



PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS

Vigesimotercera reunión

ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS Y OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES PERTINENTES A LA LABOR DEL CCFICS

(Informe de la FAO y la OMS)

1. El presente documento incluye un informe sobre las herramientas elaboradas y distribuidas a los Estados Miembros, y las actividades pertinentes llevadas a cabo desde la última reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS).

Directrices de la FAO sobre el control de las importaciones de alimentos basado en el riesgo

2. En marzo de 2016, la FAO publicó la versión en idioma inglés del manual sobre el control de las importaciones de alimentos basado en el riesgo. El manual se encuentra disponible en <http://www.fao.org/3/a-i5381e.pdf>. En las directrices se exploran las diversas opciones de gestión de riesgos que se pueden utilizar y combinar para lograr controles basados en el riesgo y optimizar los recursos disponibles. Se explican los diversos principios del Codex, pertinentes a este contexto, y se proporciona asistencia a los países para evaluar su situación y sus necesidades. Se pueden utilizar como base para perfeccionar las directrices específicamente regionales o marcos nacionales.

3. Las versiones en idioma español y francés están en vías de publicarse en las próximas semanas respectivamente, y estarán disponibles en:

- a. <http://www.fao.org/3/a-i5381f.pdf> y
- b. <http://www.fao.org/3/a-i5381s.pdf>

Guía del gestor de riesgos sobre los aspectos estadísticos de los criterios microbiológicos relativos a los alimentos

4. Los aspectos estadísticos de los criterios microbiológicos relativos a los alimentos: Guía del gestor de riesgos sobre evaluación de riesgos microbiológicos, Serie No. 24, 2016, disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i3996e.pdf> and <http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/249531/1/9789241565318-eng.pdf?ua=1>. La Guía incluye recursos adicionales, una simple hoja de cálculo informática y una serie de videos cortos.

Resistencia antimicrobiana

5. Durante el 39º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentario se presentó un informe actualizado de las actividades emprendidas por la FAO y la OMS en materia de la RAM. La información pertinente está disponible en CX/CAC 16/39/12. Desde entonces la FAO y la OMS continúan activamente su labor en este campo.

6. El 21 de setiembre, los Directores Generales de la FAO y de la OMS, juntamente con el Director General de la OIE, participaron en una reunión de alto nivel de la Asamblea General de la ONU en la que se abordó el tema de la RAM. Los Estados Miembros estuvieron de acuerdo con una fuerte declaración política que proporciona una buena base para movilizar a la comunidad internacional en materia de la RAM.

7. La FAO publicó su plan de acción relativo a la RAM para respaldar la implementación del Plan de acción mundial sobre la resistencia a los antimicrobianos de la OMS. El plan de acción de la FAO está disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i5996e.pdf>.

8. La FAO y la OMS realizan una labor conjunta con la OIE para respaldar la implementación del enfoque 'Una Salud' relativo a la RAM. Se recibió financiación del proyecto para ayudar a los países de ingresos bajos y medios, especialmente, a elaborar e implementar de sus planes nacionales de acción para la RAM.

9. La FAO y la OMS, en colaboración con la OIE, han comenzado a trabajar para responder al pedido de asesoramiento científico por parte del Codex sobre la RAM transmitida por los alimentos. Esta primera etapa comprende la compilación de los datos disponibles y, en el curso de este año se realizará una convocatoria mundial de expertos y datos. Se presentará un informe provisional a la CAC en julio de 2017, y a la primera reunión de un grupo de acción especial sobre la RAM a fines de 2017. Se prevé una consulta de expertos en este campo en 2018.

10. El Grupo consultivo de la OMS sobre vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos (AGISAR, por sus siglas en inglés), examinó el documento orientativo OMS AGISAR sobre vigilancia integrada de la RAM y, a fines de 2016, actualizó la lista de la OMS de los antimicrobianos de importancia crítica para la medicina humana. Ambos documentos estarán disponibles en la primera mitad de 2017. Asimismo, la OMS está elaborando orientación sobre el uso de antimicrobianos en animales para consumo humano, en base a la lista de la OMS de los antimicrobianos de importancia crítica para la medicina humana.

11. El documento CX/CAC15/38/16 Add.1, contiene mayores detalles (disponible en: ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/cac/cac38/cac38_16_add1e.pdf).

Alerta temprana/alerta rápida y respuesta a las emergencias de inocuidad alimentaria

12. La Secretaría de La Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN por sus siglas en inglés), administrada por la FAO y la OMS, continúa desarrollando y fortaleciendo la Red. En 2016 se revitalizó el grupo consultivo con el objeto de que contribuyera a la planificación estratégica, orientara la mejora de la calidad, abogara por la Red, y respaldara a la Secretaría en materia de consultas técnicas y movilización de recursos. Entre diciembre de 2015 y marzo de 2017, la Secretaría de INFOSAN respondió a cerca de 50 incidentes de inocuidad alimentaria y facilitó una rápida comunicación entre los miembros de la Red. Se organizaron tres reuniones regionales para los miembros de África del Sur (noviembre de 2016), Asia (noviembre de 2016) y las Américas (diciembre de 2016), como así también tres talleres nacionales en Bután, Nepal y Bangladesh (setiembre de 2016). En 2016, la cantidad de miembros activos de la Red aumentó el 8%, con un notable crecimiento en África y las Américas. Continuaron los esfuerzos para fortalecer las asociaciones con las autoridades y redes regionales, la Red de Intercambio de Riesgos Emergentes (EREN por sus siglas en inglés) de EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria), el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la CE (RASFF), la Comunidad de países de lengua portuguesa (CPLP) y el Mecanismo de coordinación de la Unión Africana para la inocuidad alimentaria (AU-FSMCM). La Secretaría de INFOSAN llevó a cabo varios seminarios en línea, en español, francés e inglés, con lo cual se amplió aún más el conocimiento y la capacidad de los miembros de participar activamente en la Red. Asimismo, se inauguró una serie de 8 seminarios técnicos en línea, en colaboración con los miembros de INFOSAN de Canadá, y presentados por dichos miembros. Los seminarios contaron con una amplia participación de miembros de INFOSAN en todo el mundo. Se organizó un simulacro de situaciones de emergencia en línea para los países de las Américas, particularmente para los Puntos de contacto para emergencias de INFOSAN y los Centros nacionales de coordinación de la RSI.

13. En la FAO, el Sistema para la prevención de emergencias (EMPRES) continua la Alerta Temprana sobre seguridad alimentaria. Se finalizó un manual titulado "Fortaleciendo la capacidad de la alerta temprana para la seguridad alimentaria" y está disponible al público desde principios de 2016 en: <http://www.fao.org/3/a-i5168e.pdf>. El manual se tradujo al francés y se utilizó como base para los talleres de capacitación regionales y nacionales en Dakar, Senegal (enero y octubre de 2016), como parte del proyecto de la FAO "Fortalecimiento de la vigilancia de alerta temprana para la seguridad alimentaria, alerta rápida y capacidad de respuesta a las emergencias en Senegal y en la región de la Unión Económica y Monetaria del África Occidental (UEMOA)". A fines de 2017 se finalizará la versión en francés del Manual y estará disponible en línea. Asimismo, la FAO presentó un manual sobre la alerta temprana a la Red Integrada de Seguridad Alimentaria de Indonesia durante la reunión celebrada en Yakarta en noviembre de 2016 sobre el "Establecimiento del Sistema de Alerta Temprana para la Seguridad Alimentaria en Indonesia". Además, la FAO presentó el manual en Palestina como parte del programa de fortalecimiento de capacidad en respaldo de las medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) de la Autoridad Nacional Palestina.

14. Con respecto a EMPRES y la seguridad alimentaria, la FAO sigue participando con la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) mediante las actividades mencionadas anteriormente.

La herramienta para la evaluación del sistema de control de los alimentos

15. La FAO y la OMS han colaborado para ofrecer a los países miembros una herramienta destinada a evaluar de manera estructurada, transparente y cuantificable, el desempeño de sus sistemas de control de los alimentos a través de toda la cadena alimentaria; identificar las áreas prioritarias para el desarrollo de capacidades, y medir y evaluar el progreso en el tiempo.

16. Posteriormente a la reunión técnica de la FAO en diciembre de 2015, se validó la segunda versión de la herramienta de la FAO/OMS para la evaluación de los sistemas de control de los alimentos; además, se utilizó

para respaldar a una serie de países y constituyó una oportunidad para poner a prueba y refinar la herramienta y su enfoque. Posteriormente a las pruebas previas en Sierra Leona, Zimbabue y Moldava (apoyadas por la FAO), actualmente se llevan a cabo programas piloto respaldados por la FAO y la OMS en Irán e Indonesia. Con respecto a Indonesia, la evaluación estará respaldada por expertos internacionales. Irán prefirió que se facilitara una autoevaluación.

17. Actualmente se debate el tema de pruebas adicionales y finales para Malawi, antes de la publicación de la herramienta en el segundo semestre de 2017. Los países podrían entonces utilizar la herramienta de manera independiente para las autoevaluaciones, o solicitar ayuda para facilitar el proceso de evaluación. A fin de facilitar un amplio uso de la herramienta de evaluación FAO/OMS, se prevén actividades de capacitación para formar un grupo fiable de facilitadores.

18. Posteriormente a su publicación, se espera revisar y actualizar la herramienta regularmente en base a la información proporcionada por los usuarios en los países o directamente por la FAO o la OMS.

Directrices para la elaboración e implementación de sistemas modernos de inspección para la carne basados en el riesgo

19. La FAO está en proceso de finalizar las directrices destinadas a proporcionar referencias actualizadas a los Países Miembros para facilitar la elaboración e implementación de sistemas de inspección para la carne basados en el riesgo. El sector cárnico evoluciona y se modifica constantemente debido a la nueva información científica sobre los riesgos para el consumidor transmitidos por la carne, y a cambios en la legislación y en los métodos de control. Por consiguiente, las directrices proporcionarán un mayor conocimiento sobre las inspecciones cárnicas basadas en el riesgo y una orientación complementaria para su implementación en los mataderos de países pequeños y menos industrializados. Se tiene como objetivo general motivar a los altos funcionarios a participar en el proceso de elaboración e implementación de las inspecciones cárnicas basadas en el riesgo, comunicar información clave sobre los conceptos y principios de dichas inspecciones y abogar por un cambio de actitud hacia la aceptación de un enfoque basado en la ciencia para las inspecciones cárnicas.

Actividades regionales y nacionales

20. Las siguientes actividades llevadas a cabo en la oficina regional de la FAO para Europa, tuvieron implicaciones indirectas para la inspección y certificación:

- Sesión informativa sobre el Fondo Fiduciario del Codex 2 para los países del Comité Coordinador para Europa (octubre de 2016) a fin de fortalecer los programas nacionales del Codex y la capacidad para aplicar las normas del Codex;
- Respaldo a la implementación del sistema de gestión de la seguridad alimentaria, basado en HACCP, para el sector avícola en Moldava (en TCP/MOL/3601). Posteriormente se llevará a cabo un curso de capacitación para el personal de inspección de la Agencia Nacional de Seguridad Alimentaria de Moldava.

21. En la oficina regional para Asia, se proporcionaron manuales sobre las inspecciones y el control de las importaciones basados en el riesgo, además de cursos de capacitación para los funcionarios de la Junta Nacional de Impuestos de Bangladesh que trabajan en los puntos de entrada en la frontera (puntos terrestres, marítimos y aéreos). Se elaboró una norma regional de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y un programa de certificación para los países de la Asociación Sudasiática para la Cooperación Regional y se llevaron a cabo programas piloto en cuatro países: Bangladesh, Bután, Maldivas y Nepal. Se respaldó el desarrollo de la capacidad en los países de ASEAN miembros del Codex a fin de fortalecer la intención del grupo de fomentar el comercio. Se realizaron talleres regionales y nacionales sobre los principios generales para la formulación de normas, la participación en los comités del Codex, como así también ayuda en materia de recopilación de datos y pruebas.