

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Agricultura  
y la Alimentación



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Tema 14 b) del programa

CX/CAC 11/34/15-Add.1

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

34.º período de sesiones

Ginebra (Suiza), 4-9 de julio de 2011

#### OTRAS CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES EN MATERIA DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

(Documento preparado por la FAO y la OMS)

#### Contenido del presente documento

En este documento se abordan los principales acontecimientos y actividades celebrados desde el 33.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentario y está estructurado de la siguiente manera:

**ORIENTACIÓN DE LA LABOR DE LA FAO Y LA OMS SOBRE DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES PARA CONSEGUIR UNOS ALIMENTOS INOCUOS Y DE CALIDAD**

**PARTE I: HERRAMIENTAS Y MATERIALES DE FORMACIÓN RECIENTES PARA APOYAR EL DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES**

**PARTE II: MECANISMOS MUNDIALES DE INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN**

**PARTE III: ACONTECIMIENTOS INTERNACIONALES PLANIFICADOS**

**PARTE IV: PROYECTOS E INICIATIVAS MUNDIALES**

**PARTE V: INICIATIVAS Y PROYECTOS REGIONALES Y NACIONALES**

**ANEXOS: ACTIVIDADES ESPECÍFICAS EN LOS PAÍSES:** anexo 1 (África), anexo 2 (Asia), anexo 3 (Europa), anexo 4 (América Latina y el Caribe), anexo 5 (Cercano Oriente), anexo 6 (América del Norte y el Pacífico) y anexo 7 (publicaciones y herramientas de la FAO y la OMS).

#### **ORIENTACIÓN DE LA LABOR DE LA FAO Y LA OMS SOBRE DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES PARA CONSEGUIR UNOS ALIMENTOS INOCUOS Y DE CALIDAD**

1. En el marco de sus mandatos, metas y planes de trabajo respectivos, la FAO y la OMS participan en una serie de actividades de desarrollo de las capacidades técnicas en materia de inocuidad y calidad de los alimentos en el ámbito nacional, regional e internacional. Estas actividades de desarrollo de las capacidades apoyan directamente el Plan Estratégico del Codex 2008-2013, particularmente las actividades 1.7, 2.6 y 5.4.

2. Por lo general, las actividades de desarrollo de las capacidades de la FAO y la OMS tienen por objetivo:

- reforzar la capacidad de los Estados Miembros en desarrollo en materia de inocuidad de los alimentos y mejora, conservación, control y garantía de la calidad y apoyar su participación efectiva en la labor del Codex;
- reforzar las funciones del sector agrícola, el sector sanitario, el comercio y la industria en la garantía de la inocuidad y la calidad del suministro de alimentos;
- reforzar la cooperación y la colaboración entre la FAO, la OMS y las organizaciones asociadas en el área de la inocuidad y la calidad de los alimentos.

3. En los anexos 1 a 6 se ofrece información sobre las actividades de desarrollo de las capacidades realizadas en el ámbito regional y nacional. Se encontrará más información sobre la gestión por parte de la FAO y la OMS del desarrollo de las capacidades técnicas en las siguientes direcciones: [www.fao.org/ag/agn/agns/index\\_es.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/index_es.asp), [www.fao.org/ag/againfo/home/es/index.htm](http://www.fao.org/ag/againfo/home/es/index.htm) and <http://www.who.int/foodsafety/capacity/en/>.

4. Con una visión prospectiva, las prioridades para el año próximo que podrían aplicar conjuntamente la FAO y las OMS, o en asociación con otros socios, son:

- la prestación de apoyo al establecimiento de marcos institucionales y reglamentarios sobre la inocuidad alimentaria que empleen un enfoque holístico basado en el riesgo y de la cadena alimentaria al completo;
- la provisión de asesoramiento sobre políticas relativas a la inocuidad alimentaria y la prestación de apoyo a la aplicación de un marco de análisis de riesgos, que incluye la evaluación de los riesgos impuestos por peligros alimentarios;
- la facilitación de la aportación de datos de científicos nacionales a las evaluaciones internacionales de los riesgos y a la provisión de asesoramiento científico;
- la mejora de la capacidad de los laboratorios en relación con la inocuidad de los alimentos, los sistemas de inspección alimentaria basados en el riesgo y el intercambio de información en el plano nacional;
- el refuerzo de la vigilancia nacional de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la contaminación microbiológica y química en la cadena alimentaria;
- el fortalecimiento de las capacidades de preparación, identificación, evaluación y respuesta ante incidentes y situaciones de emergencia relativos a la inocuidad de los alimentos y los piensos, garantizando la cooperación y la comunicación intersectoriales;
- la garantía de que la resistencia a los antibióticos se aborda en el plano nacional y desde la perspectiva de la inocuidad alimentaria;
- el fomento de la capacidad epidemiológica de los países para realizar estudios sobre la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos y reforzar la utilización de las investigaciones en el desarrollo y la aplicación de políticas;
- la formación de oficiales de inocuidad de los alimentos y personal técnico (directores de inocuidad alimentaria, inspectores de inocuidad alimentaria y analistas alimentarios) para facilitar el desempeño de sus tareas respectivas;
- la prestación de apoyo a los programas nacionales del Codex (como puntos de contacto del Codex y comités nacionales del Codex) para facilitar la participación eficaz en el mismo;
- la provisión de formación sobre el Codex adaptada al ámbito regional y subregional para reforzar más la participación de los países en desarrollo en las actividades mundiales, regionales y nacionales del Codex;
- el refuerzo de la gestión de la inocuidad alimentaria (con inclusión de la aplicación de buenas prácticas de higiene y buenas prácticas agrícolas) por parte de los productores y los elaboradores de alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria;
- el refuerzo del intercambio de información sobre inocuidad alimentaria de ámbito regional e internacional y de las actividades de cooperación;
- el desarrollo de herramientas mundiales y materiales de formación para apoyar las actividades relacionadas con la inocuidad de alimentos y la mejora y el control de la calidad;
- la elaboración y el respaldo de programas de educación y sensibilización acerca de la inocuidad y la calidad de los alimentos para los consumidores;
- la elaboración de un marco reglamentario y de políticas favorable y basado en las normas dirigido a garantizar la inocuidad alimentaria para los participantes en la cadena hortícola de los países en desarrollo;

- la adopción de medidas de fomento de las capacidades, con inclusión de la sensibilización de los responsables de la toma de decisiones, la formación del personal encargado del asesoramiento técnico y la formación de los productores y los intermediarios en cuanto a la gestión de los riesgos microbiológicos y químicos con vistas a asegurar la inocuidad de los productos hortícolas en entornos urbanos complejos.

5. Las actividades de desarrollo de las capacidades de ámbito nacional y regional se ejecutan en función de la planificación estratégica de toda la Organización y en respuesta a solicitudes directas de los Estados Miembros. Estas actividades se desarrollan, gestionan, ejecutan y evalúan a través de las oficinas regionales de la FAO y la OMS o las oficinas en las sedes respectivas, en función del carácter del proyecto.

## **PARTE I: HERRAMIENTAS Y MATERIALES DE FORMACIÓN RECIENTES PARA APOYAR EL DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES (véase el anexo 7 para consultar la lista completa)**

6. La FAO y la OMS están elaborando una serie de manuales, directrices y materiales de capacitación para facilitar los esfuerzos de creación de capacidad. Estos materiales resultan particularmente importantes para las autoridades responsables del refuerzo de los programas de control de alimentos, y los publicados desde el 33.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius se incluyen en esta sección. La mayor parte se desarrollan conjuntamente mientras que algunos de ellos se elaboran a través de proyectos específicos en el terreno ejecutados por la FAO o la OMS.

### **Publicaciones desde el 33.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius:**

- La Oficina Regional de la OMS para Europa publicó el folleto *La lucha contra la resistencia a los antibióticos desde la perspectiva de la inocuidad alimentaria en Europa*, que se lanzó el 7 de abril de 2001, Día Mundial de la Salud: <http://www.euro.who.int/en/what-we-publish/abstracts/tackling-antibiotic-resistance-from-a-food-safety-perspective-in-europe>.
- La FAO publicó la edición en español del libro *Uniendo personas, territorios y productos: Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles* y lo difundió principalmente en América Latina. El objetivo de esta guía es proporcionar a los interesados del ámbito local un marco conceptual, ejemplos concretos y metodologías para promover y conservar productos de calidad específica vinculados a un origen geográfico y para aplicar sistemas de indicaciones geográficas.
- La FAO elaboró y publicó el *Manual de formación sobre la evaluación de los residuos de los plaguicidas para la determinación de niveles máximos de residuos y el cálculo de la ingestión dietética*: [http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests\\_Pesticides/JMPR/TrainingManualJMPR.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/TrainingManualJMPR.pdf).
- La FAO publicó el informe del Taller de expertos sobre la aplicación de medidas de bioseguridad para combatir la contaminación por Salmonella en la acuicultura sostenible (Informe de Pesca y Acuicultura n.º 937 de la FAO). Este informe contiene recomendaciones útiles para los gobiernos nacionales, las autoridades competentes de los países y la industria acuícola.

### **Publicaciones y herramientas en curso de elaboración:**

- La FAO ha empezado a desarrollar el *Manual de control de los alimentos importados*, cuya finalidad es ayudar a las autoridades oficiales a desarrollar, revisar y aplicar programas de control nacional de los alimentos importados que se ajustarán a las orientaciones desarrolladas por el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) y a los textos afines de la FAO y la OMS sobre inspección y control alimentario basados en riesgos.
- La FAO y la OMS continúan elaborando directrices para ayudar a los gobiernos a hacer frente a las situaciones de emergencia relativas a la inocuidad alimentaria. Las últimas de la serie se encuentran en la fase final de elaboración y se titulan *Guía de la FAO y la OMS para la aplicación del análisis de riesgos durante situaciones de emergencia relativas a la inocuidad alimentaria*.

- La FAO y la OMS, en colaboración con el Consejo de Cooperación Industrial para el Desarrollo, están elaborando un conjunto de herramientas compuestas por materiales de formación práctica sobre análisis de riesgos para especialistas del área de la inocuidad de los alimentos.
- Las Consultas Mixtas FAO/OMS de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) han desarrollado una herramienta para evaluar la eficacia de los planes de toma de muestras microbiológicas que está actualmente en fase de revisión y estará disponible este mismo año. Posteriormente se elaborarán materiales formativos sobre el diseño de programas de toma de muestras que se beneficiarán de la mejora de los conocimientos y la utilización de la herramienta.
- La FAO está elaborando una publicación que llevará por título *La leche y los productos lácteos en la nutrición humana* y que incluirá un capítulo sobre la calidad y la inocuidad de la leche y los productos lácteos.
- La FAO elaboró un *Manual de formación sobre inocuidad alimentaria para las escuelas de campo para agricultores* con vistas a ayudar a los programas de formación de pequeños productores mediante las escuelas de campo de todo el mundo a responder a la creciente demanda de buenas prácticas agrícolas que tienen en cuenta los peligros químicos, biológicos y físicos. Está disponible en <http://www.vegetableipmasia.org/Training%20Materials.html>.
- La FAO está elaborando una guía sobre normas voluntarias, tanto privadas como públicas, para los productos alimenticios y agrícolas con el fin de ayudar a los Estados Miembros a definir unos acuerdos y políticas institucionales que mejoren la eficiencia de la aplicación de los sistemas y normas de calidad específica.
- La FAO está desarrollando material de formación sobre el fomento y la conservación de la calidad específica en vinculación con el origen geográfico, en relación con la publicación *Uniendo personas, territorios y productos*.

## PARTE II: MECANISMOS MUNDIALES DE INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN

7. El Portal internacional sobre inocuidad de los alimentos y sanidad animal y vegetal ([www.ipfsaph.org](http://www.ipfsaph.org)) se creó en 2004. En los últimos dos años se experimentaron diversos problemas técnicos en dicho portal que ya se han subsanado en gran medida. Se están realizando modificaciones adicionales en el mismo para mejorar la función de búsqueda y garantizar la actualización periódica de los enlaces a las fuentes internacionales y nacionales para la inclusión automática de información. Este portal también ofrece información sobre biotecnología. Bajo este título general se incluyen dos apartados, a saber, evaluación de la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente y baja presencia de material vegetal de ADN recombinante en los alimentos. Si bien actualmente el portal incluye principalmente datos de fuentes internacionales como normas y notificaciones internacionales, se pretenden incluir también datos de fuentes nacionales.

8. Se ha mejorado el conjunto de datos para la evaluación de la inocuidad alimentaria de las plantas de ADN recombinante autorizado de acuerdo con las Directrices del Codex para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante, desde el punto de vista técnico y de la facilidad para el usuario, con la finalidad de simplificar el proceso de adición de evaluaciones oficiales de la inocuidad por parte de los gobiernos y otras fuentes oficiales, así como el proceso de búsqueda de la información. Este conjunto de datos funciona en cooperación con la base de datos BioTrack de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE), una base de datos central interoperable con contenidos relativos a la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos a partir de plantas de ADN recombinante. Este conjunto de datos reúne registros sobre la evaluación de la inocuidad de los alimentos para las transformaciones aprobadas a partir de diversas fuentes oficiales electrónicas como, entre otras, la base de datos BioTrack de la OCDE, el Centro de Intercambio de Información sobre Seguridad de Biotecnología y el Registro de alimentos y piensos modificados genéticamente de la Comunidad Europea<sup>1</sup>. A medida que las labores descritas se acerquen a su conclusión, se invitará a todos los Miembros del Codex a que carguen en el portal sus registros respectivos, incluidos los datos de baja presencia de ADN

---

<sup>1</sup> En respuesta a la solicitud realizada en la 7.ª reunión del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos, celebrada en Chiba (Japón) del 24 al 28 de septiembre de 2007.

recombinante. Para más información, véase [www.ipfsaph.org](http://www.ipfsaph.org) o envíese un correo electrónico a [ipfsaph@fao.org](mailto:ipfsaph@fao.org).

9. En diciembre de 2010 se celebró la primera reunión mundial de INFOSAN en Abu Dhabi (Emiratos Árabes Unidos). Esta reunión fue organizada y patrocinada amablemente por la Autoridad de Control Alimentario de Abu Dhabi y en ella participaron 150 delegados de 65 países. Esta reunión contribuyó a fomentar un sentimiento de comunidad entre los miembros y resultó en varias recomendaciones sobre la manera de mejorar la comunicación y la colaboración dentro de la red y de reforzar la capacidad en el plano nacional y regional para promover la participación en INFOSAN. Desde dicha reunión la Secretaría ha venido diseñando una nueva plataforma web segura de INFOSAN para mejorar el intercambio de información. Esta plataforma debería ponerse en marcha en otoño de 2011. INFOSAN ha desempeñado una función clave en la aportación a las autoridades encargadas de la inocuidad alimentaria de información actualizada concerniente a cuestiones de inocuidad alimentaria relacionadas con el accidente nuclear ocurrido en el Japón.

10. La FAO, en colaboración con varios asociados, ha lanzado un portal web sobre la alimentación de animales ([www.fao.org/ag/animalfeeding.html](http://www.fao.org/ag/animalfeeding.html)) en el que se presta especial atención a los problemas relacionados con la inocuidad de los piensos y se proporciona un punto de acceso a mucha información (legislación, códigos de prácticas, documentos científicos y técnicos, material de formación, un directorio de expertos y organizaciones, etc.) y una plataforma para participar en foros temáticos.

11. En el marco de “Calidad específica”, el proyecto GCP/INT/022/FRA, financiado por Francia, tiene el objetivo de ayudar a los Estados Miembros a desarrollar esquemas de calidad específica adaptados a su situación económica, social y cultural. La FAO sigue recopilando e intercambiando información en el marco de seminarios regionales y estudios de caso. Para más información, véase: [www.foodquality-origin.org](http://www.foodquality-origin.org).

12. La FAO lanzó un nuevo portal web sobre la gobernanza del sector de la ganadería que incluye el área de la inocuidad y la calidad de alimentos y piensos ([www.fao.org/ag/governance-livestock.html](http://www.fao.org/ag/governance-livestock.html)) y en el que se reúne mucha información: legislación, estrategias y políticas, normas (internacionales y nacionales, públicas y privadas), códigos, directrices, manuales de prácticas, etc. dirigidos a fomentar el desarrollo responsable del sector de la ganadería.

13. Tal como se comunicó a la Comisión del Codex Alimentarius en su 33.º período de sesiones, la FAO estableció un programa de prevención de emergencia y alerta temprana en la esfera de la inocuidad de los alimentos (EMPRES-Inocuidad de los alimentos) como parte de su Marco de gestión de crisis para la cadena alimentaria. El objetivo principal de EMPRES-Inocuidad de los alimentos es la prevención y la alerta de emergencias relativas a la inocuidad alimentaria y se está poniendo en práctica tomando en consideración las redes y actividades existentes en el ámbito de la prevención y la alerta en todo el mundo. A este fin, EMPRES-Inocuidad de los alimentos participa plenamente en las actividades de INFOSAN, especialmente en relación con el acceso a la información pertinente del sector agrícola, el análisis de las tendencias, la predicción y la prestación de asistencia técnica para prevenir emergencias. Para más información, envíese un correo electrónico a [EMPRES-FS@fao.org](mailto:EMPRES-FS@fao.org).

### **PARTE III: ACONTECIMIENTOS INTERNACIONALES PLANIFICADOS**

14. EMPRES-Inocuidad de los alimentos de la FAO ha proporcionado varios talleres sobre la planificación de la respuesta nacional de emergencia para la inocuidad alimentaria. En el plano regional, EMPRES-Inocuidad de los alimentos contribuyó al taller de la Red mundial de infecciones transmitidas por alimentos (GFN) y la Red alimentaria de Asia que se celebró en colaboración con la OMS y la FAO sobre la planificación de la respuesta nacional de emergencia para la inocuidad de los alimentos (Bangkok [Tailandia], 21-23 de julio de 2010). En el taller se utilizó el Marco de la FAO y la OMS para el desarrollo de planes nacionales de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria como herramienta principal de la formación. En el plano nacional, estaba prevista la celebración de talleres similares en Bangladesh y Viet Nam en 2010. Tailandia también recibirá ayuda a la hora de revisar su Plan nacional de respuesta relacionada con la inocuidad de los alimentos. Posteriormente se presentará como estudio de caso en un taller regional que se celebrará en Bangkok a mediados de 2012. A mediados de junio de 2011 se celebrará, asimismo, un taller regional en América Latina, concretamente en Chile, sobre la elaboración de planes nacionales de respuesta relacionada con la inocuidad de los alimentos en colaboración

con la OMS. EMPRES-Inocuidad de los alimentos está estudiando la posibilidad de celebrar talleres similares en otros países y regiones en función de las solicitudes oficiales que se cursen y la disponibilidad de recursos extrapresupuestarios. Si desea obtener más información sobre cómo cursar solicitudes o hacer donaciones, póngase en contacto con: [EMPRES-FS@fao.org](mailto:EMPRES-FS@fao.org).

15. La OMS impartió varios cursos internacionales y nacionales de formación sobre la vigilancia y la detección de enfermedades transmitidas por los alimentos y otras enfermedades entéricas infecciosas mediante la Red mundial para las infecciones transmitidas por los alimentos, previamente denominada Global Salm-Surv - OMS. Los lugares donde se impartieron cursos internacionales de formación fueron la Argentina, el Camerún, los Emiratos Árabes Unidos, la Federación de Rusia, Kenya, Sudáfrica y Túnez. Los cursos nacionales de formación se impartieron en China y la India (2). En estos cursos se formó a un total de 347 profesionales de 87 países. Se promueve la vigilancia integrada llevada a cabo mediante técnicas de laboratorio y se fomenta en todo el mundo la colaboración entre disciplinas relativas a la salud de las personas, la rama veterinaria y otras relacionadas con la alimentación. La FAO está ampliando su colaboración con la GFN y contribuyó a los cursos impartidos por ella en Kenya y el Camerún. En la actualidad la GFN posee más de 1 650 miembros de más de 700 instituciones de 181 Estados miembros y territorios. Para más información, véase: [www.who.int/gfn](http://www.who.int/gfn).

16. En noviembre de 2010 la FAO celebró un taller de capacitación internacional en Budapest (Hungría) sobre el establecimiento de límites máximos de residuos (LMR) y la evaluación de riesgos derivados de los residuos de los plaguicidas en el que participaron 15 becarios de 13 países. Los conocimientos y habilidades adquiridos por los participantes durante el curso les serán de utilidad para su trabajo práctico y beneficiarán a sus países a la hora de participar en las actividades relativas a los LMR del Codex y de crear unas normas nacionales sobre los residuos de los plaguicidas.

17. La FAO está prestando su apoyo a la impartición de un curso sobre recogida de datos para la elaboración de herramientas de gestión del riesgo relativo a *Vibrio* spp. en la Conferencia Internacional sobre Inocuidad de los mariscos moluscoideos, que se celebrará en Charlottetown (Canadá) del 12 al 17 de junio de 2011. El apoyo prestado tiene como fin la participación de los países en desarrollo en dicho curso.

#### **PARTE IV: PROYECTOS E INICIATIVAS MUNDIALES**

18. La FAO distribuyó el cuestionario “Requisitos de recursos para el funcionamiento maduro de un sistema nacional de control alimentario” a diversos países en el marco de un ejercicio de establecimiento de puntos de referencia para determinar los costos y los recursos necesarios para implantar un sistema maduro de control alimentario. Este modelo se utilizará junto con un estudio mundial de carácter más amplio de la FAO sobre inversión en agricultura para proporcionar asesoramiento semicuantitativo sobre los recursos necesarios para que los Estados Miembros desarrollen y apliquen sistemas eficaces de control alimentario que sean conformes a las situaciones, las políticas y las necesidades socioeconómicas nacionales.

19. La Iniciativa de la OMS para realizar una estimación de la carga mundial que representan las enfermedades transmitidas por los alimentos, lanzada en 2006, tiene el objetivo de proporcionar datos fiables sobre la extensión de la carga de enfermedades transmitidas por alimentos en el mundo desglosados por sexo, edad y región, para confeccionar una lista definida de agentes responsables de origen microbiano, parasitario y químico. Los esfuerzos mundiales de la Iniciativa se verán completados a partir de finales de 2011 por los estudios de los países sobre la carga de las enfermedades transmitidas por alimentos, que proporcionarán estimaciones de la carga de primera mano y complementarán los exámenes epidemiológicos del Grupo de referencia sobre la epidemiología de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos (FERG). Se reforzará la capacidad nacional en materia de estimación de la carga de enfermedades transmitidas por alimentos, análisis de la situación de las políticas y utilización de datos epidemiológicos en el establecimiento de normas relacionadas con la inocuidad de los alimentos mediante la provisión de formaciones específicas y el tutelaje que proporcionará la Iniciativa.

20. En diciembre de 2008 se creó un Grupo asesor de la OMS sobre vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos a fin de apoyar los esfuerzos de la OMS por contener la resistencia a los antimicrobianos desde la perspectiva de la inocuidad alimentaria. El fomento de la capacidad es un componente importante de las actividades de este grupo. La formación sobre el seguimiento de la resistencia a los antimicrobianos se imparte empleando la plataforma de la GFN. Para reforzar ulteriormente la

capacidad de los laboratorios en cuanto a la vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos transmitidos por los alimentos y para contribuir a la generación y la difusión de datos sobre la resistencia a los antimicrobianos, el Grupo asesor está concediendo pequeñas subvenciones para proyectos a diversos países en desarrollo para que realicen investigaciones centradas en la resistencia a los antimicrobianos de bacterias zoonóticas y transmitidas por los alimentos. En la actualidad se están realizando proyectos de investigación del Grupo asesor en el Camerún, Costa Rica y Uruguay.

21. Además de dichas subvenciones, se proporciona financiación de mayor envergadura en apoyo de proyectos pilotos nacionales. Estos proyectos se ejecutan en el plano nacional e incluyen la toma de muestras, el aislamiento y la caracterización de patógenos transmitidos por los alimentos (como mínimo *Salmonella* y *Campylobacter*) en las personas, los alimentos y los animales. Se realizan pruebas de sensibilidad a antimicrobianos en patógenos e indicadores (*E. coli*, *Enterococcus*). También se fomenta el seguimiento del empleo de antimicrobianos en animales y personas y la inclusión de un componente de atribución. En la actualidad se están realizando proyectos pilotos nacionales del Grupo asesor en Colombia y Kenya. El proyecto de Kenya ha evolucionado y se ha convertido en un proyecto conjunto de la FAO y la OMS.

22. La OMS está finalizando el módulo de formación *Cinco claves para cultivar frutas y hortalizas más inocuas*. Con este manual la OMS está ampliando los materiales educativos “Cinco claves para unos alimentos más inocuos” para que abarquen diversos grupos de la cadena alimentaria desde la granja hasta la mesa. El concepto del curso de formación se presentó a educadores del ámbito de la salud en Belize antes de elaborar el manual formativo. Posteriormente, en 2010, el manual se empleó de manera experimental en Guatemala en asociación con la oficina en el país de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) mediante la impartición de dos sesiones de formación en comunidades rurales. Dicho manual se publicará en julio de 2011.

23. En todo el mundo, las oficinas regionales y en los países de la OMS colaboran con las autoridades nacionales en la definición de cinco proyectos educativos clave en escuelas, hospitales, cantinas, etc. Hasta la fecha, más de 95 países han ejecutado proyectos educativos relacionados con el curso “Cinco claves para unos alimentos más inocuos”. Este curso se empleó tanto para capacitar a los manipuladores de alimentos como para educar a los consumidores y promover la inocuidad de los alimentos en el sector del turismo tanto en la Copa del Mundo de la FIFA como en la Exposición Universal de Shanghái, ambas celebradas en 2010. La OMS participó, asimismo, en el pabellón de las Naciones Unidas de la Exposición de Shanghái del 11 al 15 de octubre, donde organizó una exposición centrada en el tema “Las cinco claves para unos alimentos más inocuos: conocimientos = prevención”. Esta exposición atrajo a 130 000 visitantes.

24. La OMS ha venido ayudando en la preparación de los observadores internacionales para garantizar la inocuidad alimentaria durante actos multitudinarios e impartiendo capacitación a los representantes de los países que albergarán dichos actos en el futuro cercano como parte del programa de observadores del Grupo interdepartamental de la OMS sobre acontecimientos multitudinarios. Entre dichos acontecimientos se incluyen los Juegos Olímpicos de Invierno, celebrados en febrero de 2010 en Vancouver (Canadá) y la Copa del Mundo de la FIFA, celebrada en 2010 en Sudáfrica. En el futuro las actividades se centrarán en la prestación de asistencia al Brasil, país encargado de albergar la próxima Copa del Mundo de la FIFA en 2014 y los Juegos Olímpicos de Verano en 2016.

## **PARTE V: INICIATIVAS Y PROYECTOS REGIONALES Y NACIONALES**

25. Se realizaron varias actividades en el plano regional y nacional. Éstas se destacan en los anexos 1 a 6 en los apartados de actos regionales y nacionales y proyectos y asistencia directa a los países. Algunos están plenamente relacionados con la inocuidad y la calidad de los alimentos, mientras que en otros la inocuidad de los alimentos representa un componente de un proyecto más amplio. En el documento CX/CAC 11/34/14 se ofrece información sobre las actividades respaldadas mediante el Fondo Fiduciario del Codex.

26. La FAO, en colaboración con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (USDA), celebrará tres talleres regionales sobre la determinación de LMR y sobre la evaluación del riesgo de residuos de los plaguicidas en 2011. En América Latina y América Central el taller se celebrará del 16 al 20 de mayo en Sao Paulo (Brasil). Los otros dos cursos de capacitación están programados para el 6-10 de junio

en África (Accra [Ghana]) y el 8-10 de agosto en Asia (Bangkok [Tailandia]). Los objetivos de los talleres regionales de capacitación son fortalecer las capacidades de los científicos de países en desarrollo en materia de técnicas de evaluación de plaguicidas con miras al establecimiento de LMR y actualizar su conocimiento de la evaluación de riesgos asociada a la ingestión de residuos de plaguicidas con la alimentación.

27. La FAO organizó un taller regional en Guayaquil (Ecuador) sobre calidad vinculada al origen geográfico (noviembre de 2010) al que acudieron representantes de seis países de América Latina (Argentina, Brasil, Chile, Costa Rica, Ecuador y Perú) para debatir las ventajas y las limitaciones de tales sistemas y para fomentar la capacidad sobre el establecimiento y la evaluación de normas conexas. En noviembre de 2011 se celebrará un segundo taller regional para estos países en el Perú.

28. La Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, en colaboración con la Organización Panamericana de la Salud (OPS), está organizando un taller regional sobre la elaboración de planes nacionales de respuesta a emergencias relativas a la inocuidad alimentaria tomando como base el documento FAO/OMS (versión en español). El taller se celebrará en Santiago de Chile en junio de 2011 y en él participarán los siguientes diez países latinoamericanos: Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Ecuador, Paraguay, Perú, la República Bolivariana de Venezuela y Uruguay.

## Anexo 1

## ÁFRICA

ACTIVIDADES REGIONALES Y NACIONALES

<b>Actividad (taller, seminario o curso de formación)</b>	<b>Organizadores</b>	<b>Fecha</b>	<b>Lugar</b>
Curso de formación de nivel III de la Red mundial para las infecciones transmitidas por los alimentos de la OMS sobre vigilancia en el laboratorio de las enfermedades transmitidas por los alimentos para los microbiólogos y epidemiólogos del África oriental y occidental	Oficina Regional de la OMS para África y GFN	1-6 de noviembre de 2010	Kenya
Organización de un taller regional previo al comité coordinador FAO/OMS para África sobre “Aplicación del Codex y sus implicaciones”, respaldado por el Fondo Fiduciario del Codex	FAO	31 de enero de 2011	Accra (Ghana)
Curso de formación de nivel IV de la Red mundial para las infecciones transmitidas por los alimentos de la OMS sobre vigilancia en el laboratorio de las enfermedades transmitidas por los alimentos para los microbiólogos y epidemiólogos en el Instituto Pasteur	Oficina Regional de la OMS para África y GFN	31 de enero – 5 de febrero de 2011	Yaundé (Camerún)
Curso de formación de la Red mundial para las infecciones transmitidas por los alimentos de la OMS sobre vigilancia en el laboratorio de las enfermedades transmitidas por los alimentos para los microbiólogos y epidemiólogos del África austral	Oficina Regional de la OMS para África y GFN	mayo-junio de 2011	Johannesburgo (Sudáfrica)
Taller regional sobre medidas sanitarias y fitosanitarias y cuestiones relativas a la inocuidad alimentaria en la República Unida de Tanzania para todos los países del grupo africano del Codex: Burundi, Kenya, República Unida de Tanzania, Rwanda y Uganda	FAO/Comunidad del África Oriental	20-21 de junio de 2011	Arusha (República Unida de Tanzania)
Taller regional sobre mejora de la inocuidad alimentaria a lo largo de la cadena de valor cárnica	FAO	agosto de 2011	Nairobi (Kenya)
Taller regional sobre la calidad vinculada al origen geográfico	FAO/Organización Africana de la Propiedad Intelectual	diciembre de 2011	Conakry (Guinea)

**PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES**

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
La FAO y la OMS continuaron sus actividades de asistencia técnica relativas al refuerzo de los comités nacionales del Codex y los sistemas de bioseguridad, el fomento de la capacidad en los sistemas nacionales de control de alimentos y los programas de inocuidad alimentaria, la mejora del rendimiento comercial (cumplimiento de las normas sanitarias y fitosanitarias), la organización de cursos de formación sobre análisis de riesgos, la capacitación de los vendedores callejeros de alimentos, la prestación de asistencia en materia de vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos y los programas de seguimiento de peligros, la elaboración de directrices para la inocuidad alimentaria y la prevención y el control de peligros biológicos y químicos de los productos alimenticios mediante la aplicación de buenas prácticas a lo largo de la cadena alimentaria y la creación de iniciativas educativas experimentales empleando las “Cinco claves para unos alimentos más inocuos”.	Angola, Burkina Faso, Burundi, Camerún, Chad, Congo, Côte d’Ivoire, Djibouti, Eritrea, Etiopía, Gambia, Ghana, Guinea, Kenya, Lesotho, Liberia, Malawi, Malí, Mauricio, Mauritania, Níger, Nigeria, República Centroafricana, República Unida de Tanzania, Rwanda, Senegal, Seychelles, Sierra Leona, Somalia, Sudáfrica, Togo, Uganda y Zambia	En curso
La Oficina Regional de la OMS para África continuó reforzando los comités nacionales del Codex	Botswana, Burundi, Gabón, Guinea, Kenya, República Unida de Tanzania, Rwanda, Sierra Leona y Uganda	
Elaboración y puesta en marcha de herramientas de inocuidad alimentaria y nutrición para las escuelas	Malí	
A continuación se incluyen algunas actividades nuevas de especial importancia:		
Proyecto de análisis de riesgos (FAO)	Malí	
Programa conjunto Una ONU (FAO)	Cabo Verde	En trámites
Evaluación de las prácticas higiénicas de 83 escuelas, 17 mercados y 79 establecimientos alimentarios de distritos vulnerables de Malí y creación de un programa de educación sobre inocuidad alimentaria para estos lugares (OMS)		

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
Fomento de la capacidad de los pequeños agricultores de obtener productos hortícolas inocuos y de calidad para su venta en mercados locales y regionales a través del Programa integrado de producción y manejo de plagas mediante escuelas de campo para agricultores en África occidental (FAO)	Burkina Faso, Guinea, Malí, Mauritania, y Senegal	2010-2011

## Anexo 2

## ASIA

ACTIVIDADES REGIONALES Y NACIONALES

<b>Actividad (taller, seminario o curso de formación)</b>	<b>Organizadores</b>	<b>Fecha</b>	<b>Lugar</b>
Taller regional de la Organización Mundial de Salud Animal (OIE), la FAO y la Comisión Regional de Producción y Sanidad Pecuarias para Asia y el Pacífico (APHCA) sobre inocuidad del pienso con el título "Prevención de las enfermedades transmitidas por el pienso"	FAO, OIE y APHCA	12-15 de julio de 2010	Tokio (Japón)
Taller regional sobre indicaciones geográficas	FAO	15-16 de julio de 2010	Bangkok (Tailandia)
Taller sobre el marco de planificación de la respuesta a situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos de la FAO y la OMS	La OMS y la GFN con el apoyo de la FAO	21-23 de julio de 2010	Bangkok (Tailandia)
Taller regionales sobre las medidas sanitarias y fitosanitarias y sus repercusiones en la inspección y la certificación alimentarias, incluidos aspectos relativos a la dirección	FAO	25-26 de agosto de 2010	Bangkok (Tailandia)
Asesoramiento técnico y apoyo a participantes seleccionados del Grupo de expertos en inocuidad de los alimentos de la ASEAN	OMS	2010	En planificación
Curso nacional de formación de la FAO sobre el refuerzo de la inspección y la certificación de los alimentos importados	FAO	21-23 de septiembre de 2010	Vientiane (República Democrática Popular Lao)
Programa "Cinco claves para unos alimentos más inocuos" de la OMS: semana de exposición sobre la educación relativa a la inocuidad alimentaria en el pabellón de las Naciones Unidas de la Exposición Universal 2010	OMS	11-16 de octubre de 2010	Shanghái (China)
Curso de formación de la FAO sobre inspección de buenas prácticas de higiene y de fabricación: principios y prácticas	FAO	26-28 de octubre de 2010	Phnom Penh (Camboya)
Reunión de expertos sobre una estrategia regional relativa a la inocuidad de los alimentos en el Pacífico occidental 2011-2015	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	26-28 de octubre de 2010	Manila (Filipinas)
Viaje de estudio del equipo nacional del Codex de Mongolia	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico	1-8 de noviembre de 2010	Malasia

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
	Occidental/Fondo Fiduciario del Codex/Ministerio de Sanidad de Malasia		
Consulta en el país sobre una estrategia regional relativa a la inocuidad de los alimentos en el Pacífico occidental para 2011-2015	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	16-17 de noviembre de 2010	Phnom Penh (Camboya)
Taller regional de la FAO/OMS sobre la utilización de la ciencia en toda la cadena alimentaria para la inocuidad de los alimentos	FAO, OMS y Fondo Fiduciario del Codex	18-20 de noviembre de 2010	Yogyakarta (Indonesia)
Consulta en el país sobre una estrategia regional relativa a la inocuidad de los alimentos en el Pacífico occidental para 2011-2015	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	2-3 de diciembre de 2010	Ulaanbaatar (Mongolia)
Consulta regional sobre las directrices dietéticas basadas en los alimentos para países de la región de Asia	La FAO y la OMS	6-9 de diciembre de 2010	Yogyakarta (Indonesia)
Consulta en el país sobre una estrategia regional relativa a la inocuidad de los alimentos en el Pacífico occidental para 2011-2015	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	7-8 de diciembre de 2010	Nueva Delhi (India)
Taller sobre el refuerzo de la inocuidad y la calidad en la cadena de alimentos al por menor	La FAO y la Autoridad de Normas e Inocuidad Alimentarias de la India	Cuarto trimestre de 2010	India
Visita de estudio de Malasia para evaluar la carga que supone una enfermedad transmitida por los alimentos	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental/Instituto Nacional de Ciencias de la Salud del Japón y Universidad de Tokio	22-24 de febrero de 2011	Tokio (Japón)

<b>Actividad (taller, seminario o curso de formación)</b>	<b>Organizadores</b>	<b>Fecha</b>	<b>Lugar</b>
Curso de formación sobre inspección alimentaria basada en riesgos para el control nacional de enfermedades	FAO	16-18 de marzo de 2011	Rangún (Myanmar)
Consulta en el país sobre una estrategia regional relativa a la inocuidad de los alimentos en el Pacífico occidental para 2011-2015	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	21 de marzo de 2011	Vientiane (República Democrática Popular Lao)
Taller regional de intercambio de experiencias relativas a la aplicación de proyectos de inocuidad alimentaria y nutricional	FAO	31 de marzo – 1.º de abril de 2011	Bangkok (Tailandia)
Formulación de un proyecto del Programa de Cooperación Técnica sobre el refuerzo de la capacidad del Codex en el ámbito nacional	FAO	13 de abril de 2011	Ulaanbaatar (Mongolia)
Taller nacional del Consejo de la Industria para el Desarrollo (ICD), la Comisión Internacional sobre Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos (ICMSF) y la OMS sobre sistemas modernos de gestión de la inocuidad alimentaria basada en riesgos	ICD/ICMSF/OMS	19-20 de abril de 2011	Beijing (China)
Consulta en el país sobre una estrategia regional relativa a la inocuidad de los alimentos en el Pacífico occidental para 2011-2015	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	28 de abril de 2011	Beijing (China)
Consulta técnica sobre una estrategia regional relativa a la inocuidad de los alimentos en el Pacífico occidental para 2011-2015	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	4-5 de mayo de 2011	Selangor (Malasia)
Taller final de estrategia bajo el proyecto “Mejora de la inocuidad alimentaria mediante el refuerzo de los sistemas de inspección de los alimentos en los países de la ASEAN”	FAO	25-26 de mayo de 2011	Hanoi (Viet Nam)
Consulta regional sobre los alimentos de venta en las calles inocuos	OMS/FAO/Instituto de Nutrición de la Universidad Mahidol	20-23 de junio de 2011	Bangkok (Tailandia)

**PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES**

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
La FAO y la OMS continuaron sus actividades de asistencia técnica en la región en relación con la mejora de la inocuidad alimentaria mediante el refuerzo de sistemas nacionales de control de los alimentos. Estas actividades incluyen componentes como el apoyo técnico a la mejora del marco de políticas, gestión y reglamentos sobre inocuidad alimentaria, el refuerzo de los comités nacionales del Codex, el fortalecimiento de la vigilancia y el seguimiento de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la contaminación alimentaria, la formación de los inspectores alimentarios, la asistencia técnica regional en materia de asesoramiento y políticas sobre alimentos y la formulación de propuestas de proyectos sobre control de calidad de los alimentos.	Afganistán, Bangladesh, Bhután, Camboya, China, Filipinas, India, Indonesia, Malasia, Maldivas, Mongolia, Nepal, República Islámica del Irán, República Democrática Popular Lao, Sri Lanka, Tailandia, Timor-Leste y Viet Nam	En curso
Refuerzo de INFOSAN en el ámbito nacional	Camboya, Mongolia y Viet Nam	En curso
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refuerzo de las capacidades de diagnóstico de los laboratorios de inocuidad alimentaria en los planos nacional y local</li> <li>• Refuerzo de la capacidad y armonización del concepto de evaluación de riesgos entre los institutos de inocuidad alimentaria de Viet Nam.</li> </ul>	Viet Nam	En curso

## Anexo 3

**EUROPA**  
**ACTIVIDADES REGIONALES Y NACIONALES**

<b>Actividad (taller, seminario o curso de formación)</b>	<b>Organizadores</b>	<b>Fecha</b>	<b>Lugar</b>
Curso de formación sobre APPCC	Oficina Regional de la OMS para Europa	25-29 de octubre de 2010	Rumania
Reunión técnica de los países de la antigua Unión Soviética titulada "Normas de inocuidad alimentaria: adaptación y armonización en los países en transición".	FAO	diciembre de 2010	Kiev (Ucrania)
Conferencia nacional y taller de formación sobre calidad vinculada al origen geográfico	FAO/Banco Europeo de Reconstrucción y Desarrollo	abril de 2011	Zagreb (Croacia)
Aplicación del análisis de riesgos en los sistemas de control de la inocuidad alimentaria y de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos	Oficina Regional de la FAO para Europa y Asia Central	14-17 de junio de 2011	Almaty (Kazajstán)

**PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES**

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
<p>La FAO y la OMS continuaron sus actividades de asistencia técnica en la región en materia de fomento de la capacidad relativa a la inocuidad alimentaria y a la planificación y coordinación estratégica de las actividades de inocuidad alimentaria abordando los siguientes aspectos: la adecuación de la legislación alimentaria y la armonización de las normas alimentarias, su cumplimiento mediante programas de inspección eficaces, la mejora y la conservación, la comunicación de los riesgos relativos a la inocuidad y la calidad de los alimentos, la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos, el seguimiento de la contaminación microbiológica y química en la cadena alimentaria, la aplicación del APPCC, la resistencia a los antibióticos desde la perspectiva de la inocuidad alimentaria y la alerta y la respuesta ante emergencias relativas a la inocuidad alimentaria.</p>	<p>Albania, Croacia, Kazajstán, Moldova, Rumania, Serbia, Tayikistán, Turquía, Ucrania y Uzbekistán</p>	<p>En curso</p>
<p><b>A continuación se incluyen algunas actividades nuevas de especial importancia:</b>            Capacitación sobre inocuidad de los alimentos con aspectos de producción sostenible en los quesos tradicionales de Hatay (FAO)            Aumento de la capacidad para prevenir la exposición de la población a <i>Campylobacter</i> spp. y <i>Listeria monocytogenes</i> a través de alimentos vendidos al por menor (FAO)            Fomento de la capacidad en materia de inocuidad alimentaria en Tayikistán (FAO)</p>	<p>República de Turquía  Serbia  República de Tayikistán</p>	<p>Lanzamiento del proyecto previsto para junio de 2011  Proyecto en fase de formulación Proyecto en fase de formulación</p>

## Anexo 4

**AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE**  
**ACTIVIDADES REGIONALES Y NACIONALES**

<b>Actividad (taller, seminario o curso de formación)</b>	<b>Organizadores</b>	<b>Fecha</b>	<b>Lugar</b>
Curso regional por medios electrónicos denominado “Manipulación higiénica de los alimentos III”, con 48 participantes de todos los países de América Latina y el Caribe	FAO	26 de abril - 13 de junio de 2010	Ámbito regional
Curso electrónico regional denominado “Análisis de riesgos para la inocuidad alimentaria” para profesionales que trabajan en instituciones públicas con la finalidad de proteger la salud de los consumidores. El curso se basa en documentos publicados por la FAO y el Codex Alimentarius relacionados con el análisis de riesgos, y tuvo 60 participantes de todos los países de América Latina y el Caribe.	FAO	26 de abril - 25 de junio de 2010	Ámbito regional
Seminario regional sobre la aplicación del análisis de riesgos al control de contaminantes de los alimentos y el proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius en el Congreso Latinoamericano de Contaminantes y Simposio Internacional de Toxinas	FAO	27 de junio - 1.º de julio de 2010	Mérida (México)
Seminario “Inocuidad de alimentos transgénicos, una proyección social de la biotecnología”	FAO/Chile Bio/ILSI Sur-Andino	13 de julio de 2010	Santiago de Chile (Chile)
Taller regional titulado “Impacto de los piensos en la inocuidad de los alimentos de origen animal, desafíos para la industria y su regulación”. La reunión tuvo como objetivo contribuir a garantizar la inocuidad de los piensos y la adopción de las buenas prácticas en la alimentación animal mediante una identificación de áreas prioritarias y actores clave de intervención para su fortalecimiento y generación de alianzas estratégicas.	FAO, en colaboración con la Asociación de fabricantes de piensos de América Latina (FeedLatina)	21-22 de julio de 2010	Santiago de Chile (Chile)
Taller regional titulado “Aplicaciones de los manuales FAO de fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de alimentos y su evaluación” (TCP/RLA/3213). Participaron los coordinadores, consultores y representantes de los 13 países beneficiarios del proyecto.	FAO	27-29 de julio de 2010	Santo Domingo de Heredia (Costa Rica)

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
<p>Seminario vía Internet sobre el tratamiento de las “no conformidades” de los ensayos de laboratorios en base a los requisitos de la Norma ISO 17025, con 485 participantes de 19 países (Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Bolivariana de Venezuela, República Dominicana y Uruguay). Puede pedirse una versión del seminario en: <a href="http://www.panalimentos.org/rilaa/Cursos/NoConfReq17025_06082010/Descripcion.asp">http://www.panalimentos.org/rilaa/Cursos/NoConfReq17025_06082010/Descripcion.asp</a>.</p>	OPS/OMS/ FAO	6 de agosto de 2010	Laboratorio Tecnológico del Uruguay (Uruguay)
<p>Campaña de comunicación radiofónica regional en fomento de la inocuidad alimentaria titulada “Come sano” sobre las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en diferentes lenguas locales</p>	FAO	septiembre de 2010	Fase 1: El Salvador, Guatemala, Panamá, Perú y República Dominicana
<p>Seminario vía Internet sobre la toma de muestra y los planes de toma de muestras para el análisis microbiológico de los alimentos, con 485 participantes de 19 países (Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Bolivariana de Venezuela, República Dominicana y Uruguay). Puede pedirse una versión del seminario en: <a href="http://www.panalimentos.org/rilaa/Cursos/MuestreoAnMicAlim21102010/Descripcion.asp">http://www.panalimentos.org/rilaa/Cursos/MuestreoAnMicAlim21102010/Descripcion.asp</a></p>	OPS/OMS	21-22 de octubre de 2010	Instituto de Salud Pública de Chile y oficina de la OPS en Venezuela
<p>Seminario vía Internet sobre la auditoría de la calidad de acuerdo con la Norma ISO/IEC 17025:2005, con 496 participantes de 19 países (Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Bolivariana de Venezuela, República Dominicana y Uruguay). Puede pedirse una versión del seminario en: <a href="http://www.panalimentos.org/rilaa/Cursos/AuditCalidadIso_25102010/Descripcion.asp">http://www.panalimentos.org/rilaa/Cursos/AuditCalidadIso_25102010/Descripcion.asp</a></p>	OPS/OMS	25 y 29 de octubre de 2010	Laboratorio Tecnológico del Uruguay (Uruguay)

<b>Actividad (taller, seminario o curso de formación)</b>	<b>Organizadores</b>	<b>Fecha</b>	<b>Lugar</b>
Taller nacional sobre las buenas prácticas de higiene y la manipulación inocua de los alimentos para los pueblos indígenas del norte de Chile	FAO	22-23 de noviembre de 2010	Pica (Chile)
Taller de formación regional sobre el establecimiento de normas basadas en la ciencia en el comité regional del Codex	FAO	noviembre	México
Taller regional titulado “Nuevo Codex y herramientas de información”. Acto paralelo celebrado durante la 32. <sup>a</sup> reunión del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU).	FAO	2 de noviembre de 2010	Santiago de Chile (Chile)
Seminario regional titulado “La ocratoxina A en el vino”	FAO y Ministerio de Agricultura de Chile	19 de noviembre de 2010	Santiago de Chile (Chile)
Taller regional sobre la calidad vinculada al origen geográfico	FAO/Ministerio de Agricultura de Ecuador	noviembre de 2010	Ecuador
Taller regional centrado en la demostración de indicadores económicos para evaluar y cuantificar las repercusiones de la inocuidad alimentaria (TCP/RLA/3213) en el que participaron coordinadores nacionales y consultores de los 13 países beneficiarios del proyecto	FAO	14-16 de diciembre de 2010	Montevideo (Uruguay)
Taller para los países andinos sobre el diseño de políticas relativas a la inocuidad de los alimentos y sobre la elaboración de planes de acción y marcos estratégicos (Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador y Perú)	FAO	1-2 de diciembre de 2010	Santiago de Chile (Chile)
Reunión inicial del proyecto nacional titulado “Costos de la inocuidad y la calidad de los alimentos en algunas cadenas pesqueras en pequeña escala” (TCP/CHI/3302)	FAO	21 de marzo de 2011	Santiago de Chile (Chile)
Seminario vía Internet sobre el control de la calidad de los medios de cultivo microbiológicos, con 449 participantes de 19 países (Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Bolivariana de Venezuela, República Dominicana y Uruguay). Puede pedirse una versión del seminario en:	OPS/OMS	25 y 26 de abril de 2011	Oficina de la OPS en Cuba

<b>Actividad (taller, seminario o curso de formación)</b>	<b>Organizadores</b>	<b>Fecha</b>	<b>Lugar</b>
<a href="http://www.panalimentos.org/rilaa/Cursos/Ccmedcbiol_25042011/Descripcion.asp">http://www.panalimentos.org/rilaa/Cursos/Ccmedcbiol_25042011/Descripcion.asp</a>			
Talleres para los países del Cono Sur sobre el diseño de políticas relativas a la inocuidad de los alimentos y sobre la elaboración de planes de acción y marcos estratégicos (Argentina, Brasil, Paraguay, República Bolivariana de Venezuela y Uruguay)	FAO	2-3 de mayo de 2011	Buenos Aires (Argentina)
Taller internacional avanzado de la GFN para los países de América Central, México, Cuba y la República Dominicana en relación con la carga de la enfermedad, la resistencia antimicrobiana y el fortalecimiento de los sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos, con tres participantes por país	OPS/OMS	30 de mayo - 3 de junio de 2011	Ámbito regional
Taller regional sobre la sensibilización y la comunicación eficaz en materia de inocuidad y calidad de los alimentos (TCP/RLA/3213)	FAO	31 de mayo - 2 de junio de 2011	Quito (Ecuador)
Taller regional sobre la elaboración de planes nacionales de respuesta a situaciones de emergencia relativas a la inocuidad alimentaria	FAO	14-16 de junio de 2011	Santiago de Chile (Chile)
Curso regional por medios electrónicos denominado “Análisis de riesgos para la inocuidad alimentaria”	FAO	2 de mayo – 29 de julio de 2011	Ámbito regional
Campaña de comunicación radiofónica en fomento de la inocuidad alimentaria titulada “Come sano” sobre las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en diferentes lenguas autóctonas	FAO	junio de 2011	Fase 2: Chile, Colombia, Haití y Paraguay
Taller nacional sobre las buenas prácticas de higiene y la manipulación inocua de los alimentos en los mercados callejeros de alimentos.	FAO	junio de 2011	Santiago de Chile (Chile)
Taller nacional sobre las buenas prácticas de higiene y la manipulación inocua de los alimentos en los mercados callejeros de alimentos.	FAO	julio de 2011	Concepción (Chile)
Curso de capacitación subregional sobre la mejora de la participación en las actividades del Codex en los países del Caribe	FAO	agosto de 2011	Kingston (Jamaica)

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
Taller regional sobre la calidad vinculada al origen geográfico	FAO/Oficina de la Propiedad Intelectual del Perú	noviembre de 2011	Lima (Perú)

**PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES**

Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)	País	Situación
La FAO y la OMS continuaron sus actividades de asistencia técnica en la región centradas en el refuerzo de la aplicación de las BPA, las BPM y el APPCC a las industrias alimentarias de pequeño y mediano tamaño; el desarrollo de los instrumentos técnicos pertinentes para la gestión de la bioseguridad en los países del MERCOSUR y bases de datos y tablas de composición de alimentos para reforzar el comercio internacional y la protección de los consumidores; la formación en materia de higiene de los alimentos y nutrición; la prestación de asistencia técnica para diseñar nuevos organismos que velen por la inocuidad de los alimentos o reforzar las políticas relativas a ella, incluida la modernización de la legislación relativa a las normas sanitarias y fitosanitarias y los mercados de alimentos saludables; el fomento de la capacidad en materia de análisis de riesgos para las autoridades encargadas de la sanidad nacional; la creación de una red nacional de laboratorios de análisis alimentarios; el refuerzo de la garantía de calidad de los laboratorios y la vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos; y la aplicación del programa “Cinco claves para unos alimentos más inocuos” de la OMS en las escuelas primarias tanto urbanas como rurales.	Países andinos, países de América Central y países anglófonos del Caribe, Argentina, Bahamas, Barbados, Bolivia, Belize, Bermuda, Brasil, Chile, Costa Rica, Cuba, Dominica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Guyana, Granada, Honduras, Jamaica, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Bolivariana de Venezuela, República Dominicana, Santa Lucía, Trinidad y Tabago y Uruguay	En curso
Proyecto nacional sobre garantía de la calidad en los laboratorios de productos lácteos (TCP/DOM/3201)	FAO	República Dominicana

Proyecto nacional en apoyo de la sanidad agropecuaria y la inocuidad de los alimentos en el ámbito nacional (TCP/TRI/3201)	FAO	Trinidad y Tabago	En curso
Proyecto nacional sobre análisis de riesgos en los alimentos (TCP/CUB/3201)	FAO	Cuba	En curso
Proyecto nacional sobre modernización del sistema fitosanitario	FAO	Panamá	En curso
Proyecto nacional sobre capacitación en materia de análisis de riesgos (TCP/CHI/3201)	FAO	Chile	En curso
Proyecto nacional "Modernización de la legislación MSF" (TCP/BHA/3301)	FAO	Bahamas	En curso
Proyecto nacional "Costos de la inocuidad y la calidad de los alimentos en algunas cadenas pesqueras en pequeña escala" (TCP/CHI/3302)	FAO	Chile	En curso
Proyecto nacional "Prestación de asistencia para evaluar los servicios de análisis y desarrollo de productos de Dominica" (TCP/DMI/3301)	FAO	Dominica	En curso
<b>A continuación se incluyen algunas actividades nuevas de especial importancia:</b>			
Proyecto regional de la FAO denominado "Prestación de asistencia a los países de la región para diseñar o reforzar las políticas sobre inocuidad alimentaria" (TCP/RLA/3213)		Argentina, Chile, Cuba, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana y Uruguay.	En curso
Proyecto regional de la FAO en apoyo del desarrollo de sistemas relativos a la calidad vinculada con el origen geográfico y las indicaciones geográficas (TCP/RLA/3211)		Argentina, Costa Rica, Chile, Ecuador y Perú.	En curso
La OPS, la Agencia de Inspección de Alimentos del Canadá y la Administración Alimentaria de Suecia realizaron una ronda de pruebas de aptitud en los laboratorios de análisis de alimentos en cuanto a la microbiología (cuantitativa: <i>E.coli</i> , coliformes y <i>S.aureus</i> ; cualitativa: <i>Salmonella</i> y <i>Listeria monocytogenes</i> ) y los agentes químicos (cenizas, agua, nitrógeno, grasas, sodio, calcio, hierro, potasio y fósforo) en las que participaron 81 laboratorios de América Latina.		Ámbito regional	En curso
LA OPS y la OMS están respaldando cinco proyectos en América del Sur en relación con la vigilancia integrada de la resistencia a antimicrobianos en la cadena avícola.		Argentina, Ecuador, Paraguay, República Bolivariana de Venezuela y Uruguay	En curso

## Anexo 5

**CERCANO ORIENTE Y MEDITERRÁNEO ORIENTAL****ACTIVIDADES REGIONALES Y NACIONALES**

<b>Actividad (taller, seminario o curso de formación)</b>	<b>Organizadores</b>	<b>Fecha</b>	<b>Lugar</b>
Primer ciclo de capacitación de la GFN para los países de la región del Mediterráneo oriental	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental y GNF	1-5 de noviembre de 2010	Túnez (Túnez)
Taller sobre inspección de los alimentos	FAO	22 de febrero de 2011	Líbano
Curso de formación básica de la GFN	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental y GNF	6-8 de marzo de 2011	Dubai (Emiratos Árabes Unidos)

**PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES**

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
La FAO y la OMS continuaron sus actividades de asistencia técnica en materia de creación de capacidad en cuanto al sistema nacional de inocuidad alimentaria y control de calidad, así como al sistema reglamentario de importación y exportación, con vistas a evaluar la inocuidad o los riesgos asociados con los alimentos modificados genéticamente; elaborar unas directrices para evaluar la inocuidad de los alimentos y los ingredientes alimentarios producidos con técnicas de modificación genética; desarrollar sistemas integrados nacionales sobre los peligros relativos a la inocuidad alimentaria; fomentar la capacidad relativa al análisis de los contaminantes químicos de los alimentos y a la	Afganistán, Bahréin, Egipto, Irán (República Islámica del), Iraq, Jamahiriya Árabe Libia, Kuwait, Líbano, Omán, Pakistán, Territorio Palestino Ocupado, Qatar, Arabia Saudita, Somalia, Sudán y Túnez	En curso

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos; elaborar paquetes de formación para los inspectores alimentarios; reforzar la capacidad de los comités nacionales del Codex; armonizar las normas y los reglamentos alimentarios; fortalecer la capacidad de los laboratorios en materia de inocuidad alimentaria; y celebrar talleres de formación sobre inocuidad alimentaria.		

## Anexo 6

**AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO**  
**ACTIVIDADES REGIONALES Y NACIONALES**

<b>Actividad (taller, seminario o curso de formación)</b>	<b>Organizadores</b>	<b>Fecha</b>	<b>Lugar</b>
Proyecto integrado sobre normas alimentarias, cuya finalidad es fortalecer la capacidad de los países del Foro de las Islas del Pacífico de promulgar y hacer cumplir leyes, normas y procedimientos de inspección reconocidos internacionalmente, a fin de promover el comercio de alimentos inocuos y sanos y evitar obstáculos al mismo.	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental/FAO/Secretaría del Foro para las Islas del Pacífico	Varios	14 países insulares del Pacífico
Se ha preparado una guía práctica para la introducción de normas alimentarias de promoción de la salud y el comercio para los Estados insulares más pequeños, que se está revisando	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	En curso	N/A
Taller técnico regional de la FAO y la OMS sobre etiquetado de los alimentos y marcado de la fecha	FAO en colaboración con la OMS	27 de septiembre de 2010	Nukualofa (Tonga)
Taller técnico regional de la FAO y la OMS sobre marcos estratégicos para la inocuidad alimentaria	FAO en colaboración con la OMS	30 de septiembre de 2010	Nukualofa (Tonga)
Reunión de expertos sobre una estrategia regional relativa a la inocuidad de los alimentos en el Pacífico occidental para 2011-2015	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	26-28 de octubre de 2010	Manila (Filipinas)
Taller de capacitación sobre el refuerzo del Codex en el ámbito nacional	FAO	28 de octubre - 1.º de noviembre de 2010	Kiribati
Grupo de trabajo por un Pacífico con alimentos inocuos	Comunidad del Pacífico	17-18 de marzo de 2011	Suva (Fiji)

Consulta técnica sobre una estrategia regional relativa a la inocuidad de los alimentos en el Pacífico occidental 2011-2015	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	4-5 de mayo de 2011	Selangor (Malasia)
Taller de capacitación sobre el punto de contacto regional del Codex	FAO, con el respaldo de Australia, Nueva Zelanda y los Estados Unidos de América	10-12 de mayo de 2011	Apia (Samoa)

**PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES**

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>País</b>	<b>Situación</b>
La FAO y la OMS continuaron prestando apoyo técnico en materia de normas alimentarias, inspección de alimentos, control de alimentos elaborados e importados, examen de las autoridades competentes, aplicación eficaz de las normas alimentarias de reciente introducción, orientación técnica sobre la realización de evaluaciones de riesgos microbiológicos, mejora de la educación sobre inocuidad alimentaria sobre la base del programa “Cinco claves para unos alimentos más inocuos”, incluida la educación sobre inocuidad alimentaria en las escuelas, y formación sobre evaluación de riesgos.	Estados Federados de Micronesia, Islas Cook, Islas Salomón, Fiji, Kiribati, Islas Marshall, Nauru, Niue, Palau, Papua Nueva Guinea, Samoa, Tonga y Tuvalu	En curso
Estudio de la presencia de cianuro en la yuca y sus productos derivados en algunos de los países insulares del Pacífico meridional.	Universidad del Pacífico Sur (Fiji)	En curso

<b>A continuación se incluyen algunas actividades nuevas de especial importancia:</b>		
Elaboración de un plan nacional de respuesta a emergencias relativas a la inocuidad alimentaria y refuerzo de INFOSAN en el ámbito nacional	Fiji	En curso
Prestación de apoyo técnico en respuesta a las preocupaciones sobre la contaminación de alimentos derivada del accidente nuclear del Japón (OMS)	Estados Federados de Micronesia, Fiji, Islas Salomón y Papua Nueva Guinea	En curso

**Anexo 7****PUBLICACIONES Y HERRAMIENTAS DE DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES DE LA FAO Y LA OMS (referencia)**

- La Oficina Regional de la OMS para Europa publicó el folleto *La lucha contra la resistencia a los antibióticos desde la perspectiva de la inocuidad alimentaria en Europa*, que se lanzó el 7 de abril de 2011, Día Mundial de la Salud: <http://www.euro.who.int/en/what-we-do/health-topics/disease-prevention/food-safety/publications/2012/tackling-antibiotic-resistance-from-a-food-safety-perspective-in-europe>.
- La publicación *Manual sobre producción y sanidad pecuaria: buenas prácticas para la industria de la carne* ya está disponible en árabe, español, francés e inglés, también en línea. Este manual constituye una herramienta para facilitar el cumplimiento con el Código de prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58-2005).
- La FAO, en colaboración con la Federación Internacional de Industrias de Piensos, ha elaborado el *Manual sobre producción y sanidad pecuaria: buenas prácticas para la industria de los piensos*, disponible en línea en español e inglés, con la finalidad de ayudar con el cumplimiento y la aplicación práctica del Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal (CAC/RCP 54-2004).
- La FAO, junto con la OMS y el ICD, ha elaborado un curso básico de sensibilización sobre evaluación de riesgos microbiológicos. El objetivo principal 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.
- La versión rusa de los materiales de capacitación presencial de AGNS de la FAO se encuentra ahora disponible y puede obtenerse en la siguiente dirección: [http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity\\_elearning\\_codex\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity_elearning_codex_en.asp) Los materiales de capacitación están disponibles para todos y son especialmente útiles para los formadores que trabajen en el refuerzo de la eficacia del programa nacional del Codex en sus países. Los materiales comprenden notas para los formadores junto con un conjunto de diapositivas de presentación, apuntes para los estudiantes, actividades en clase y materiales de referencia de apoyo. La realización de las actividades de formación utilizando los materiales mencionados debería reforzar el diálogo de los actores interesados y sensibilizar sobre el Codex en el plano nacional.
- Las *Directrices sobre la preparación, almacenamiento y manipulación en condiciones higiénicas de preparaciones en polvo para lactantes*, elaboradas de forma conjunta por la OMS y la FAO, están disponibles en árabe, chino, español, francés, inglés y ruso y se tradujeron recientemente al japonés.
- La versión española del vídeo de AGNS de la FAO sobre el muestreo de las micotoxinas con el título *Procedimientos de muestreo para la determinación de micotoxinas en los alimentos y las raciones animales* está ahora disponible y puede consultarse en la dirección [http://www.fao.org/ag/agn/agns/news\\_es.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/news_es.asp).

- La OPS y la OMS publicaron conjuntamente *Cinco claves para unos alimentos más inocuos* (manual teórico); el *Libro de actividades para los profesores: Cinco claves para unos alimentos más inocuos*; la *Guía para la asociación de padres y profesores: ¿cómo elaborar un plan de inocuidad del agua y los alimentos para mi escuela? Los cinco pasos para que la escuela tenga alimentos y agua inocuos*; y un cartel con el título *Cinco claves para unos alimentos más inocuos*.
- La OMS publicó las *Directrices para la investigación y el control de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos*. Estas directrices sirven como introducción general para la identificación de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en diversos contextos y asistencia práctica para la investigación y el control de dichos brotes. Las directrices incluyen además información introductoria y herramientas prácticas, como cuestionarios de ejemplo y formularios para los informes de investigación.
- La FAO elaboró un manual práctico para productores y exportadores de Asia (*Reglamentaciones, normas y certificación para las exportaciones agrarias*). La publicación existe en inglés, tailandés, vietnamita, mandarín, bahasa, myanmar, farsi, hindi, lao, urdu, tegulu y bengalí.
- La FAO publicó en inglés y francés la guía *Uniendo personas, territorios y productos. Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles*. La versión en español estará disponible próximamente.
- La FAO publica estudios de caso sobre la calidad relacionada con el origen geográfico en Asia, en idioma inglés, como seguimiento al seminario regional sobre esta cuestión que se celebró en Bangkok (Tailandia) en junio de 2009.
- La FAO publicó en junio de 2009 una guía para el desarrollo de un sistema de calidad específica vinculado al origen geográfico, de ámbito local, en colaboración con la red de investigación SinerGI (proyecto financiado por la UE) y en el marco del proyecto GCP/INT/FRA/022, financiado por Francia.
- Se han publicado en inglés y francés las *Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta ambulante de alimentos en África: herramientas para formadores*.
- La publicación *Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos: guía para las autoridades nacionales en inocuidad de los alimentos* está ahora disponible en español y francés. En la actualidad se está finalizando la elaboración de un CD-ROM complementario que incluye una presentación de diapositivas para la capacitación y material formativo relacionado de la FAO y estudios de caso sobre análisis de riesgos. La versión en ruso del manual estará disponible en breve.
- Se finalizó el documento de orientación para los gobiernos elaborado por la FAO y la OMS sobre la aplicación del APPCC en empresas pequeñas y menos desarrolladas. El documento está disponible en [http://www.fao.org/ag/agn/agns/foodcontrol\\_assurance\\_es.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/foodcontrol_assurance_es.asp) y en [www.who.int/foodsafety/publications/fs\\_management/haccp\\_sidbs/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/haccp_sidbs/en/index.html). Asimismo, hay disponible una versión impresa en inglés, francés y español. En la actualidad, las directrices se están traduciendo también al chino.
- La FAO publicó un libro sobre el etiquetado de los alimentos este año en colaboración con Woodhead Publishers (Reino Unido). El libro incluye capítulos referentes a consideraciones de Derecho internacional, el Codex, el etiquetado nutricional, las alergias y el etiquetado de los alimentos, las etiquetas ambientales y sociales, las etiquetas de los alimentos orgánicos, el ecoetiquetado y las pesquerías de captura, las etiquetas de origen e identificación geográfica y el etiquetado de alimentos modificados o creados genéticamente.

- La FAO publicó el *Manual de inspección de los alimentos basada en el riesgo*, que introduce un enfoque basado en riesgos para la inspección y procedimientos para operaciones de producción primaria y de elaboración de los alimentos. La publicación está disponible en español, francés e inglés en <http://www.fao.org/docrep/011/i0096s/i0096s00.htm>. La versión en ruso se encuentra en imprenta.
- Como complemento a esta labor, se publicaron unas *Directrices para la inspección del pescado basada en los riesgos*, en las que se proporciona información técnica para apoyar los sistemas de inspección del pescado, en español, francés e inglés (véase <http://www.fao.org/docrep/012/i0468s/i0468s00.htm>).
- La FAO ha elaborado un paquete de capacitación estandarizado para ayudar a los países a poner en práctica los textos del Codex pertinentes relativos a la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos a partir de plantas de ADN recombinante. Este paquete de capacitación, titulado *Evaluación de la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente: instrumentos para capacitadores*, contiene ejemplos teóricos y prácticos de evaluaciones de riesgos de alimentos obtenidos a partir de métodos biotecnológicos modernos, así como una guía para capacitar a las autoridades de reglamentación. El ejemplar de prueba se encuentra disponible y la publicación con un CD que comprende materiales de capacitación está disponible en español, francés e inglés en <http://www.fao.org/docrep/012/i0110s/i0110s00.htm>. Los estudios de caso (véase la Parte III de esta publicación) están disponibles ahora en español (pueden consultarse en: <http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/estcaso.pdf>).
- La Oficina Regional de la OMS para África elaboró un manual de capacitación sobre análisis de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos. El documento se está finalizando en inglés y se traducirá al francés y al portugués en su momento.
- La Oficina Regional de la OMS para África elaboró unas directrices sobre la inclusión de la inocuidad alimentaria, la nutrición y la seguridad alimentaria en estrategias de reducción de la pobreza y documentos sobre desarrollo.
- La Oficina Regional de la OMS para África incluyó la inocuidad de los alimentos en las directrices sobre nutrición de los programas relacionados con el VIH/SIDA.
- La Oficina Regional de la OMS para África preparó una guía para el refuerzo del control alimentario nacional que se ensayó en el terreno en Benin, Côte d'Ivoire, Gambia, Ghana, Seychelles y Uganda. El documento se está finalizando para su impresión y estará disponible en inglés, francés y portugués.
- La Oficina Regional de la OMS para África elaboró una guía regional sobre la vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos. El documento se está finalizando para su impresión y estará disponible en inglés, francés y portugués.
- La Oficina Regional de la OMS para África incluyó la vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos en las nuevas directrices técnicas para la vigilancia de enfermedades y la respuesta integradas en la región de África.
- La Oficina Regional de la OMS para África se encuentra en curso de publicar una edición especial de la revista *African Health Monitor* con el tema "Inocuidad alimentaria y nutrición en la región de África: pasado, presente y futuro".
- La Oficina Regional de la FAO para Asia y el Pacífico está elaborando unas *Directrices sobre la caracterización de riesgos para los países de la ASEAN*.

- Se ha publicado un manual sobre *Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe* (<http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/higiene.pdf>).
- La Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe desarrolló un curso de aprendizaje por medios electrónicos titulado “Manipulación higiénica de los alimentos I”. En el curso se proporcionan herramientas para la manipulación higiénica de los alimentos con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos y se examinan los códigos básicos de higiene ([http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso\\_MHA200904.htm](http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso_MHA200904.htm)).
- Actualmente ya están disponibles las versiones II y III de este curso. En los cursos se proporcionan herramientas para la manipulación higiénica de los alimentos con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos y se examinan los códigos básicos de higiene del Codex ([http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso\\_MHA200904.htm](http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso_MHA200904.htm)).
- Está disponible actualmente el curso de aprendizaje por medios electrónicos de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe titulado “Análisis de riesgos de la inocuidad de los alimentos”. El curso se basa en documentos publicados por la FAO y el Codex Alimentarius relacionados con el análisis de riesgos (<http://www.rlc.fao.org/nucleo/cursos/ARIA201004.htm>).
- La campaña “Come sano” de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe está dirigida a prevenir las enfermedades relacionadas con los alimentos y se ha aplicado en todos los países de esta región. En la campaña se proporciona información en español, francés (“Mange sain”), inglés (“Eat safely”) y portugués (“Coma saudável”) sobre las buenas prácticas de alimentación inocua y saludable, y la manipulación y la preparación de alimentos en casa. Los materiales de la campaña están disponibles en el sitio web <http://www.rlc.fao.org/es/prioridades/sanidad/comesano.htm>.
- El programa “Come sano” de dicha oficina de la FAO se ha ampliado mediante una campaña de transmisión por radio en idiomas nativos locales (quechua, criollo, etc.) en El Salvador, Guatemala, Haití, Panamá, Perú y la República Dominicana.
- La Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe elaboró un curso de aprendizaje por medios electrónicos denominado “Sistemas de control de la inocuidad de los alimentos”, disponible en [http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso\\_SCIA200909.htm](http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso_SCIA200909.htm).
- La FAO y la OMS publicaron el documento *Los efectos de las normas privadas relativas a la inocuidad alimentaria en la cadena alimentaria y en los procesos normativos públicos*. Esta publicación se presentó en el 32.º período de sesiones de la Comisión y está disponible en español, francés e inglés ([www.fao.org/docrep/012/i1132s/i1132s00.pdf](http://www.fao.org/docrep/012/i1132s/i1132s00.pdf), [www.fao.org/docrep/012/i1132f/i1132f00.pdf](http://www.fao.org/docrep/012/i1132f/i1132f00.pdf) y [www.fao.org/docrep/012/i1132e/i1132e00.pdf](http://www.fao.org/docrep/012/i1132e/i1132e00.pdf), respectivamente).
- La FAO y la OMS elaboraron el *Marco FAO/OMS para la elaboración de planes nacionales de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria*. Este documento se elaboró para ayudar a los países a formular y aplicar planes nacionales de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria. El documento estará disponible en español, francés e inglés y se utilizará para las actividades futuras de desarrollo de las capacidades, con la finalidad de fomentar la preparación ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria en el plano regional y nacional.

- La FAO y la OMS elaboraron las *Directrices para la aplicación del análisis de riesgos durante situaciones de emergencia relativas a la inocuidad alimentaria*. Este documento contiene los principales elementos para establecer procedimientos para evaluar y gestionar los riesgos en el marco de los planes nacionales de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria. Resultan especialmente necesarias para tomar decisiones de gestión y para comunicar los riesgos en situaciones con limitaciones de tiempo, carencia de datos e incluso lagunas de conocimientos. El documento estará disponible en español, francés e inglés y se utilizará para las actividades futuras de desarrollo de las capacidades, con la finalidad de fomentar la preparación para aplicar el análisis de riesgos durante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria en el plano regional y nacional.
- La FAO publicó el informe de las reuniones de mesas redondas técnicas celebradas en la Conferencia Internacional sobre Aplicaciones de la Nanotecnología en la Alimentación y la Agricultura: NANOAGRI 2010 (20-25 de junio de 2010, Sao Carlos [Brasil]). El informe se puede consultar en [ftp://ftp.fao.org/ag/agn/agns/NANOAGRI\\_2010.pdf](ftp://ftp.fao.org/ag/agn/agns/NANOAGRI_2010.pdf).
- La FAO elaboró y publicó el *Manual de formación sobre la evaluación de los residuos de los plaguicidas para la determinación de niveles máximos de residuos y el cálculo de la ingestión dietética* ([http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests\\_Pesticides/JMPR/TrainingManualJMPR.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/TrainingManualJMPR.pdf)).
- La FAO elaboró un *Manual de formación sobre inocuidad alimentaria para las escuelas de campo para agricultores* con vistas a ayudar a los programas de formación de pequeños productores mediante las escuelas de campo de todo el mundo a responder a la creciente demanda de buenas prácticas agrícolas que tienen en cuenta los peligros químicos, biológicos y físicos. Está disponible en <http://www.vegetableipmasia.org/Training%20Materials.html>.