

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

Octubre de 2006

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

15ª reunión

Mar del Plata, Argentina, 13-17 de noviembre de 2006

**INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS
COMPLEMENTARIAS A LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS,
INCLUIDA LA CREACIÓN DE CAPACIDAD**

Introducción

1. El presente documento describe las actividades de la FAO y de la OMS en los terrenos de la creación de capacidad y la prestación de asesoramiento científico realizadas desde la 14ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe con carácter complementario respecto de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius.
2. En la perspectiva de alcanzar los objetivos generales de la FAO, se ha producido una importante reorganización en 2006 en la esfera de la alimentación y de la inocuidad de los alimentos. La Dirección de Alimentación y Nutrición, cuya denominación ha cambiado recientemente a Dirección de Nutrición y Protección del Consumidor, abriga en su seno la Secretaría del Codex, la Secretaría Conjunta del JECFA, la Secretaría Conjunta de las JEMRA y tiene asignado al personal que trabaja en la esfera de la calidad y la inocuidad de los alimentos, habiendo sido transferida del Departamento Económico y Social al Departamento de Agricultura, Bioseguridad, Nutrición y Protección del Consumidor. Dicha transferencia se encuentra en línea con el planteamiento de la granja a la mesa en relación con la nutrición, la inocuidad de los alimentos y la protección del consumidor, así como con la importante función que los operadores de la cadena de alimentos desempeñan en este terreno. Ello debería ser fuente de nuevas oportunidades para la cooperación entre todas las dependencias involucradas en la producción, la elaboración, el manejo, el almacenamiento y la distribución de productos alimenticios, así como en el control de la inocuidad de los alimentos y en la elaboración de normas.
3. De forma similar, en la OMS, el Departamento de Inocuidad de los Alimentos ha pasado a llamarse Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, tras la fusión de las dependencias que se ocupan de las zoonosis y de las enfermedades transmitidas por los alimentos que anteriormente pertenecían al Departamento de Enfermedades Transmisibles con el Departamento de Inocuidad de los Alimentos. El nuevo Departamento ilustra la actual estrategia de la OMS de abordar las cuestiones de inocuidad de los alimentos a lo largo de todo el proceso continuo de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los consumidores.
4. A continuación se facilita información sobre las principales actividades de creación de capacidad de la FAO y de la OMS en materia de inocuidad y calidad de los alimentos durante el período objeto del presente informe.

Conferencia Regional de la FAO y de la OMS para las Américas y el Caribe sobre inocuidad de los alimentos

5. La FAO y la OMS organizaron conjuntamente una *Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas* (San José de Costa Rica, 6 al 9 de diciembre de 2005). Este acto fue el último de una serie de conferencias regionales organizadas por la FAO y la OMS a petición de los Estados Miembros a fin de afrontar sus necesidades de orientación sobre políticas y creación de capacidad en materia de inocuidad de los alimentos. La Conferencia realizó algunas recomendaciones a los Estados Miembros, a la FAO y a la OMS, a otras organizaciones competentes y a los gobiernos donantes. El informe de la Conferencia, completado con un CD ROM que contiene el informe, los documentos de trabajo y los de sesión, se ha distribuido a los participantes y se encuentra disponible en la secretaría previa petición.

6. La FAO y la OMS convocaron una reunión oficiosa con delegados de las Américas y el Caribe que asistían al 29º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en Ginebra con el fin de debatir el seguimiento de la Conferencia, así como las actividades de creación de capacidad en curso en la región y las futuras.

Foro Mundial FAO/OMS de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos

7. En coincidencia con el 29º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, se celebró en Ginebra, Suiza, una reunión preparatoria para un posible tercer Foro Mundial FAO/OMS de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos. La finalidad de la reunión preparatoria fue una discusión preliminar acerca del objetivo, el formato, el contenido y la financiación de un posible tercer Foro Mundial. En la reunión se recomendó de forma unánime que se efectuara una evaluación exhaustiva del FM-1 y del FM-2 antes de convocar un FM-3. Actualmente la secretaría conjunta está realizando una encuesta para evaluar las repercusiones de los foros mundiales FAO/OMS de autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos, cuyos resultados se presentarán como un acto colateral que tendrá lugar durante el próximo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

Reunión Interamericana a Nivel Ministerial de Salud y Agricultura (RIMSA)

8. La RIMSA 14 se realizó en la Ciudad de México, D.F. del 21 al 22 de abril del 2005. El objetivo de la RIMSA 14 fue promover la sinergia entre los sectores de salud y agricultura para la utilización óptima de recursos humanos y financieros a fin de acelerar el proceso de desarrollo. La 4ª Reunión de la Comisión Panamericana de Inocuidad de Alimentos se celebró el 20 de abril del 2005, antes de la RIMSA 14. En esta reunión representantes de los sectores públicos (agricultura y salud) de los consumidores y productores participaron en la evaluación del progreso de la cooperación técnica en inocuidad de alimentos durante el bienio 2003-2004 y en la formulación de recomendaciones a la RIMSA en materia de inocuidad de alimentos. El informe completo de la RIMSA, incluyendo el informe de la COPAIA 4 y el Plan Regional de Cooperación técnica en Inocuidad de Alimentos para el bienio 2006-2007 puede consultarse en: <http://www.paho.org/spanish/ad/dpc/vp/rimsa-home.htm>.

Mecanismos de financiación para mejorar la inocuidad y la calidad de los alimentos

9. La FAO, la OMS, la OIE, la OMC y el Banco Mundial crearon un mecanismo para la elaboración de normas y el desarrollo del comercio (STDF) destinado a coordinar los esfuerzos de creación de capacidad de estas organizaciones en los ámbitos de la inocuidad de los alimentos, la sanidad vegetal y animal y con el fin de facilitar un mecanismo de financiación destinado a que los países y las partes interesadas emprendan sus actividades en estos ámbitos. El STDF es a la vez un mecanismo de financiación y de coordinación. Existe financiación en forma de subvenciones para las organizaciones privadas y públicas de los países en desarrollo que se proponen cumplir las normas internacionales en materia de MSF y, por tanto, obtener o mantener el acceso a los mercados. Se invita a los países y demás partes interesadas a que propongan proyectos y los presenten al STDF para su estudio. Puede hallarse mayor información sobre el STDF, incluidos los plazos exactos para la presentación de propuestas y las fechas de las reuniones, el plan de actividades, los formularios de solicitud e información sobre los proyectos aprobados en el sitio web del STDF: www.standardsfacility.org.

10. La FAO y la OMS han creado un fondo fiduciario para la participación en el Codex con el fin de aumentar la participación de los países en desarrollo y de los países en transición en el vital trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius. El fondo proporciona apoyo financiero a fin de incrementar su capacidad de cumplir las normas del Codex en sus propios países.

11. Tras el éxito del curso de capacitación del Codex iniciado por el fondo fiduciario del Codex en diciembre de 2005, se prevén nuevos gastos sobre capacitación y una mayor difusión del paquete de capacitación del Codex en 2006.

Asistencia técnica y material de apoyo para la creación de capacidad

12. La FAO y la OMS mantienen un programa de actividades y proyectos de asistencia técnica a nivel nacional, regional e internacional. Entre las esferas cubiertas pueden citarse la capacitación de los funcionarios encargados del control alimentario y del personal técnico (encargados de la gestión del control alimentario, inspectores y analistas de alimentos), las becas destinadas a futuros responsables de la reglamentación de los alimentos, el aumento de la capacidad de los laboratorios de control de los alimentos, la aplicación del análisis de riesgos, la evaluación de riesgos de los peligros microbiológicos en los alimentos, el apoyo al establecimiento de los comités nacionales del Codex, el asesoramiento en materia de políticas y el establecimiento de marcos reglamentarios. Además, se incluyen la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas, la prevención y el control de las micotoxinas, la puesta en práctica de las directrices FAO/OMS a los gobiernos sobre la aplicación del APPCC en empresas pequeñas o menos adelantadas, el APPCC en la acuicultura, la rastreabilidad del pescado y de los productos pesqueros, las buenas prácticas para el sector de los piensos, la prevención de la EEB y de otras zoonosis, así como de otras enfermedades.

13. La FAO y la OMS están involucradas en el apoyo a los laboratorios alimentarios y clínicos en la región de las Américas a través de INFAL (Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos), <http://www.panalimentos.org/rilaa/flash/rilaa.asp> y la OMS, en colaboración con CDC, a través de la red PulseNet de América Latina (identificación de bacterias causantes de enfermedades transmitidas por alimentos mediante electroforesis en gel de campo pulsante o PFGE) www.panalimentos.org/pulsenet. La sección americana del programa mundial de la OMS para la vigilancia y la respuesta ante las enfermedades transmitidas por alimentos y otras infecciones entéricas (OMS-GSS) www.panalimentos.org/salmsur ha concluido los tres ciclos de cursos sobre protocolos normalizados para la salmonela y el campylobacter y ha dado comienzo a la cuarta ronda incluyendo nuevos patógenos, E. coli y Shigella. Además, el programa comprende ahora la capacitación en instrumentos destinados a evaluar la carga que suponen las enfermedades transmitidas por alimentos.

14. La FAO tiene actualmente en marcha un programa a fin de mejorar la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas que se centra en la aplicación de buenas prácticas (BPA, BPF y BPH) para prevenir los peligros en los puntos adecuados de la cadena de las frutas y hortalizas frescas (fases de producción y postcosecha - *enfoque basado en la cadena alimentaria*). Se han celebrado talleres subregionales en América Latina y el Caribe, África, Asia y el Cercano Oriente (China, Egipto y Marruecos) y están previstos para otras partes del mundo. También se han iniciado actividades para la sensibilización y la capacitación a nivel nacional mediante la aplicación de planes de acción nacionales. Se están preparando cuatro estudios de casos (Colombia, Costa Rica, Ecuador y Uruguay) sobre la aplicación de sistemas de calidad e inocuidad. La FAO ha preparado un paquete de capacitación (disponible en CD ROM y en formato impreso), en el que se proporciona información que los países pueden utilizar con el fin de desarrollar programas de capacitación y *aplicar requisitos de calidad e inocuidad adecuados a sus necesidades específicas y con ello incrementar su capacidad de poner en práctica las directrices y normas del Codex, cumplir los requisitos de los importadores y mejorar la calidad y la inocuidad de los productos frescos en el mercado interno*. Asimismo, se encuentra disponible una base de datos en línea (elaborada también como CD ROM) con más de 800 documentos relacionados con la inocuidad y la calidad de las frutas y hortalizas frescas. Véase también www.fao.org/ag/agn/index_es.stm.

15. En mayo de 2006, la FAO terminó de poner en marcha un proyecto de ámbito mundial para abordar el problema de la contaminación por micotoxinas del café y proteger la salud de los consumidores de este producto. Iniciado en 2000, el proyecto sobre la mejora de calidad del café a través de la prevención de la formación de mohos se formuló en colaboración con la Organización Internacional del Café (OIC) y la industria europea del producto; la FAO lo ejecutó en el Brasil, Colombia, Côte d'Ivoire, la India, Indonesia, Kenya y Uganda. El Fondo Común para los Productos Básicos (FCPB) proporcionó la financiación con participación del gobierno de los Países Bajos y el Institute for Scientific Information on Coffee (Instituto para la Información Científica sobre el Café, ISIC). Para mayor información sobre el proyecto, recursos de capacitación y directrices acerca de la prevención de la formación de moho en el café, visite www.coffee-ota.org.

16. La FAO y la OMS han estado elaborando recientemente una serie de manuales, directrices y materiales de capacitación que deberían facilitar los esfuerzos de creación de capacidad. La mayor parte de estos materiales se elabora conjuntamente, salvo algunos que se preparan en el marco de proyectos de campo específicos gestionados por la FAO o por la OMS. Estos materiales son los siguientes:

- Manual de capacitación y base de datos de recursos sobre mejoramiento de la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas (disponible en las páginas web de la FAO o en CD-ROM en inglés, español, francés y chino – véanse más detalles anteriormente).
- «Análisis de riesgos asociados a la inocuidad de los alimentos» y colección de CD-ROM de capacitación: publicación FAO/OMS en fase de finalización.
- La herramienta de la FAO «Fortalecimiento de la capacidad de los sistemas nacionales de control de los alimentos: directrices para evaluar las necesidades de creación de capacidad» fue experimentada en el marco de proyectos de AGNS y STDF en Benin, Camerún y Myanmar, recibiendo respuestas positivas a la misma. Las Directrices se han publicado en formato impreso, en CD ROM y el sitio web de AGNS. Actualmente se está finalizando una versión complementaria condensada de estas Directrices: «Guía rápida para evaluar las necesidades de creación de capacidad».
- La FAO, junto con la OMS y el ICD han elaborado un curso básico de sensibilización sobre evaluación de riesgos microbiológicos. El objetivo primario de este curso es familiarizar a los gobiernos con el concepto general de análisis del riesgo y la forma en que la evaluación de riesgos microbiológicos se integra en el marco de la gestión del riesgo microbiológico. El curso se utilizó como base para un curso de capacitación destinado a países de Europa sudoriental en septiembre de 2005. Además, se puso en marcha un taller de un día sobre esta materia en Sydney, Australia, enfocado a participantes de la zona asiática del Pacífico. Está previsto otro curso de capacitación para países de América Latina y el Caribe en octubre de 2006 y otro para el Sudeste de Asia en noviembre de 2006. Una versión preliminar del material correspondiente al curso (inglés) está ahora disponible en CD ROM.
- Incrementar la participación en las actividades del Codex, una colección de capacitación de la FAO y de la OMS para fortalecer los sistemas nacionales de inocuidad y control de los alimentos mediante una mayor participación en el proceso del Codex. Debería servir de documento de referencia para quienes estén involucrados en actividades nacionales del Codex y como instrumento de capacitación sobre el mismo. En el manual se incluirán un CD ROM con las ayudas visuales y los documentos de referencia correspondientes. Se encuentra disponible en varios idiomas en: www.fao.org/ag/AGN/food/capacity_codex_en.stm. Basándose en este paquete de capacitación, se está preparando activamente un curso de capacitación electrónico basado en la web.
- Se finalizó el documento de orientación de la FAO y de la OMS para los gobiernos sobre la aplicación del APPCC en empresas pequeñas y menos desarrolladas (EPMD). El documento estará pronto disponible en http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_en.stm.
- La OMS ha puesto al día el manual de capacitación en BPF-APPCC y auditoría para el sector de la alimentación y ha desarrollado talleres subregionales en América Central con la colaboración de otras organizaciones subregionales (OIRSA, IICA).

- La FAO y la OMS se han ocupado de preparar un paquete de capacitación uniforme a fin de asistir a los países en la aplicación de los textos correspondientes del Codex relacionados con la evaluación de inocuidad de productos alimenticios obtenidos de la biotecnología moderna. Dicho paquete de capacitación tal vez incluya un manual experimental de capacitación con ejemplos teóricos y prácticos de evaluaciones de riesgo de alimentos obtenidos de la biotecnología moderna y una guía para autoridades de reglamentación de la capacitación.
 - La OMS ha publicado una «Guía para unos mercados de alimentación sanos», que contiene un anexo sobre medidas para reducir la transmisión de la gripe aviar en mercados mojados de los países en desarrollo. La publicación está disponible en:
www.who.int/foodsafety/capacity/healthy_marketplaces/en/.
 - La OMS ha completado la elaboración de las dietas agrupadas para el consumo de alimentos / SIMUVIMA, que el JECFA y la JMPR utilizarán en la estimación de la exposición a largo plazo a los productos químicos en los alimentos. Las dietas pueden consultarse en:
www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/.
17. Todos estos materiales, una vez terminados, se publicarán en varios idiomas con objeto de lograr un mayor uso por los Estados Miembros.

Mecanismos de intercambio de información

18. Se ha seguido desarrollando durante su segundo año de funcionamiento pleno el Portal Internacional sobre Inocuidad de los Alimentos y Sanidad Animal y Vegetal (www.ipfsaph.org), una iniciativa conjunta con la CIPF, la OIE, el Codex y la OMC. El número de páginas solicitadas al sitio web supera con regularidad las 400 000 mensuales y los visitantes individuales suelen ser más de 35 000 al mes. Se están añadiendo al portal, que ahora contiene más de 25 000 registros, algunas colecciones de datos sobre plaguicidas y aditivos alimentarios, a la vez que se ha reforzado la colaboración con la UE a través de contactos con el servicio de apoyo a la exportación de la Dirección General de Comercio de la Comisión Europea. Merece la pena destacar dos iniciativas concretas:

- El portal regional en América Latina (Portal regional de inocuidad y sanidad agroalimentaria o PRISA), al que se puede acceder en <http://prisa.fao.org> y que se puso en marcha en la conferencia regional de América Latina en abril de 2006. Además de los datos oficiales sobre inocuidad de los alimentos, sanidad animal y vegetal, PRISA contiene más información que los usuarios de la región han estado pidiendo, como la referente a actos de capacitación, cursos y otras actividades de creación de capacidad, así como mayores detalles sobre contactos no oficiales en los países (institutos de investigación, organismos, órganos de certificación, comisiones de promoción de la exportación) e información sobre las normas del sector privado o «voluntarias». Este portal regional puede proporcionar un modelo que podría adoptarse en otras regiones, tales como el África Austral, África Occidental o los países del grupo de la ASEAN;
- El trabajo que se está realizando para desarrollar una versión de banda estrecha del portal a fin de facilitar el acceso desde los países en desarrollo, que se ha puesto a disposición progresivamente desde abril de 2006.

19. Con financiación del Servicio de Elaboración de Normas y Fomento del Comercio (STDF) se está trabajando en el refuerzo del sistema técnico que sostiene el portal, a la vez que se fomentan activamente los proyectos financiados por el STDF a fin de utilizar el portal como recurso y considerar la inclusión en el mismo de otras posibles colecciones de datos nacionales.

20. INFOSAN, la red internacional de autoridades de reglamentación en inocuidad de los alimentos, desarrollada y sostenida por la OMS en colaboración con la FAO, comenzó a funcionar en octubre de 2004. Señalada como necesidad prioritaria tanto por el Codex como por la Asamblea Mundial de la Salud, la red ha recibido en mayo de 2006 la adhesión de 150 Estados Miembros. INFOSAN es una red de información para la difusión de datos importantes sobre inocuidad de los alimentos de ámbito mundial y sirve como vehículo para las autoridades responsables de la inocuidad de los alimentos y para otros organismos pertinentes a fin de intercambiar información sobre la materia y mejorar la recíproca colaboración. Desde su creación, INFOSAN ha respondido a las peticiones de información para los Estados Miembros facilitando 11 notas informativas sobre temas oportunos de su competencia, entre ellos la gripe aviar y los alimentos modificados genéticamente. INFOSAN EMERGENCY, la sección de la red dedicada a las emergencias, ha investigado hasta la fecha 11 incidentes de alimentos contaminados en comercio internacional y ha declarado 2 alertas de emergencia. La finalidad de INFOSAN EMERGENCY es complementar y apoyar a la Red Mundial de Alerta y Respuesta ante Brotes Epidémicos de la OMS ([GOARN](#)), la cual comprende un elemento de respuesta ante las alertas químicas.

21. El Reglamento Sanitario Internacional (IHR) se ha actualizado recientemente hasta dar cobertura a los agentes causantes de riesgos graves para la salud en relación con los alimentos objeto de comercio internacional. La versión adaptada del IHR entrará en vigor para junio de 2007.

22. En 2004 la OMS inauguró su nuevo Centro Estratégico de Operaciones Sanitarias (SHOC). El SHOC es un centro compartido de informaciones y comunicaciones pensado para facilitar la colaboración y la resolución de problemas a fin de mejorar las prestaciones sanitarias en los países. El SHOC presta apoyo virtual y físicamente a las operaciones de la OMS en la Sede y en las oficinas regionales y de los países para la respuesta a situaciones de crisis en la salud pública. INFOSAN EMERGENCY es parte de la estructura de apoyo operacional de SHOC.

23. La FAO apoya igualmente el desarrollo y el mantenimiento de FishPort, un sistema basado en la web destinado a la difusión de información científica y técnica referente a la inocuidad y la calidad del pescado.

ACTOS INTERNACIONALES

24. La Dirección de Producción y Sanidad Animal de la FAO y la Federación Internacional de Industrias de Piensos celebraron un «Congreso Mundial sobre la Alimentación y los Piensos» en São Paulo, Brasil, del 11 al 13 de julio de 2005. Se puede obtener más información al respecto en el sitio web del congreso: www.globalfeed-food.com.

25. El Centro de Capacitación y Referencia FAO/OIEA (Organismo Internacional de Energía Atómica) para el Control de la Calidad de los Alimentos y los Plaguicidas celebró un seminario de capacitación sobre «Introducción a las medidas de garantía de la calidad y control de la calidad en los laboratorios de análisis de residuos de plaguicidas». El seminario se celebró en el laboratorio de agricultura y biotecnología de la FAO y del OIEA, dentro de los laboratorios del OIEA, situados en Seibersdorf, Austria, del 12 de septiembre al 7 de octubre de 2005. Existe una información más detallada sobre el curso en: www.elearning.iaea.org/ATutor/bounce.php?course=34.

26. La FAO celebró un taller sobre la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente en la Sede de la FAO los días 13 al 14 de octubre de 2005. La finalidad de dicho taller era plantear ante el personal profesional de la FAO una serie de opiniones de expertos sobre determinadas cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente. Hay más información sobre este taller en: www.fao.org/ag/AGN/food/meetings_workshops2005_en.htm.

27. La consulta de expertos de la FAO sobre bioinocuidad (Roma, 28 de febrero al 3 de marzo de 2006) estudió algunas aplicaciones presentes y futuras de nuevas biotecnologías en diferentes sectores con el fin de aprovechar oportunidades para consolidar actividades futuras referentes a la bioinocuidad en relación con la agricultura sostenible y la producción de alimentos en un contexto de *bioseguridad*. La discusión se centró en tres aspectos: la gobernanza, la cooperación y los fundamentos técnicos para la bioinocuidad. Dentro de estos, la consulta formuló varias recomendaciones sobre el establecimiento de un enfoque interdisciplinario coherente sobre la bioinocuidad, el fortalecimiento de los marcos de políticas y legislación para la bioinocuidad en la alimentación y la agricultura, la asistencia técnica y la creación de capacidad, la cooperación con asociados externos, las capacidades y la puesta en común de los datos, así como la investigación.

28. En Seúl, República de Corea, se celebró una consulta conjunta de expertos de la FAO, de la OMS y de la OIE referente a la utilización de antimicrobianos en la acuicultura y a la resistencia a tales sustancias entre los días 13 al 16 de junio de 2006. La consulta trató todos los aspectos relativos a la reglamentación, la comercialización, la distribución y el uso de los antimicrobianos en la acuicultura, la magnitud de dicho uso y sus repercusiones sobre la salud pública. Para más información sobre esta consulta se puede visitar la siguiente dirección: http://www.fao.org/ag/agn/food/risk_antimicrobial_en.stm.

Proyectos mundiales

29. El Gobierno de Noruega ha firmado recientemente un acuerdo de cooperación sobre programas (PCA) con la FAO con el objetivo general de prestar apoyo a los objetivos de desarrollo del Milenio (ODM) en los países en desarrollo a través de la labor de la FAO para el período 2005-2006. Uno de los objetivos principales de este proyecto es el progreso en la inocuidad y la calidad de los alimentos a nivel nacional y en la cadena alimentaria. Se están realizando actividades en Kenya, Uganda, Tanzania, Camboya, Lao, Nicaragua y Burkina Faso. Los resultados que han de alcanzarse son: la aceptación y el uso de las buenas prácticas agrícolas (BPA), la creación de capacidad y la sensibilización para la gobernanza y la gestión integradas de los recursos naturales (SARED), el apoyo a la calidad y la inocuidad de los alimentos y a la labor y las directrices relacionados con el Codex, la puesta en práctica y el desarrollo del asesoramiento y los instrumentos referentes a la pesca de pequeña escala o artesanal.

30. En el marco del mismo acuerdo de cooperación sobre programas, Noruega también está prestando apoyo a una serie de actividades dirigidas a reforzar la labor anterior de la FAO referente a la integración de la inocuidad de los alimentos, la salud animal, la salud vegetal y la bioinocuidad en el marco de la bioseguridad. Entre las actividades se encuentra la aplicación de un marco de bioseguridad a nivel nacional, la elaboración de herramientas y directrices adicionales y de más material de orientación práctica.

Instrumentos globales en elaboración

31. La FAO organizó un cuadro de expertos entre el 2 y el 4 de noviembre de 2005 en Roma para una evaluación científica de dos de los instrumentos destinados a prestar asistencia a los países en sus esfuerzos por integrar las disciplinas y actividades relacionadas con la *bioseguridad*, es decir, el Manual sobre análisis del riesgo en el terreno de la *bioseguridad* y las Directrices sobre evaluación de las necesidades en materia de capacidad para la bioseguridad. Estos instrumentos se están experimentando y serán objeto de amplia difusión posterior. Existe más información sobre el enfoque de la FAO en el terreno de la *bioseguridad* en: www.fao.org/biosecurity.

32. El Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias de la FAO está preparando un manual sobre inspección de alimentos y auditoría de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.

ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

ACTIVIDADES REGIONALES

Talleres regionales

33. En calidad de miembro del comité científico, la FAO intervino en la Conferencia sobre micotoxinas del proyecto Mycoglobe para Sudamérica en Buenos Aires, Argentina, los días 15 al 17 de marzo de 2006. La FAO también patrocinó la asistencia de varios participantes de los países en desarrollo. Existe más información sobre esta conferencia en el sitio www.argentinamycoglobe.com.

34. La FAO y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Argentina, en calidad de Punto de Contacto del Codex para América Latina y el Caribe, organizó un seminario sobre rastreabilidad para los países de América Latina y los del Caribe de lengua española los días 21 al 23 de marzo de 2006 en Buenos Aires, Argentina. Existen más detalles al respecto en el sitio web de la FAO: www.fao.org/ag/AGN/food/meetings_workshops2006_en.stm.

35. Inmediatamente antes de la Conferencia Regional de la FAO y de la OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe se celebró un taller sobre el incremento de la participación en el Codex los días 4 al 5 de diciembre de 2005 utilizando el paquete de la FAO y de la OMS elaborado sobre esta materia por la FAO y la OMS.

36. La FAO organizó un curso de capacitación subregional sobre el incremento de la participación en el Codex en Antigua y Barbuda del 6 al 9 de junio de 2006. El objetivo de este curso era reforzar las actividades nacionales del Codex en la región y aumentar la participación en la labor de establecimiento de normas de la Comisión del Codex Alimentarius. Existe más información al respecto en el sitio web de la FAO: www.fao.org/ag/AGN/food/meetings_workshops2006_en_stm.
37. Se celebró un curso de capacitación subregional sobre el programa mundial de la OMS para la vigilancia de la salmonela y de otras enfermedades transmitidas por alimentos (OMS-GSS) en Buenos Aires entre el 15 y el 26 de mayo de 2006 con la participación de 10 países sudamericanos. El objetivo del curso era capacitar a los laboratorios clínicos sobre protocolos normalizados referentes a *Campylocater*, *E. coli* O157:H7 y *Shigella*. Durante el curso se celebró un taller conjunto con epidemiólogos de los países para practicar y elaborar protocolos sobre la carga de la enfermedad para las enfermedades transmitidas por alimentos. Existe más información en: www.panalimentos.org/salmsurv.
38. En Buenos Aires tuvo lugar entre el 19 y el 23 de junio de 2006 un curso de capacitación para reforzar capacidad nacional y regional en análisis de los perfiles de electroforesis en gel de campo pulsante (PFGE). El taller dio también relieve al intercambio de información pertinente referente a la muestra en los aspectos clínicos (síntomas), epidemiológicos (tiempo, lugar y persona) y de laboratorio (origen de la muestra, serotipo, fagotipo, tipo de toxina, perfil de resistencia antimicrobiana). Existe más información en: www.panalimentos.org/pulsenet/.
39. En Río de Janeiro, Brasil, se celebrará en octubre de 2006 un taller regional destinado a incrementar la capacidad de los países latinoamericanos en el terreno de la síntesis y traducción de conocimientos mediante la aplicación de herramientas concebidas para mejorar la toma de decisiones en el terreno de la salud pública. El taller proporcionará capacitación práctica sobre exámenes sistemáticos y metanálisis para autoridades de reglamentación de la inocuidad de los alimentos procedentes de los países del MERCOSUR.
40. La OMS y el OIRSA han estado trabajando con los países de América Central desde principios de 2006 en un código alimentario armonizado para la región. En Panamá tendrá lugar un seminario, del 23 al 25 de noviembre de 2006, a fin de validar el código alimentario centroamericano.
41. En Nicaragua tuvo lugar un taller sobre vigilancia integrada de la resistencia antimicrobiana para América Central del 27 al 28 de febrero de 2006 en colaboración con la OMS, el CDC y el organismo de salud pública del Canadá. Se desarrolló un plan para elaborar sistemas de AMR.
42. Un proyecto piloto para la adaptación, validación y adopción de las cinco claves de la OMS para la inocuidad de alimentos se está ejecutando en escuelas primarias urbanas y rurales en Guatemala y Venezuela desde julio 2005. Como resultado del proyecto en Guatemala se ha adaptado el Manual de las 5 Claves para la inocuidad de alimentos de la OMS. Adicionalmente se ha preparado una Guía para el Maestro sobre ejercicios de aprendizaje/enseñanza, y una Guía para preparación de proyectos para escuelas saludables para la Junta de padres y maestros. Este proyecto está siendo ejecutado con fondos extra-presupuestarios de DFID obtenidos a través de la OMS. Se hallará información adicional al respecto en <http://www.paho.org/Spanish/AD/DPC/VP/fos-5-claves-afiche.htm>. En Venezuela se ha puesto en marcha el proyecto en dos estados y los Ministerios de Salud han decidido aplicarlo a nivel nacional.
43. Con fondos extrapresupuestarios del *Arab Gulf Programme for the United Nations Development* (AGFUND), la OPS/OMS está llevando a cabo un proyecto sobre inocuidad de alimentos en los mercados municipales de Bolivia, Guyana, Paraguay y la República Dominicana. En Bolivia, se pueden mencionar los siguientes resultados concretos: metodología de evaluación de línea de base higiénico-sanitaria y conocimiento, aptitudes y prácticas (CAP) de los manipuladores de alimentos, así como también módulos de aprendizaje/enseñanza para los vendedores de alimentos y consumidores.

Proyectos regionales

44. En diciembre de 2004 se aprobaron dos proyectos subregionales de la FAO destinados a fortalecer las actividades analíticas, la garantía de calidad de los laboratorios y la creación de capacidad de la Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos (INFAL/RILAA), repartiéndose los países en uno de los dos proyectos en América Central o América del Sur, en función de la ubicación geográfica. El objetivo principal de estos proyectos es asegurar que los laboratorios proporcionen resultados analíticos fiables para el sistema nacional de control de los alimentos, así como para la certificación de las importaciones y exportaciones de alimentos. Con las actividades del proyecto se procura facilitar la evaluación de conformidad de los productos mediante la armonización o estableciendo la equivalencia de los resultados analíticos a nivel internacional. Las actividades principales que deberá emprender el proyecto comprenden la realización de actividades de capacitación y la elaboración de planes de acción nacionales con el fin de reforzar las capacidades técnicas, analíticas y administrativas para el análisis de laboratorio de los contaminantes microbiológicos y químicos. Un total de 19 países de la región de América Latina y el Caribe se están beneficiando de la realización de estos proyectos. La realización del proyecto corresponde a la Oficina Regional para América Latina y al Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (AGNS) de la FAO.

45. Se encuentra en fase de aprobación un proyecto subregional destinado a fortalecer las actividades de análisis, garantía de la calidad y creación de capacidad en los países de lengua inglesa del Caribe.

Otras actividades regionales

46. Con apoyo de la FAO, la Red Latinoamericana de Composición de Alimentos (LATINFOODS) continuó su labor de actualización de la Tabla Regional de Composición de Alimentos que se puede consultar en: www.fao.org/Regional/LAmerica/bases/alimento/default.htm. Se publicó y distribuyó un CD-ROM con esta tabla.

47. Del 4 al 5 de mayo de 2006 tuvo lugar en Río de Janeiro una consulta de expertos sobre la enfermedad de Chagas como enfermedad transmitida por los alimentos. El informe completo de la misma se encuentra disponible en: www.panalimentos.org/panalimentos/files/informe_eta.pdf.

ACTIVIDADES NACIONALES

48. La FAO está ayudando al Instituto de Ciencias Biomedicas, Universidade de São Paulo, Brasil, en la realización de un estudio sobre biomasa, caracterización fenotípica y genotípica de *V. cholerae*, *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus* aislados del agua, del zooplancton y muestras de bivalvos procedentes de la costa de São Paulo SP, que contribuirá a suplir algunas lagunas señaladas por las JEMRA.

49. Desde junio de 2006 el Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (AGNS) de la FAO ha estado asesorando a Costa Rica sobre la armonización de normas basadas en la evaluación del riesgo para aditivos y contaminantes, así como al Comité Nacional del Codex de Costa Rica y a la región de América Central. La FAO también proporcionó un consultor para prestar asistencia con el seminario regional sobre la Norma General del Codex para los Aditivos y Contaminantes que tuvo lugar en San José del 12 al 14 de junio de 2006 y que la FAO organizó conjuntamente con el Ministerio de Economía, Industria y Comercio y el Ministerio de Comercio Exterior de ese país.

50. En agosto de 2006 la FAO, en colaboración con la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas de México, puso en marcha un curso de capacitación sobre la aplicación del análisis de riesgo a nivel internacional. El curso iba dirigido a gestores del control de alimentos, científicos, representantes de las industrias alimentarias y grupos de consumidores a fin de sensibilizarlos ante la importancia que revisten el marco del análisis de riesgos y su aplicación a nivel internacional. Se puede obtener más información en la dirección foodquality@fao.org.

51. La FAO y el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Suriname celebraron un taller de cinco días en Paramaribo del 31 de julio al 4 de agosto de 2006. El taller abordó un planteamiento práctico en relación con la mejora de la calidad y de la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas. En noviembre de este año está previsto un taller similar en Dominica. Se puede obtener más información al respecto en: www.fao.org/ag/agn/food/meetings_en.stm.

52. La OMS y el Instituto Interamericano para la Agricultura (IICA) organizaron un taller intersectorial (sanitario y agrícola) a fin de fortalecer el sistema nacional de inocuidad de los alimentos en el Ecuador del 29 al 31 de mayo de 2006. El resultado del taller fue un plan de acción elaborado por el país con el fin de mejorar el sistema nacional de inocuidad de los alimentos. Se celebrarán talleres similares en Bolivia y el Perú durante los meses de septiembre y octubre de 2006, respectivamente.

53. La OMS celebrará seminarios nacionales sobre la carga de la enfermedad en las enfermedades transmitidas por alimentos en Paraguay, del 24 al 26 de octubre de 2006, Costa Rica, del 30 al 31 de octubre de 2006 y el Perú, entre el 21 y el 23 de noviembre de 2006.

Proyectos de campo

54. Un proyecto del PCT sobre el fortalecimiento del sistema de control de los alimentos en Guyana, denominado Elaboración y puesta en funcionamiento de un programa experimental de comunicación y educación sobre «inocuidad de los alimentos» en Guyana, llegó a su final en mayo de 2006. El proyecto no se limitaba a abordar los asuntos relacionados con el comercio de alimentos, sino también las cuestiones alimentarias y la elaboración de un programa de inocuidad destinado a sostener el sistema de control de los alimentos en el país.

55. El Ministerio de Desarrollo Agrícola de Panamá ha solicitado a la FAO (AG) asistencia en el terreno de la inocuidad de los alimentos y la salud animal y vegetal. El proyecto comenzó en mayo de 2006 y está previsto que concluya en mayo de 2008.

56. El Gobierno de la República Dominicana ha solicitado a la FAO (SLC/AGNS) asistencia con el fin de reforzar el sector del comercio de alimentos. El proyecto ha sido aprobado y su realización comenzará en septiembre de 2006. También se ha aprobado recientemente un proyecto del PCT destinado a complementar el desarrollo del subcomponente sobre inocuidad de los alimentos en el fortalecimiento del sistema nacional de control de los alimentos. La realización del proyecto contará con la ayuda de la Oficina Subregional de la FAO para el Caribe en los próximos meses.

57. En abril de 2006 se dio comienzo a un proyecto de la FAO para reforzar el marco de la bioseguridad en Belize que está previsto continúe hasta principios de 2007. Los objetivos de este proyecto son: prestar apoyo a la actualización del marco jurídico de la bioseguridad y fortalecer la capacidad nacional para la puesta en práctica efectiva de planteamientos y de un sistema de bioseguridad. La dirección del proyecto corresponde al Servicio de Derecho para el Desarrollo de la FAO con apoyo técnico de AGNS.

58. En julio de 2004 comenzó un proyecto en el ámbito del PCT del Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (AGNS) de la FAO sobre la *prevención en el Ecuador de la formación de moho (ocratoxina A-OTA) en el café* que se espera termine en diciembre de 2006. El proyecto se lleva a cabo con la participación de los sectores público y privado. El objetivo principal es crear sensibilidad a nivel nacional sobre el efecto que la formación de moho en el café, debida sobre todo a la ocratoxina A, podría tener sobre la salud pública, así como las repercusiones económicas y sociales subsiguientes de la misma. Entre las actividades del proyecto puede citarse la determinación de sistemas de control rentables y la puesta en práctica de un programa de capacitación basado en el APPCC y enfocado a los actores interesados. Uno de los productos del proyecto será un plan de acción nacional para la prevención y control de la formación de moho en el café que los actores de la cadena de alimentos elaborarán por consenso y que se difundirá a nivel nacional.

59. En marzo de 2004 se aprobó un proyecto del PCT de la FAO con el fin de proporcionar asistencia técnica a la industria de la nuez moscada en Granada, quedando prevista su conclusión para mediados de 2006. Las actividades del proyecto sufrieron retrasos debido a los considerables trastornos ocasionados por el huracán Iván en septiembre de 2004. Por tanto, se ha solicitado una segunda fase a fin de concluir las actividades del proyecto. El objetivo del proyecto es incrementar los beneficios que los agricultores extraen de la producción de nuez moscada y macia mejorando la calidad global de estos productos y sus extractos aceitosos para el comercio internacional y minimizar la contaminación ambiental causada por los subproductos de la elaboración de la nuez moscada. Sus objetivos inmediatos son: mejorar la cosecha, la manipulación postcosecha, el tratamiento y la elaboración de nuez moscada y macia, reforzar la capacidad de sostener un programa de garantía de la calidad para el sector de la nuez moscada y la macia, y crear capacidad en cuanto a la elaboración de los subproductos. La realización del proyecto corresponde de forma conjunta al Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (AGNS) y al Servicio de Tecnologías de Ingeniería Agrícola y Alimentaria de la FAO.

60. La Oficina Subregional para el Caribe de la FAO ha estado ayudando a la creación de un Comité Nacional del Codex en Jamaica y prestará asistencia a la Oficina de Normalización de ese país en la preparación de su Plan de Acción para el Comité Nacional del Codex.

61. Hasta principios de enero de 2006 siguió activo un proyecto de la FAO destinado a reforzar el sistema de control alimentario de Suriname. El principal objetivo de dicho proyecto consiste en consolidar el sistema nacional de control de alimentos proporcionando capacitación, mejorando las instalaciones de los laboratorios y contribuyendo al funcionamiento del Comité Nacional del Codex y de 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 en materia de garantía de calidad y de APPCC, mejora de las instalaciones de los laboratorios de modo que estén capacitados para controlar la contaminación de los productos agrícolas primarios y los alimentos elaborados, y elaboración de un plan de acción sobre inocuidad de los alimentos con arreglo a las recomendaciones de la Comisión del Codex. La ejecución del proyecto queda a cargo de AGNS y de la Oficina Subregional de la FAO para el Caribe.

62. En septiembre de 2005 se inició un proyecto de la FAO y subregional sobre la mejora de la inocuidad de los alimentos de venta callejera mediante el establecimiento de un mecanismo de inspección basado en el sistema de Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) en Barbados y los países de la Organización de Estados del Caribe Oriental (OECS).

63. A partir de los resultados de varios estudios a fin de determinar los principales problemas de inocuidad y calidad en las cadenas de producción y comercialización para una serie de frutas, hortalizas, especias y cultivos oleaginosos en los países de América Latina y el Caribe, la Dirección de Sistemas de Apoyo a la Agricultura (AGS) y la Oficina Regional de la FAO organizaron un taller regional. La finalidad del taller era la sensibilización y la determinación de los aspectos que debían abordarse, así como la planificación e iniciación de programas específicos.

ACTIVIDADES Y PROYECTOS FUTUROS

Proyectos de campo

64. El Gobierno de la Argentina ha solicitado también asistencia a la FAO (AGNS) para ayudar a la ciudad de Buenos Aires con la capacitación en materia de higiene y nutrición. El proyecto se encuentra en la fase de formulación.

65. El Gobierno de Dominica ha solicitado asistencia de la FAO en el terreno del desarrollo de la producción de café. El proyecto se encuentra actualmente en la fase de formulación.

66. La FAO y la oficina regional para América Latina de Consumers International están preparando un proyecto regional de creación de capacidad en organizaciones de consumidores latinoamericanas.

67. El Gobierno de Nicaragua ha solicitado asistencia en la prevención de la ocratoxina A en el café. El proyecto se encuentra actualmente en la fase de formulación.

68. La Dirección AGS de la FAO está formulando un proyecto en el Uruguay sobre el refuerzo de los proveedores de cadenas agroalimentarias a programas nacionales de alimentación y nutrición, insistiendo en los orientados a escuelas primarias. Uno de los objetivos del proyecto es mejorar la calidad y la inocuidad de los alimentos entregados a las escuelas, incluyendo la calidad nutricional y aquellas propiedades beneficiosas para la salud de la infancia.

69. El Ministerio de Comercio e Industria de Trinidad y Tabago ha pedido asistencia técnica en el sector de la industria alimentaria y de las bebidas bajo forma de servicios de consultoría destinados a crear una autoridad unificada de reglamentación de la inocuidad de los alimentos y en la elaboración de un programa nacional de inocuidad de los alimentos. También se ha pedido una asistencia similar en el sector del pescado y de su elaboración a fin de actualizar la reglamentación referida a las normas de inocuidad de los alimentos en el pescado y los productos pesqueros y con el fin de elaborar un plan de ordenación pesquera para Trinidad y Tabago.

70. La Oficina Subregional para el Caribe está actualmente elaborando un proyecto regional dirigido a reforzar los comités nacionales del Codex y los puntos de contacto nacionales del Codex en Dominica, Granada, Saint Kitts y Nevis, y San Vicente y las Granadinas.