/es/esn/food/risk_biotech_animal_en.stm), el uso no humano de antimicrobianos y la resistencia a éstos (www.fao.org/es/ESN/food/meetings_antimicrobial_en.stm), la utilización de un enfoque basado en las buenas prácticas agrícolas (www.fao.org/prods/GAP/gapindex_en.asp), así como los patógenos que afectan a los preparados en polvo para lactantes (www.fao.org/es/ESN/food/risk_mra_riskassessment_entero_en.stm). Algunos de estos informes de las consultas de expertos están disponibles en formato electrónico en el sitio web de la FAO y se pueden obtener copias impresas de la mayor parte de ellos en diversos idiomas en la página de publicaciones de la FAO: www.fao.org/es/ESN/publications/publications_en.stm.

26. El ESNS de la FAO y la OMS han publicado una serie de directrices sobre cuestiones relacionadas con las *Evaluaciones de riesgos microbiológicos*. Por ejemplo, la tercera publicación de esta serie, relativa a la caracterización de los peligros que constituyen los patógenos en las directrices relativas al agua y los alimentos (Serie MRA nº 3), pretende proporcionar un marco práctico y un enfoque estructurado para la caracterización de peligros microbiológicos. Tiene por objetivo ayudar a los científicos investigadores de la Administración a identificar los puntos que se deben afrontar, el método de incorporación de datos procedentes de distintas fuentes así como el método de establecimiento de modelos de dosis-respuesta. Dichas directrices están disponibles en la siguiente dirección: www.fao.org/es/esn/food/risk_mra_hazard_en.stm.

27. El ESNS de la FAO y la OMS han elaborado y publicado conjuntamente (2003) el documento titulado “*Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos: directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos*” para permitir a los poderes públicos nacionales, en particular en los países en desarrollo, mejorar sus sistemas de control de alimentos. Dicha publicación sustituye a las anteriores directrices (1976). Las directrices persiguen prestar asesoramiento sobre estrategias para reforzar los sistemas de control de alimentos y proteger la salud pública, prevenir los fraudes y engaños, evitar la adulteración de alimentos y facilitar el comercio. Aparte de los poderes públicos nacionales, las directrices también serán útiles para otras partes interesadas, en particular las asociaciones de consumidores, las organizaciones de la industria y el comercio, los grupos de agricultores y todos los demás grupos o asociaciones que influyen en la política nacional en este ámbito. Actualmente las directrices están disponibles en formato electrónico en inglés (www.fao.org/es/ESN/food/control_FCS_en.stm) y en español (ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/guideFCS_es.pdf) y lo estarán pronto en francés y árabe. Se pueden encargar copias impresas en árabe, español, francés e inglés en la siguiente dirección: www.fao.org/es/ESN/publications/pub_control_en.stm.

28. El ESNS de la FAO y la OMS han elaborado un ejemplo de una posible *estructura de legislación alimentaria* basada en una serie de normas alimentarias actualmente en vigor en países desarrollados y en desarrollo. Dado que según los países el control de los alimentos incumbe a ministerios u organismos diferentes, el proyecto se ha elaborado con carácter general para que se pueda adaptar a las condiciones locales. Ha sido examinado y refrendado en las reuniones conjuntas de la FAO y la OMS con los países de las regiones de África y Asia y está disponible en el sitio web de la FAO: <ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/foodlaw.pdf>.

29. **Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos – Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC)** está disponible en formato electrónico en las siguientes direcciones:

- Inglés: <http://www.fao.org/docrep/W8088E/W8088E00.htm>,
- Francés: ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual_fr.pdf,
- Ruso: <http://www.fao.org/DOCREP/006/W8088R/W8088R00.HTM>,
- Español: ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual_es.pdf, o
- como publicación impresa en estos cuatro idiomas en la siguiente dirección:

http://www.fao.org/es/ESN/publications/pub_quality_en.stm

30. **Manual del ESNS de la FAO y del OIEA sobre la aplicación del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) en la prevención y control de las micotoxinas** está disponible en formato electrónico en inglés (ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/mycotoxin_manual.pdf) y en español (ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/haccp_micotoxinas.pdf) o como publicación impresa (en español, francés, inglés) encargándola a la siguiente dirección: http://www.fao.org/es/ESN/publications/pub_quality_en.stm. El manual también estará disponible en breve en formato electrónico en francés.

31. Los manuales y guías de capacitación sobre **inocuidad de los alimentos en el sector de los alimentos de venta callejera** también están disponibles en numerosos idiomas en forma de publicación que se puede encargar en la página de publicaciones de la FAO: http://www.fao.org/es/ESN/publications/publications_en.stm. La guía didáctica “*Capacitación de vendedores callejeros de alimentos*” constituye un material destinado a cursos de capacitación y está disponible en formato electrónico en español y en inglés en la siguiente dirección: www.rlc.fao.org/prior/segalim/accalim/Guias/faoguias.html.

32. El ESNS de la FAO también ha publicado numerosos **manuales sobre inspección de alimentos**, incluida una serie de 14 manuales sobre control de calidad de los alimentos. Las copias impresas de dichos manuales también están disponibles en numerosos idiomas en la página de publicaciones de la FAO: http://www.fao.org/es/ESN/publications/publications_en.stm.

33. El ESNS de la FAO ha elaborado un **conjunto de materiales y un manual de capacitación** así como un **base de datos de recursos** disponibles en el ámbito de la **mejora de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas**, que se pueden consultar gratis en las páginas web de la FAO u obtener en formato CD-ROM en español, francés e inglés en: http://www.fao.org/es/ESN/food/foodandfood_fruits_en.stm.

34. El ESNS de la FAO y la OMS ponen a disposición una plataforma para el intercambio de información actual sobre la cuestión de la acrilamida mediante la **Acrylamida InfoNet** electrónica, que es administrada por el Instituto Mixto (Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos de América y Universidad de Maryland) para la Inocuidad de los Alimentos y la Nutrición aplicada (JIFSAN). La base de datos para la investigación cuenta actualmente con más de 100 proyectos y en julio de 2003 se publicó una “convocatoria para obtener datos sobre los niveles de acrilamida en los alimentos y la dieta total”. La Infonet está disponible en www.acrylamide-food.org/.

35. La FAO ha elaborado una serie de **hojas informativas sobre cuestiones relacionadas con el comercio** para la Conferencia Ministerial de la OMC celebrada en Cancún en 2003. La hoja n° 14 de la serie tiene por objeto el predominio de las medidas no arancelarias, tales como las normas alimentarias, así como las actividades de la FAO para ayudar a los países a tratar dichas medidas. La serie completa de hojas informativas se puede consultar en: www.fao.org/docrep/005/y4852e/y4852e00.htm.

36. En enero de 2004, la FAO, junto con la FIL, publicó una *Guía sobre las buenas prácticas en el sector lácteo*. La FAO está ultimando la publicación de un *“Manual de buenas prácticas para la industria cárnica”*, con financiación del sector privado. Dicho manual dará directrices prácticas a los productores primarios y también estará destinado a orientar a los directores de los mataderos y a la industria cárnica. El manual se basa en el análisis de riesgos y será útil para los veterinarios, dada su función de supervisores de la higiene de la carne. Abarca temas tales como la aplicación de los principios de gestión de riesgos al sector cárnico, la aplicación de la higiene de la carne a la producción primaria, el transporte, la manipulación, el aturdimiento y la rastreabilidad de los animales así como el control de las operaciones de elaboración.

37. En un esfuerzo para que los usuarios puedan acceder a información completa sobre normas internacionales, reglamentaciones nacionales, evaluaciones científicas y otras informaciones oficiales de base sobre medidas sanitarias y fitosanitarias procedentes de una única fuente, la FAO está dirigiendo una iniciativa interinstitucional para elaborar y mantener un portal en Internet: *el Portal internacional sobre inocuidad de los alimentos y sanidad animal y vegetal*. Dicho portal permite a los usuarios evitar la información secundaria (interpretada) y el material que pueda estar anticuado (las herramientas habituales de búsqueda en Internet permiten hallar ambas cosas) y centrarse en las fuentes de mayor autoridad para los tres principales campos, a saber, la inocuidad de los alimentos, la sanidad animal y la sanidad vegetal.

38. Desde noviembre de 2004, el portal contiene referencias a más de 15 000 ítems, extraídos de los tres órganos reconocidos de establecimiento de normas, así como del CDB, la FAO, la OMS y la OMC. Asimismo, incluye “nodos” de demostración de casi 400 ítems cada uno procedentes de los EE.UU. y la UE así como conjuntos de datos más reducidos procedentes de determinados países en desarrollo. La versión 1.0 del portal se puso oficialmente en funcionamiento el 25 de mayo de 2004, con ocasión de la Conferencia Regional FAO/OMS sobre inocuidad de los alimentos para Asia y el Pacífico (Seremban, Malasia). Ahora puede consultarse sin restricciones en la página web de la página sobre la EPAI relativa a la bioseguridad (www.fao.org/biosecurity) o directamente en www.ipfsaph.org. Se invita a los usuarios interesados a servirse del portal, a comunicar el vínculo a otros usuarios y a enviar observaciones al equipo responsable del proyecto de la FAO sobre el contenido del portal y su manejo. Se está trabajando para incluir una información más detallada procedente de las fuentes actuales, incluidos el Codex, el JECFA y la JMPR, así como datos procedentes de otros países. También está previsto un programa de creación de capacidad relacionado con el portal. Se puede consultar más información sobre el proyecto relativo al portal en el documento CAC 27/INF/4.

39. En un esfuerzo por mejorar el cambio de información y la comunicación con las partes interesadas en materia de calidad e inocuidad de los alimentos, el ESNS de la FAO distribuye un boletín electrónico mensual, el *“Food Safety and Quality Update”*, a más de 2 500 suscriptores para proporcionar la información sobre las novedades recientes y las próximas actividades de la FAO y el Codex relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos. También pueden suscribirse otras personas o entidades interesadas en recibir el boletín siguiendo las sencillas instrucciones incluidas en el propio boletín. El último boletín y un archivo de los boletines anteriores se pueden consultar en: http://www.fao.org/es/ESN/fsqu_en.stm. La OMS también envía a los interesados un boletín electrónico periódicamente, el *Food Safety News*, sobre las actividades de la OMS en el campo de la inocuidad de los alimentos, el cual se puede consultar en: <http://www.who.int/foodsafety/publications/newsletter/en/>.

INSTRUMENTOS MUNDIALES EN CURSO DE ELABORACIÓN

40. El ESNS de la FAO participa en la labor que ha comenzado con el equipo de acción de FIL/ISO/AOAC, en el ámbito de los productos lácteos recientemente creado, sobre *métodos de evaluación de los microorganismos probióticos* en aplicación de las recomendaciones de la consulta de expertos FAO/OMS sobre las propiedades sanitarias y nutricionales de la leche en polvo con bacterias vivas de ácido láctico, celebrada en Córdoba (Argentina) en 2001.

41. El ESNS de la FAO y la OMS están ultimando un módulo de formación en CD-ROM sobre **Análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos**, que incluye un manual general, una presentación del módulo de capacitación, estudios de casos sobre análisis de riesgos, y un acceso a los recursos de la FAO y la OMS en materia de análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos. El 4 de marzo de 2004, (el ESNS de) la FAO y la OMS celebraron un taller en Bali (Indonesia) para presentar el módulo a algunos de sus posibles usuarios y para proporcionar herramientas prácticas a los participantes para el análisis de riesgos. El informe del taller se puede consultar en la siguiente dirección: ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/meetings/bali_report_mar04.pdf.

42. Para ayudar a los países a **evaluar las necesidades de refuerzo de la capacidad de control de los alimentos**, el ESNS de la FAO y la OMS están preparando una publicación conjunta sobre la cuestión para ayudar a los países a determinar los ámbitos en los que se requiere un refuerzo de la capacidad así como a establecer prioridades entre los mismos. La publicación se halla en la última fase de aprobación e impresión.

43. El ESNS de la FAO y la OMS están elaborando actualmente un manual de capacitación sobre **Mejora de la participación en la labor del Codex**, destinado a reforzar los sistemas nacionales de calidad e inocuidad de los alimentos mediante una mejora de la participación en el proceso del Codex. Se ha puesto a prueba sobre el terreno en África y el Pacífico y se prevé que esté disponible en su formato definitivo a finales de 2004. El manual presenta información sobre el proceso del Codex y la elaboración de programas nacionales del Codex. Debería servir como documento de referencia para quienes participen en actividades nacionales del Codex y como herramienta útil para cursos de capacitación nacionales o regionales sobre el Codex. Además, el manual constituye un importante instrumento de creación de capacidad dentro de los programas en curso de la FAO y de la OMS para aumentar la participación efectiva en las actividades del Codex y se prevé que sea de gran ayuda cuando se combine con la participación directa en las reuniones del Codex de un número creciente de países gracias a la financiación obtenida del Fondo Fiduciario FAO/OMS del Codex.

44. Como parte de un proyecto de campo sobre la inocuidad de los alimentos de venta callejera, el ESNS de la FAO está elaborando actualmente un **Manual de capacitación de capacitadores en inocuidad de los alimentos callejeros** para ayudar a los países a mejorar la inocuidad de esta importante fuente de nutrición en muchas culturas.

45. La FAO está ultimando las siguientes publicaciones:

- Un manual sobre el **Uso prudente de antimicrobianos**
- Un manual del ESNS de la FAO sobre **Biotoxinas marinas**
- **Worldwide Regulations for Mycotoxins in Food and Feed in 2003** (ESNS de la FAO)

46. En los últimos años, la OMS ha elaborado normas para promover la producción y manipulación de alimentos inocuos, las **Cinco claves para alimentos más inocuos**: conservar limpios y separados los alimentos crudos y cocinados, cocinar bien los alimentos, mantener los alimentos a temperaturas inocuas y utilizar agua y materias primas inocuas. La OMS está elaborando un manual de capacitación sobre inocuidad de los alimentos basado en las cinco claves para alimentos más inocuos. El objetivo de dicho manual es facilitar la aplicación de las Cinco claves en cada país. El manual facilitará información pertinente sobre inocuidad de los alimentos cuando se difunda.

47. Todos estos materiales, una vez terminados, se publicarán en varios idiomas con objeto de lograr un mayor uso por los Estados Miembros.

D. ACTIVIDADES, RECIENTES Y EN CURSO, DE CREACIÓN DE CAPACIDAD A NIVEL REGIONAL

ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

Actividades regionales

Talleres regionales

48. El ESNS de la FAO y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) celebraron un taller sobre sistemas de control de alimentos inmediatamente antes de la 14ª reunión del CCLAC celebrada el 28 de noviembre de 2004 en Buenos Aires (Argentina). Se puede obtener más información al respecto en la siguiente dirección: www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2004_en.stm.

49. La FAO, junto con la OPS y el Instituto Panamericano de Protección de Alimentos (INPPAZ), el Centro de Epidemiología del Caribe (CAREC) y la Comunidad del Caribe (CARICOM) celebraron un taller regional interinstitucional para el refuerzo y la coordinación de la vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos en apoyo de los programas de inocuidad de los alimentos en el Caribe en Puerto España (Trinidad y Tobago), del 20 al 23 de junio de 2004.

50. En colaboración con el ILSI, el (ESNS) de la FAO y la OMS organizaron un taller sobre Sistemas de control de alimentos: aproximaciones en la región andina en marzo de 2004. Treinta y dos participantes asistieron al taller celebrado en Quito (Ecuador). Representantes de la FAO, la OPS y la Agencia de Inocuidad de los Alimentos de Irlanda presentaron ejemplos locales de sistemas de control de alimentos. Para más información sobre el taller puede consultarse el sitio: www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2004_en.stm.

51. La FAO y la OPS organizaron un taller sobre etiquetado de alimentos en febrero de 2004, en colaboración con el Centro Nacional de Nutrición de Barbados y la Oficina Nacional de Normas de dicho país, que contó con la participación de 42 personas. Las presentaciones corrieron a cargo de representantes de la FAO y la OPS.

52. El ESNS de la FAO, en colaboración con el Centro Nacional de Sanidad Agropecuaria (CENSA), llevaron a cabo un taller sobre la aplicación de los principios de HACCP en la prevención y control de micotoxinas para los países de América Latina y el Caribe del 22 al 23 de septiembre de 2003, en La Habana, Cuba. Dicho taller se celebró inmediatamente antes del IV Congreso Latinoamericano de Micotoxicología (SLAM). Para más información, puede consultarse el sitio: www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2003_en.stm.

Proyectos regionales de la FAO

53. En septiembre de 2002 se inició un proyecto regional de la FAO (TCP/RLA/2904), que se prolongará hasta diciembre de 2004, destinado a reforzar la gestión de los comités nacionales del Codex y la aplicación de las normas del Codex Alimentarius en los países andinos. Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela participan en dicho proyecto, cuyos principales objetivos son el refuerzo de la gestión de los comités nacionales del Codex, la elaboración de un programa nacional y subregional de capacitación y la promoción de la armonización de las normas nacionales del Codex. Actualmente, dichos objetivos se cumplen mediante 13 seminarios nacionales sobre el Codex (2 por país), 7 talleres subregionales y 35 talleres nacionales (7 por país) que se han realizado y que han permitido que 148 capacitadores formen a 983 personas. Se crearán sitios web para los cinco comités nacionales del Codex en cada país con el fin de difundir la información oportuna entre los gobiernos y otras partes interesadas. En cada uno de los países se realizó un análisis comparativo entre la reglamentación nacional y las normas del Codex con la finalidad de promover su armonización o equivalencia. El informe completo, incluidos sus objetivos y actividades con los correspondientes informes y documentos, está disponible en la siguiente dirección: www.rlc.fao.org/prior/comagric/codex/rla2904/default.htm.

54. En Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, México, Paraguay, Perú y Uruguay se inició en enero de 2002 un proyecto regional de la FAO ((TCP/RLA/0177), que se terminó en mayo de 2004, destinado a evaluar y reforzar los sistemas de prevención de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) y el sistema de control de la calidad de los piensos. Dicho proyecto contribuye al refuerzo de la capacidad en materia de calidad e inocuidad de los alimentos a nivel regional en Sudamérica. Sus actividades estaban destinadas a contribuir a garantizar la calidad e inocuidad de la carne bovina producida tanto para el consumo nacional como para el comercio internacional, y en particular que toda la carne producida estuviera exenta de EEB. El proyecto abarcaba la organización de viajes de estudio sobre diagnósticos de laboratorio, vigilancia epidemiológica, los tres cursos regionales relativos a los aspectos jurídicos, el desarrollo de los medios de comunicación y la elaboración del manual sobre control de calidad de la alimentación animal, así como una publicación con toda la información científica y tecnológica aportada por el proyecto. Para más información sobre el proyecto puede consultarse el sitio <http://www.rlc.fao.org/prior/segalim/animal/eeb/>.

55. En octubre de 2003 se inició un proyecto regional de la FAO (TCP/RLA/2914), que terminará en marzo de 2005, para promover el desarrollo y la cría adecuada de los camélidos sudamericanos en Argentina, Bolivia, Chile, Ecuador y Perú. Dicho proyecto está destinado a reforzar la capacidad en materia de calidad e inocuidad de los alimentos a nivel regional en Sudamérica. Uno de sus principales componentes persigue lograr la elaboración de productos cárnicos a bajo costo, y en condiciones sanitarias adecuadas, basados en la carne de camélidos así como la promoción de su consumo.

56. En septiembre de 2001 se inició un proyecto de la FAO para ayudar a los países en el campo del comercio como parte del Programa Especial Regional para la Seguridad Alimentaria para el Caribe. El objetivo específico de esta asistencia en el marco del Programa de Cooperación Técnica (PCT) consiste en formular un proyecto de facilitación del comercio como componente del Programa Especial Regional de Seguridad Alimentaria (PERSA) para el Caribe. Se prestará especial atención a las normas de calidad e inocuidad de los alimentos, los programas de desarrollo del comercio y los productos básicos, las medidas transitorias y compensatorias relacionadas con el entorno comercial actual así como la creación de la capacidad necesaria para una participación efectiva en las negociaciones comerciales multilaterales. Entre los elementos específicos del comercio que se pretende facilitar en el marco general del PERSA cabe destacar la mejora de las normas de calidad e inocuidad de los alimentos, la promoción del comercio agrícola intrarregional, el aumento de la competitividad de los productos agrícolas básicos (importaciones y exportaciones) así como el aumento de la capacidad nacional para participar eficazmente en las negociaciones comerciales multilaterales sobre agricultura.

Otras actividades regionales

57. La Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (INFAL), con secretaría *ex officio* en el Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ-OPS) y la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, están realizando una encuesta sobre laboratorios. La segunda Asamblea de la INFAL se celebró en Cancún, México (11-13 de junio de 2003). En la reunión se aprobaron algunas modificaciones a disposiciones reglamentarias, se eligieron los miembros del Comité Ejecutivo, se presentó la evaluación de la encuesta sobre los laboratorios y los resultados de los ensayos interlaboratorios, y se estableció el plan de acción para el período 2003-2005.

58. La Red Latinoamericana de Composición de Alimentos (LATINFOODS) prosiguió su labor de actualización de la Tabla Regional de Composición de Alimentos que se pueden consultar en: www.fao.org/Regional/LAmerica/bases/alimento/default.htm. Se publicó y distribuyó un CD-ROM que contenía dicha tabla. El 10 de noviembre, durante el 13º Congreso Latinoamericano de Nutrición, se celebró en Acapulco (México) un taller FAO/LATINFOODS sobre la importancia de la composición de alimentos para la seguridad alimentaria y el comercio de alimentos así como una reunión FAO/LATINFOODS, en la que se aprobó el plan de trabajo regional sobre composición de alimentos. El informe correspondiente se puede consultar en: http://www.inta.cl/latinfoods/informes_y_publicaciones.html. La segunda Conferencia electrónica sobre evaluación de la calidad de los datos para bases de datos y tablas de composición química de alimentos se celebró en octubre de 2004 (<http://www.rlc.fao.org/foro/latinfoods/default.htm>).

Actividades nacionales

Talleres y seminarios

59. La FAO prestó asistencia a la Secretaría General de la Presidencia del Gobierno en Chile y a la Dirección Multilateral del Ministerio de Asuntos Exteriores para modernizar su sistema de control de alimentos. Se celebraron reuniones de trabajo y un seminario con los responsables locales de los ministerios e instituciones encargados de las actividades de control de alimentos en el país en relación con el proceso de reforma que se estaba llevando a cabo para actualizar y unificar los sectores alimentario y agrícola. Al seminario asistieron más de 30 participantes de la Presidencia, el Ministerio de Asuntos Exteriores, el Comité Nacional del Codex, los ministerios de Agricultura, Salud, Comercio e Industria, las organizaciones de consumidores así como las universidades. Los principales temas debatidos eran fundamentales para la transición hacia un sistema moderno de control de alimentos, con inclusión de la legislación, la gestión, la inspección, los laboratorios, la coordinación de las actividades y las políticas, la viabilidad económica y las repercusiones sobre el comercio. Se examinaron las directrices, recientemente actualizadas, para los sistemas de control de alimentos de la FAO y la OMS. También se realizaron presentaciones sobre los sistemas modernos de control de alimentos, que incluyeron ejemplos prácticos y estudios de casos de países con economías similares basadas en la agricultura en vías de modernización hacia un sistema unificado.

60. La Oficina Subregional de la FAO para el Caribe ha prestado asistencia técnica al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Barbados por conducto del Servicio Analítico Público (GAS). El apoyo técnico prestado ayudó a elaborar un sistema integral de garantía de calidad para los laboratorios de análisis de alimentos, que contribuirá al aumento de las exportaciones de alimentos y a garantizar la inocuidad del suministro nacional.

61. Además, los oficiales técnicos de la FAO pronunciaron numerosas conferencias y reuniones a nivel nacional y regional.

Proyectos de campo

62. Se ha aprobado recientemente un proyecto en el marco del PCT de la FAO para impartir capacitación en materia de prevención de OTA en el café en Ecuador. El proyecto se ejecutará en los próximos meses y el ESNS será la dependencia técnica encargada de su dirección.

63. En marzo de 2004 se aprobó un proyecto en el marco del PCT de la FAO para mejorar la calidad e inocuidad de las especias producidas en Granada cuyas primeras actividades se están realizando actualmente.

64. En mayo de 2002 se inició un proyecto de la FAO destinado a reforzar el sistema de control de alimentos en Guayana, que se proseguirá a lo largo de 2004. Dicho proyecto ayuda al gobierno a mejorar la legislación alimentaria y a armonizar las normas nacionales sobre alimentos con las normas internacionales. Se mejorará la eficacia del sistema de inspección de alimentos para facilitar el cumplimiento de los acuerdos de la OMC sobre MSF y OTC. Se mejorará la capacidad de análisis de los laboratorios públicos de control de alimentos para garantizar el control de los contaminantes de los alimentos y permitir la certificación de los productos exportados. Se reforzará la capacidad de la Oficina Nacional de Normas de Guayana (GNBS) y el Comité Nacional del Codex, lo cual facilitará una participación nacional más activa y eficaz en la labor del Codex. El éxito en la ejecución del proyecto debería dar lugar a un sistema coherente de control de los alimentos y a una utilización eficaz de los recursos y operaciones con arreglo a las normas internacionales. El laboratorio será objeto de mejoras y se capacitará al personal para acelerar las pruebas y la certificación de productos. El punto de contacto del Codex se reforzará para permitir una mejor participación en la labor del Codex, una protección de los intereses nacionales y una representación adecuada en el escenario internacional. Se formará al Asesor Jurídico Nacional en la redacción de normas para que, de este modo, pueda prestar asistencia posteriormente en la elaboración de reglamentaciones y normas.

65. En julio de 2002 se inició un proyecto del ESNS de la FAO, que se terminó en 2003, para reforzar el sistema de control de alimentos de Haití. Dicho proyecto constituía la segunda fase tras un proyecto de 18 meses destinado a reforzar la capacidad nacional en materia de control de alimentos. Las principales actividades del proyecto incluyeron la redacción de una normativa y una reglamentación básica en materia de alimentos de conformidad con las directrices del Codex, la creación de un Comité Nacional del Codex, la capacitación de los capacitadores de los inspectores de alimentos, la capacitación del personal de laboratorio y el suministro de equipo de laboratorio básico.

66. La SLAC de la FAO ha ayudado a establecer un Comité Nacional del Codex en Jamaica y ayudará a la Oficina de Normas de Jamaica a elaborar su plan de acción para el Comité Nacional del Codex.

67. En octubre de 2002 entró en funcionamiento un proyecto de la FAO destinado a reforzar el Comité nacional del Codex en Paraguay (TCP/PAR/2801), que se terminó en julio de 2004. Los principales objetivos de dicho proyecto eran los siguientes: apoyo a la labor del Comité Nacional del Codex y del punto de contacto del Codex, establecimiento de vínculos con las administraciones públicas, la industria de los consumidores, elaboración de un plan de acción para actualizar las normas nacionales sobre alimentos en armonía con las directrices del Codex y creación de un sitio web para el intercambio de información sobre el Codex. El proyecto alcanzó dichos objetivos mediante seis seminarios nacionales sobre el Codex y seis talleres nacionales que se han llevado a cabo con 182 personas formadas. Se elaboró un plan de trabajo en 2004 y 2005 para el punto de contacto del Comité Nacional del Codex a raíz del proyecto, así como planes de acción para armonizar las normas alimentarias nacionales con el Codex, establecer un sistema nacional para los contaminantes químicos en los alimentos y modernizar el sistema nacional de control de alimentos. Para más información puede consultarse el sitio: www.rlc.fao.org/prior/comagric/codex/par2801/default.htm.

68. En mayo de 2002 se inició un proyecto de la FAO con una duración de 18 meses que se prosigue hasta principios de 2004, para reforzar el sistema de control de alimentos de Suriname. El principal objetivo de dicho proyecto era el refuerzo del sistema nacional de control de alimentos mediante la impartición de capacitación, la mejora de las instalaciones de los laboratorios y el apoyo a las actividades del Comité Nacional del Codex y sus grupos de trabajo. Los resultados que cabe esperar del proyecto son los siguientes: modificación de la normativa nacional en materia de alimentos para ajustarla a las directrices internacionales, mejora del servicio de inspección de alimentos mediante la aplicación de los principios modernos de garantía de calidad y HACCP, la mejora de las prestaciones de los laboratorios, de modo que estén capacitados para controlar la contaminación de los productos agrícolas primarios y los alimentos elaborados, así como la elaboración de un plan de acción sobre inocuidad de los alimentos con arreglo a las recomendaciones de la Comisión del Codex.

69. En 2001 se inició un proyecto de la FAO que se terminó a principios de 2003 destinado a reforzar el Comité Nacional del Codex de Uruguay. El principal objetivo de dicho proyecto era mejorar la capacidad nacional y local del Comité del Codex mediante el refuerzo de la estructura de adopción de decisiones y el fomento de una mayor participación de los funcionarios públicos, la industria y otras partes interesadas en las actividades nacionales relativas al Codex. El resultado del proyecto es un Comité del Codex más fuerte que es capaz de informar y asesorar a la Administración y la sociedad civil en asuntos relacionados con el Codex.

70. Se financió un proyecto del ESNS de la FAO para prestar asistencia técnica de emergencia al Gobierno de Uruguay en la evaluación de la contaminación de cereales por *Fusarium*. Una buena parte de los cultivos de trigo se vieron infectados en 2002 con *Fusarium*, especie de moho que produce la micotoxina deoxinivalenol (DON), que puede tener efectos perjudiciales tanto a corto como a largo plazo sobre la salud humana y animal. La FAO prestó asistencia inmediata y se elaboró una normativa de urgencia por la que se limitaba la presencia de DON en los alimentos destinados al consumo humano y en los piensos animales. El proyecto se amplió a la asistencia técnica a más largo plazo (mediados de 2002 - principios de 2004) para el establecimiento de controles adecuados en la cadena de suministro y la formulación de futuras estrategias de prevención y control. El proyecto incluía una misión de estudio, amplias actividades de capacitación en buenas prácticas agrícolas (BPA), buenas prácticas de fabricación (BPF) y HACCP para la prevención y el control de la micotoxina, un plan de acción nacional integrado, métodos de detección rápida, el refuerzo de los laboratorios, el establecimiento de un sistema de previsión, y alerta rápida relativo al DON así como una red de información sobre cultivos.

Próximos proyectos/actividades

71. Se han vuelto a redactar dos proyectos subregionales de la FAO, que se hallan en la fase final de aprobación, por los que se solicita asistencia para el refuerzo de las actividades analíticas, la garantía de calidad de los laboratorios y el refuerzo de la capacidad de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (INFAL/ RILAA).

72. El Gobierno de Argentina ha recabado la asistencia de la FAO para un programa integrado de prevención y control de las micotoxinas. El proyecto se halla en la fase de formulación.

73. La FAO y Consumers International - Oficina Regional para América Latina están elaborando un proyecto regional para el refuerzo de la capacidad de las organizaciones de consumidores de América Latina.

74. En aplicación de las recomendaciones del 1º Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos, en consonancia con las instrucciones dadas por el Consejo de la FAO en su 123º período de sesiones, el ESNS de la FAO y la OMS han recabado la opinión de los países de cada región sobre el interés de celebrar otras conferencias regionales sobre inocuidad de los alimentos. A petición del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe, se han puesto en marcha los preparativos para una Conferencia Regional sobre Inocuidad de los Alimentos para América Latina y el Caribe. El 2 de julio de 2004 se celebró una reunión preliminar con los delegados de la región en el 27º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para entablar un debate sobre los temas de la conferencia y otros aspectos logísticos y técnicos. Se seguirá planificando la Conferencia en los próximos meses.