



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EUROPA Trigésima segunda reunión

Virtual, 16-20 de mayo de 2022

INFORMACIÓN ACTUALIZADA DE LOS PAÍSES SOBRE LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGIÓN, INCLUIDAS LAS CUESTIONES ACTUALES Y EMERGENTES

(Documento preparado por la FAO y la OMS)

1. Cuestiones actuales y emergentes en materia de inocuidad y calidad de los alimentos

1.1 Una encuesta realizada en 2019¹ entre los miembros del Codex de la región de Europa, sobre cuestiones emergentes que se prevé que tengan repercusión en la inocuidad y la calidad de los alimentos en dicha región en los próximos 5 o 10 años, identificó las cinco cuestiones de mayor interés, a saber:

1. El fraude alimentario.
2. La resistencia a los antimicrobianos (RAM).
3. Los contaminantes y los aditivos alimentarios.
4. Las nuevas tecnologías y avances científicos.
5. El cambio climático y las cuestiones conexas.

1.2 Otras cuestiones nuevas que se identificaron en esta encuesta fueron las siguientes: la escasez de recursos para gestionar los riesgos en materia de inocuidad alimentaria, las enfermedades no transmisibles, la legislación y su aplicación, los nuevos canales de distribución y los problemas de gestión de la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria.

1.3 Durante el debate sobre estas cuestiones nuevas en la 31.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa (CCEURO), celebrada en 2019, se señaló que el resultado de la encuesta era pertinente para guiar la planificación estratégica y operativa a nivel mundial, regional y nacional. Se señaló asimismo la importancia de intercambiar información y buenas prácticas entre los países y las partes interesadas sobre la forma de abordar estas cuestiones. Además, en esta reunión se alentó a los miembros a participar activamente en la labor del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre la Resistencia a los Antimicrobianos (TFAMR).

1.4 La realización de encuestas presenta ventajas e inconvenientes, por lo que un aspecto importante para lograr un compromiso es realizar un seguimiento y utilizar los resultados obtenidos. Gran parte del trabajo realizado desde la 31.^a reunión del CCEURO ha pasado desapercibido debido a la pandemia de COVID-19, y se necesita más tiempo para examinar y valorar el seguimiento de estas áreas de especial interés identificadas en 2019. Por este motivo, se decidió no llevar a cabo otra encuesta para identificar las nuevas cuestiones en materia de inocuidad y calidad de los alimentos en este ciclo de reuniones de los comités coordinadores FAO/OMS (CCR). En su lugar, se consideró adecuado dar a los países la oportunidad de debatir las medidas que se están adoptando para abordar las cuestiones nuevas previamente identificadas y decidir si era necesario realizar un mayor seguimiento. En este contexto, se alienta a los miembros a aprovechar la oportunidad que brinda la 32.^a reunión del CCEURO para intercambiar información actualizada sobre nuevos avances, experiencias y buenas prácticas a la hora de abordar estas cuestiones.

1.5 A nivel mundial y regional se está trabajando para abordar las nuevas cuestiones identificadas en 2019. Entre los ejemplos a nivel mundial se encuentran: el nuevo trabajo puesto en marcha por el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS), relativo a la lucha contra el fraude alimentario en lo que respecta a la inocuidad de los alimentos y las prácticas equitativas en el comercio de los mismos, la reciente publicación conjunta FAO/UCLA

¹ CX/EURO 19/31/3, 31.^a reunión del CCEURO.

[International and national regulatory strategies to counter food fraud](#) [Estrategias normativas internacionales y nacionales para combatir el fraude alimentario], y la elaboración del repositorio del CCEURO de puntos de contacto sobre fraude alimentario y otra información pertinente². El evento paralelo de la FAO/OMS sobre fraude alimentario que se celebrará durante la 32.ª reunión del CCEURO ofrece una nueva oportunidad para debatir este importante tema³. El TFAMR ha concluido la revisión del Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos y las Directrices sobre el seguimiento y la vigilancia integrados de la RAM transmitida por los alimentos, la FAO ha actualizado su Plan de acción sobre la RAM⁴ y, en sus respectivas páginas web, la FAO y la OMS ofrecen información adicional referida a sus actividades mundiales sobre la RAM⁵. En cuanto al resto de ámbitos señalados, la FAO ha publicado un documento sobre cambio climático e inocuidad alimentaria *Climate change: unpacking the burden on food safety* (FAO, 2020⁶). En marzo de 2022 se publicó un nuevo informe de la FAO, *Thinking about the future of food safety – A foresight report* [Pensar sobre el futuro de la inocuidad alimentaria: informe prospectivo], en el que se describe el modo en que los principales motores y tendencias mundiales configuran nuestro futuro en materia de inocuidad de los alimentos en el mundo (FAO, 2022)⁷.

1.6 Para más información regional actualizada sobre la labor de la FAO y la OMS, pertinente para estas nuevas cuestiones, véase CX/EURO 22/32/5.

1.7 Los miembros pueden ofrecer información actualizada desde la perspectiva de su país sobre las nuevas cuestiones identificadas en 2019 y valorar si la lista sigue siendo válida.

2. Nuevas cuestiones pertinentes para la inocuidad y calidad de los alimentos en la región de Europa

2.1 Desde la celebración de la 31.ª reunión del CCEURO, es posible que los organismos de regulación en materia de inocuidad de los alimentos de la región de Europa deban tener en cuenta nuevos avances o un cambio de dinámica. Se trata, entre otros, de nuevas fuentes de alimentos, como aquellos de origen vegetal e insectos, la evolución de la ciencia y la tecnología y avances en la agricultura y los sistemas de cultivo. Además, la pandemia de COVID-19 ha propiciado un mayor uso del comercio electrónico y un mayor interés por los mercados locales y las cadenas de suministro cortas.

2.2 Aunque al principio de la pandemia preocupaba el hecho de que la COVID-19 pudiera causar algún riesgo directo para la salud a través del consumo de alimentos, no es una enfermedad que se transmita alimentaria. La pandemia de COVID-19 afectó, no obstante, a la gestión de los riesgos de inocuidad de los alimentos por parte de los gobiernos, las empresas alimentarias, los consumidores y otros agentes, debido principalmente a las restricciones impuestas por los confinamientos para evitar el contagio entre personas. Los responsables del control de los alimentos no podían viajar ni realizar actividades de inspección y auditoría sobre el terreno. Por este motivo, las autoridades en materia de inocuidad de los alimentos tuvieron que dar prioridad en su actividad rutinaria a los trabajos y servicios de importancia crítica, como el mantenimiento de la inocuidad e integridad de las cadenas de suministro de alimentos y la facilitación del comercio internacional de los mismos.

2.3 Se exigió a los operadores de empresas de alimentos que aplicaran medidas preventivas, como asegurar la distancia física en el lugar de trabajo, mejorar los requisitos de higiene para proteger la seguridad de los trabajadores y los clientes con el fin de evitar el contagio de COVID-19 entre la población. Durante los confinamientos estrictos decretados en muchos de los países de la región, los patrones de adquisición de alimentos de los consumidores cambiaron y se produjo un aumento de la venta de comida para llevar y de las compras en línea.

2.4 La actual guerra en Ucrania afecta a la inocuidad y la calidad de los suministros de alimentos y en algunas áreas está siendo difícil mantener los controles oficiales de alimentos. En algunas partes del país, la escasez de alimentos afecta a su inocuidad, al tiempo que se pone en riesgo la inocuidad y la calidad de los mismos debido a un acceso limitado al agua, instalaciones de saneamiento e higiene e instalaciones destinadas a su preparación y almacenamiento. El incremento de los precios de los alimentos puede además provocar que algunos consumidores tengan dificultades para permitirse una dieta sana y equilibrada.

² <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/codex-regions/cceuro/about/food-fraud/es/>

³ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/it/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-706-32%252FLinks%252FCCEURO32_side_event2_EN_V03.pdf

⁴ <http://www.fao.org/3/cb5545es/cb5545es.pdf>

⁵ FAO RAM (<https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/es/>) y OMS RAM (<https://www.who.int/es/health-topics/antimicrobial-resistance>)

⁶ <https://www.fao.org/documents/card/es/c/ca8185en/>

⁷ FAO. 2022. *Thinking about the future of food safety – A foresight report*. Roma. <https://doi.org/10.4060/cb8667en>

2.5 Gracias a la labor en curso de la FAO y la OMS, así como a través de las experiencias de los miembros, se podrán seguir identificando nuevas cuestiones. El CCEURO ofrece a los miembros la oportunidad de identificar y debatir nuevas cuestiones. En este contexto, se invita a los miembros a realizar aportaciones sobre la forma en que el CCEURO puede optimizar el enfoque para identificar, y posteriormente debatir y compartir, información referida a cuestiones nuevas y emergentes en el ámbito de la inocuidad de los alimentos en la región.

3. Situación y cambios en los sistemas nacionales de control de alimentos

3.1 Con arreglo al mandato de los CCR, relativo al intercambio mutuo de información, y como parte del proceso de revitalización de los CCR, la FAO y la OMS, en colaboración con la Secretaría del Codex, han desarrollado una plataforma en línea sobre los sistemas de control de los alimentos en los países miembros (<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/es/>). Su objetivo es facilitar el intercambio de información entre los miembros del Codex sobre la situación actual de los sistemas nacionales de control de los alimentos, actualizando la información cuando sea necesario y aportar información a la FAO y la OMS en su labor de desarrollo de capacidades.

3.2 En la 31.ª reunión del CCEURO, los países acordaron que la plataforma en línea era útil para el intercambio de información, pero reconocieron que no todos ellos la utilizaban de la mejor forma posible. Se alentó a todos los miembros a aportar información a la plataforma y a mantenerla actualizada. El CCEURO, en su 31.ª reunión, también formuló sugerencias prácticas para mejorar la plataforma.

3.3 El mandato de los CCR insta a los miembros al intercambio mutuo de información acerca de las iniciativas normativas propuestas y los problemas derivados del control de los alimentos para estimular el fortalecimiento de las infraestructuras de control de los alimentos. Se invita, por tanto, a los miembros a facilitar a la 32.ª reunión del CCEURO información actualizada con el fin de intercambiar datos y compartir buenas prácticas.

4. Conclusión

4.1 A pesar de haber avanzado en la resolución de las nuevas cuestiones identificadas en 2019 por la 31.ª reunión del CCEURO que se preveía que iban a afectar a la inocuidad y la calidad de los alimentos en la región de Europa, la 32.ª reunión del CCEURO ofrece a los países la oportunidad de proporcionar información actualizada y compartir experiencias sobre el modo de abordar estas cuestiones y respecto a si siguen siendo cuestiones de especial interés.

4.2 La 32.ª reunión del CCEURO también ofrece a los países la oportunidad de poner de relieve y deliberar sobre nuevas cuestiones emergentes que se prevé que van a afectar a la inocuidad y la calidad de los alimentos en la región en los próximos años, teniendo en cuenta los crecientes avances en la ciencia y la tecnología, los patrones regionales y mundiales en el comercio de alimentos, la pandemia de COVID-19 y la guerra en Ucrania, entre otros.

4.3 El proceso de identificación de las nuevas cuestiones es importante para orientar las prioridades de trabajo a nivel nacional, regional y mundial. Se agradece la opinión de los miembros sobre la forma en que el CCEURO puede desempeñar plenamente su papel a la hora de identificar e intercambiar información sobre nuevas cuestiones.

4.4 El intercambio de información entre países sobre las iniciativas normativas y las mejoras y retos en los sistemas de control de los alimentos resulta beneficioso. La plataforma en línea de la FAO/OMS sobre los sistemas de control de los alimentos es una de las formas de hacerlo, y permite compartir información y buenas prácticas entre los miembros del Codex de la región para mantenerse al día de los cambios que se producen en los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos.

5. Recomendación

5.1 Se alienta a los miembros a compartir información y actualizaciones sobre las siguientes cuestiones:

- i. Experiencias y buenas prácticas obtenidas al abordar las cuestiones identificadas como emergentes que se prevé que afectarán a la inocuidad y la calidad de los alimentos en la región.
- ii. Nuevas cuestiones que afecten a la inocuidad y la calidad de los alimentos en la región que hayan surgido tras la 31.ª reunión del CCEURO y la forma en que se están abordando.
- iii. Nuevos avances o cambios que se hayan producido a nivel regional y del país en los sistemas nacionales de control de los alimentos tras la 31.ª reunión del CCEURO.
- iv. El papel del CCEURO en este contexto y todos los enfoques encaminados a identificar nuevas cuestiones emergentes en la región.