

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

S

Tema 3 del programa

CX/CF 24/17/3

Febrero de 2024

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

Décima séptima reunión  
15-19 de abril de 2024  
Ciudad de Panamá (Panamá)

### ASUNTOS DE INTERÉS PLANTEADOS POR LA FAO Y LA OMS (INCLUIDO EL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS [JECFA])

(Elaborado por las secretarías conjuntas FAO/OMS del JECFA)

1. El presente documento tiene por finalidad informar sobre las actividades de la FAO y la OMS en el ámbito del asesoramiento científico para el Codex, otras agencias de las Naciones Unidas (ONU) y los países Miembros de la FAO y la OMS, que resulten de interés para el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), y ofrecer una actualización de lo acaecido tras la última reunión del Comité en 2023.

#### *Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios*

2. Desde la última reunión del CCCF, se han celebrado dos reuniones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), a saber, las reuniones 96.<sup>a</sup> y 97.<sup>a</sup> que tuvieron lugar en 2023. En ellas se abordó el tema de los aditivos alimentarios.
3. Se puede acceder a todos los informes completos disponibles y las monografías detalladas en los sitios correspondientes de la FAO<sup>1</sup> y la OMS<sup>2</sup>:
4. Próximas reuniones:
  - La 98.<sup>a</sup> reunión del JECFA está programada para el 20-29 de febrero de 2024. En esta reunión se evaluarán determinados residuos de medicamentos veterinarios en alimentos.
  - La 99.<sup>a</sup> reunión del JECFA está programada para el 4-13 de junio de 2024. En esta reunión se evaluarán determinados aditivos alimentarios.

La petición de datos para las reuniones 98.<sup>a</sup> y 99.<sup>a</sup> del JECFA está disponible en los respectivos sitios web de la FAO<sup>3</sup> y la OMS<sup>4</sup>:

La reunión del JECFA dedicada a los contaminantes (es decir, la 101.<sup>a</sup> reunión del JECFA) está programada para octubre de 2025 y se centrará en la evaluación de las dioxinas y el arsénico. Según lo previsto, la petición de datos se publicará en febrero de 2024.

#### *Solicitudes de asesoramiento científico*

5. Ambas organizaciones siguen dando prioridad conjuntamente a las solicitudes de asesoramiento científico, teniendo en cuenta los criterios propuestos por el Codex, así como las solicitudes de asesoramiento procedentes de países miembros y la disponibilidad de recursos.
6. A la hora de programar las reuniones del JECFA y elaborar el programa, las secretarías conjuntas de la FAO/OMS deben considerar las prioridades solicitadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), el CCCF y el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF), así como, ocasionalmente, por otros comités (por ejemplo, el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites [CCFO]). Habida cuenta del número creciente de solicitudes de asesoramiento científico que recibe el JECFA, no todas las

1 <https://www.fao.org/food-safety/resources/publications/es/>

2 [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)/publications](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)/publications)

3 <https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/convocatoria-de-datos-y-expertos/es/>

4 [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa))

solicitudes se pueden abordar en la siguiente reunión.

7. Para facilitar la provisión de recursos extrapresupuestarios para actividades de asesoramiento científico, rogamos que se pongan en contacto con Markus Lipp, de la Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la FAO ([jecfa@fao.org](mailto:jecfa@fao.org)) y con Moez Sanaa, del Departamento de Nutrición e Inocuidad de los Alimentos de la OMS ([jecfa@who.int](mailto:jecfa@who.int)).

***Bases de datos mundiales del consumo de alimentos y actividades en curso para ayudar a los países a generar y utilizar datos para fines de análisis de riesgos***

8. Es necesario recabar información fiable sobre el consumo de alimentos, obtenida de manera individualizada, para calcular la exposición dietética a los agentes químicos y biológicos en la población en general y en los grupos vulnerables. A fin de abordar el problema del acceso insuficiente a dichos datos, la FAO y la OMS han continuado trabajando en las siguientes dos herramientas (iniciadas en 2014) para desarrollar bases de datos mundiales sobre el consumo de alimentos.
9. Actualmente, la Herramienta global FAO/OMS para la divulgación de datos sobre el consumo individual de alimentos (FAO/OMS GIFT)<sup>5</sup> está compartiendo 53 conjuntos de datos (incluidos 15 conjuntos de datos a nivel nacional). La base de datos no solo ofrece acceso a todos los microdatos, sino que también proporciona estadísticas útiles basadas en alimentos en el ámbito de la nutrición, la diversidad alimentaria, el impacto ambiental y la inocuidad alimentaria. La FAO/WHO GIFT utiliza como herramienta de categorización FoodEx2, que ha sido mejorada para ser utilizada en todo el mundo gracias a una colaboración entre la FAO, la OMS y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). La FAO/OMS GIFT también proporciona un inventario global actualizado de los estudios sobre el consumo cuantitativo individual de alimentos ya realizados, previstos y en curso, con información pormenorizada sobre más de 320 estudios identificados. Esta plataforma está disponible en línea<sup>6</sup>.
10. Un informe publicado conjuntamente por la FAO y el Centro de evaluación dietética Intake detalla la relevancia y la necesidad de disponer de datos alimentarios en países de ingresos bajos y medios, y está disponible en línea<sup>7</sup> como “Global Trends in the Availability of Dietary Data in Low and Middle-Income Countries” (Tendencias mundiales en la disponibilidad de datos alimentarios en países de ingresos bajos y medios), así como recursos adicionales<sup>8</sup>.
11. En 2023, la base de datos de la FAO/OMS sobre el consumo individual de alimentos para evaluar la exposición crónica que incluye estadísticas resumidas (CIFOCOss) contiene las estadísticas resumidas de 68 conjuntos de datos con al menos dos días de consumos, y se actualiza periódicamente. Estos datos sobre el consumo de alimentos (CIFOCOss) y la contaminación de alimentos (SIMUVIMA/Contaminantes de los alimentos) están disponibles en la misma plataforma y permiten usar un sistema armonizado de clasificación/descripción de los alimentos (FoodEx2).
12. La base de datos de SIMUVIMA/Alimentos sigue apoyando activamente el trabajo del CCCF en pro de varios grupos de trabajo electrónicos (GTE) del Codex en la recopilación y el análisis de datos globales sobre la contaminación de los alimentos, a fin de derivar recomendaciones de niveles máximos (NM).
13. En octubre de 2022, la OMS y el Instituto Federal Alemán de Evaluación de Riesgos (BfR) organizaron la sexta Conferencia Internacional sobre Estudios de Dieta Total, en modalidad híbrida. La conferencia promovió el intercambio de experiencia y conocimientos técnicos sobre metodologías de evaluación de la exposición dietética, y estuvo precedida por un tutorial en línea práctico.

***El nexo entre el agua y la inocuidad alimentaria (con especial atención a la inocuidad química)***

14. El uso de agua de buena calidad en las distintas fases del sistema agroalimentario —desde el riego, la ganadería, la acuicultura, la limpieza, la transformación de alimentos hasta el agua potable— es crucial para la inocuidad alimentaria. Esta, a su vez, influye en la salud pública y tiene repercusiones en el comercio de productos alimentarios. En la actualidad, la creciente evidencia de la presencia de diversas sustancias químicas y sus mezclas en el agua es un importante motivo de preocupación, especialmente ante la falta de normas armonizadas para los parámetros químicos. El incremento del uso de determinados compuestos, como puede ser el caso de los productos agroquímicos y los compuestos sintéticos de flúor, puede entrañar una amenaza para la salud humana a través de la contaminación de los productos alimenticios.

---

<sup>5</sup> <https://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/es/>

<sup>6</sup> <https://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/es/>

<sup>7</sup> <https://www.fao.org/3/cc1351en/cc1351en.pdf>

<sup>8</sup> <https://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/resources/es>

15. También son motivo de preocupación otras fuentes de contaminación del agua, como los productos farmacéuticos y los productos de cuidado personal, así como los riesgos relacionados con la proliferación de actividades mineras ante las exigencias de la industria global de la movilidad. Las consideraciones de inocuidad alimentaria en estos casos dependen no solo de la concentración y toxicidad de los contaminantes en el agua, sino también del destino de dichos compuestos en los tejidos vegetales y animales. Mientras que a nivel del Codex existen directrices para la seguridad microbiológica del agua (por ejemplo, las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos* [CXG 100-2023]), no existen orientaciones de este tipo para la seguridad química del agua.
16. La FAO y la OMS están poniendo en marcha un proyecto que pretende paliar las lagunas de conocimiento en materia de seguridad química del agua y contaminantes emergentes, que puede servir de base para futuros trabajos de los comités pertinentes del Codex. El proyecto implicará:
1. La elaboración de una revisión de la información disponible y de las lagunas de conocimiento relacionadas con los contaminantes, tanto emergentes como conocidos, en las fuentes de agua, incluidos productos farmacéuticos, cosméticos, agroquímicos, metales pesados y compuestos sintéticos de flúor, entre otros. La revisión también tendrá en cuenta las diferencias en las disposiciones, prácticas y tecnologías en materia de inocuidad aplicadas para garantizar una calidad del agua adecuada en todo el mundo. La atención a la inocuidad química del agua es especialmente pertinente si se tiene en cuenta el énfasis actual en la economía circular y las diversas aplicaciones del agua reciclada y reutilizada, por ejemplo en las prácticas agrícolas en entornos controlados. Esto sucederá en 2024.
  2. Después de la revisión, se celebrará una reunión de expertos para debatir los resultados y formular recomendaciones. Esto sucederá en 2025.

#### **Otros asuntos de potencial interés para el Comité**

##### ***Actualización de la FAO***

##### ***Publicación de la FAO sobre las repercusiones para la inocuidad alimentaria del uso de inhibidores ambientales en la agroalimentación***

17. A finales del año pasado, la FAO publicó un informe sobre las repercusiones para la inocuidad alimentaria del uso de inhibidores ambientales en los sistemas agroalimentarios. El informe se elaboró en el marco de las actividades del Programa de previsión sobre inocuidad alimentaria de la FAO. Como enfoque orientado al futuro, la previsión pretende facilitar la preparación ante los retos de inocuidad alimentaria que puedan surgir en los sistemas agroalimentarios globalizados, que evolucionan muy rápidamente. El reto de alimentar a una creciente población mundial y responder al mismo tiempo a la crisis climática exige desarrollar prácticas y tecnologías que mejoren la sostenibilidad de los sistemas agroalimentarios y que reduzcan los efectos nocivos sobre el medio ambiente. Entre esos enfoques, los inhibidores ambientales se utilizan para mejorar la eficiencia productiva de los cultivos y la ganadería, al tiempo que se reducen las emisiones de gases de efecto invernadero, como el metano, o se limita la pérdida de nitrógeno en los campos cultivados y los pastos. La presencia inadvertida de inhibidores ambientales en los productos alimenticios puede ser motivo de preocupación sanitaria, además de perturbar el comercio, si no se adoptan normas al respecto.
18. Entre los retos relacionados con la evaluación y gestión de riesgos para la inocuidad alimentaria de estas sustancias figura la falta de límites máximos de residuos (LMR) armonizados internacionalmente, de una definición consensuada para los inhibidores ambientales, y de información suficiente sobre la inocuidad de algunos compuestos. Esta publicación ofrece una visión general de diversos inhibidores ambientales sintéticos y biológicos, junto con un análisis de las posibles repercusiones de su uso para la inocuidad alimentaria. Los marcos normativos pertinentes para los inhibidores ambientales en determinados países se presentan como ejemplos de los enfoques actuales que se están adoptando a nivel nacional o regional. Por último, se analizan las lagunas de conocimiento relacionadas con la inocuidad alimentaria, junto con algunas perspectivas sobre cómo avanzar.
19. Se ha programado un seminario web sobre este tema para el 9 de mayo de 14:30 a 15:30 CET. Los detalles se comunicarán a través de la lista de distribución electrónica del Codex (Codex-L) a su debido tiempo. La publicación está disponible en línea<sup>9</sup>. También hay más información sobre el trabajo de la FAO en materia de previsión de la inocuidad alimentaria disponible en línea<sup>10</sup>.

<sup>9</sup> [Repercusiones para la inocuidad alimentaria del uso de inhibidores ambientales en los sistemas agroalimentarios \(fao.org\) \(en inglés\)](#)

<sup>10</sup> [Previsión | Inocuidad y calidad alimentarias | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura \(fao.org\)](#)

#### Inocuidad alimentaria y ayuda alimentaria

20. Como se ha señalado anteriormente, la FAO sigue colaborando con el Programa Mundial de Alimentos (PMA), el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) y Médicos sin Fronteras con el fin de desarrollar una hoja de ruta para gestionar los riesgos específicos a los que se enfrentan las agencias de ayuda alimentaria para garantizar alimentos seguros y nutritivos para la ayuda humanitaria, teniendo en cuenta la inocuidad alimentaria, la sostenibilidad y la nutrición.
21. La FAO también ha proporcionado asesoramiento a estas agencias sobre la evaluación de riesgos del 3-monocloropropano 1,2-diol, el glicidol y sus ésteres de ácidos grasos en suplementos nutritivos a base de lípidos y alimentos terapéuticos listos para el consumo. El informe se está ultimando y se publicará en breve.

#### Publicación de la FAO sobre sistemas de alerta temprana en inocuidad alimentaria

22. Los sistemas de alerta temprana desempeñan un papel crucial en la reducción de los riesgos derivados de diversos peligros. La aptitud y la capacidad de identificar las señales tempranas y los riesgos emergentes para la inocuidad alimentaria, y de proporcionar una alerta temprana a tiempo para mitigar los riesgos futuros asociados, son vitales para las autoridades y organizaciones nacionales e internacionales encargadas de la inocuidad alimentaria. Con el rápido desarrollo de sistemas modernos que reciben gran cantidad de datos diversos en tiempo real, así como los avances logrados en las técnicas de inteligencia artificial y aprendizaje automático, cada vez más probadas y validadas, los métodos y modelos digitales han pasado a estar disponibles para la alerta temprana y el análisis de la inocuidad alimentaria, lo que permite apoyar la transición de una gestión de riesgos reactiva a otra proactiva.
23. Con el objetivo de mejorar el conocimiento de las innovadoras herramientas digitales disponibles basados en pruebas y proporcionar información para apoyar su uso más amplio en todos los países, se han publicado un documento científico titulado [\*Making food systems more resilient to food safety risks by including artificial intelligence, big data, and internet of things into food safety early warning and emerging risk identification tools\*](#) (Hacer que los sistemas alimentarios sean más resistentes a los riesgos de inocuidad alimentaria mediante la inclusión de la inteligencia artificial, los macrodatos y el internet de las cosas en las herramientas de alerta temprana para la inocuidad alimentaria y de identificación de riesgos emergentes) y un documento técnico de antecedentes titulado [\*Early warning tools and systems for emerging issues in food safety\*](#) (Herramientas y sistemas de alerta temprana para cuestiones emergentes en materia de inocuidad alimentaria). Ambas publicaciones son el resultado de la colaboración de la FAO con el Centro de Investigación Alimentaria de Wageningen.

#### FAO/OMS Riesgos y beneficios del consumo de pescado

24. Desde la última evaluación de la FAO y la OMS en 2010, se han obtenido nuevas pruebas sobre los riesgos y los beneficios del consumo de pescado. Por este motivo, la FAO y la OMS convocaron una consulta de expertos para revisar las nuevas pruebas y actualizar las conclusiones y recomendaciones del informe de 2010<sup>11</sup> en la medida de lo necesario. La consulta de expertos se celebró en octubre de 2023, y arrojó una serie de conclusiones sobre los beneficios y los riesgos para la salud asociados al consumo de pescado, y recomendará una serie de pasos que los miembros deben adoptar para evaluar y gestionar mejor dichos beneficios y riesgos, así como comunicarlos a sus ciudadanos de una forma más eficaz. El documento de antecedentes para la Consulta de expertos y el informe de la Consulta de expertos se publicarán en 2024. El informe resumido está disponible en los sitios web de la FAO<sup>12</sup> y la OMS<sup>13</sup>.

#### Seguimiento de moluscos bivalvos

25. El comercio internacional ha sido uno de los principales factores que ha impulsado el vertiginoso crecimiento de la producción de moluscos bivalvos en las últimas seis décadas. Sin embargo, solo un número muy restringido de países cuenta con programas eficaces de seguimiento de los moluscos bivalvos. En este sentido, la necesidad de desarrollar un guía internacional para la implementación de programas de saneamiento para los moluscos bivalvos fue abordada por la FAO y la OMS a través del desarrollo de Orientaciones técnicas conjuntas FAO-OMS para el desarrollo de los aspectos relativos a las zonas de cría de los programas de saneamiento de moluscos bivalvos, recientemente actualizadas por la FAO y el Centro de Referencia de la FAO para el Saneamiento de los

---

<sup>11</sup> [Consulta mixta de expertos FAO/OMS sobre los riesgos y los beneficios del consumo de pescado. Roma, 25-29 de enero de 2010](#)

<sup>12</sup> [Consulta mixta de expertos FAO/OMS sobre los riesgos y los beneficios del consumo de pescado - Resumen y conclusiones. Roma, 9-13 de octubre de 2023](#)

<sup>13</sup> [jecfa-summary-risks-and-benefits-of-fish-consumption.pdf \(who.int\)](#)

Moluscos Bivalvos, a saber, el Centro para las Ciencias del Medio Ambiente, la Pesca y la Acuicultura del Reino Unido (CEFAS), cuyo contenido se ha actualizado, y cuya segunda edición está disponible en línea en inglés, español<sup>14</sup> y francés<sup>15</sup>.

26. La orientación también sirve como base para desarrollar un curso de aprendizaje electrónico de cuatro módulos sobre el saneamiento de bivalvos desarrollado de forma conjunta por la FAO y el CEFAS y dirigido a responsables de las políticas, profesionales del desarrollo y directores de programa, especialistas e investigadores sectoriales, cultivadores de moluscos bivalvos, instructores y agentes de extensión. Los tres primeros módulos están disponibles en línea: “Perfil de riesgo de la zona de cría”<sup>16</sup>, “Evaluación y revisión de la zona de cría”<sup>17</sup> y “Seguimiento de la zona de cría” Se están desarrollando versiones en francés (Contrôle sanitaire des mollusques bivalves: profil de risques des zones de production conchylicole<sup>18</sup>, Contrôle sanitaire des mollusques bivalves: évaluation et examen des zones de production conchylicole<sup>19</sup>) y español (Saneamiento de moluscos bivalvos: perfil de riesgo de la zona de cría<sup>20</sup>, Saneamiento de moluscos bivalvos: evaluación y revisión de la zona de cría<sup>21</sup>) para los dos primeros módulos.
27. En los últimos cuatro años, la FAO, en colaboración con su Centro de Referencia para el Saneamiento de los Moluscos Bivalvos (CEFAS)<sup>22</sup> ha facilitado una serie de actividades de capacitación para ofrecer orientación sobre protocolos de laboratorio relevantes, acreditación y uso de métodos de ensayo aplicables a moluscos bivalvos. En los informes anuales se pueden encontrar las actividades llevadas a cabo cada año<sup>23</sup>.

#### Sistemas de alerta temprana de floraciones de algas nocivas (FAN)

28. Las FAN tienen repercusiones significativas en la inocuidad y la seguridad alimentarias, debido a la contaminación o la mortalidad masiva de los organismos acuáticos. Disponer de sistemas de predicción o alerta temprana podría contribuir a mitigar los efectos de las FAN y reducir la frecuencia con la que se producen este tipo de eventos. En muchos países se han desarrollado sistemas de vigilancia para monitorizar las FAN. Sin embargo, el plazo de ejecución o el tipo de datos recopilados pueden ser insuficientes para actuar con eficacia a través de medidas de gestión de la inocuidad alimentaria o para otros propósitos, como por ejemplo para transferir los productos de acuicultura a otras áreas.
29. En este sentido, la FAO lideró el desarrollo de Orientaciones técnicas conjuntas FAO-OIEA-COI para la implementación de sistemas de alerta temprana para las FAN<sup>24</sup>. Este documento servirá de guía a las autoridades competentes y las instituciones relevantes implicadas en la protección del consumidor o el seguimiento medioambiental a la hora de implementar sistemas de alerta temprana para las FAN en áreas específicas que puedan afectar a la inocuidad o la seguridad alimentarias.
30. Cuadro intergubernamental mixto FAO/COI-UNESCO sobre floraciones de algas nocivas

El cambio climático está dificultando la predicción de las floraciones de algas nocivas, lo que repercute en la seguridad alimentaria, la inocuidad alimentaria y el medio ambiente. En los últimos siete años, la FAO y la COI/UNESCO han mantenido una colaboración muy productiva en muchos ámbitos relacionados con las floraciones de algas nocivas. Se estableció una Secretaría conjunta COI-FAO para el Cuadro intergubernamental de expertos sobre floraciones de algas nocivas (IPHAB) para contar con una estructura de colaboración más sólida y flexible. El IPHAB COI-FAO, creado en 1991 como marco organizativo de una asociación mundial, reúne a encargados de la toma de decisiones, responsables políticos, gestores, científicos, organizaciones internacionales y organizaciones no gubernamentales (ONG) para abordar el problema de las microalgas nocivas. Para más

<sup>14</sup> <https://fao.org/documents/card/en/c/cb5072en/> y versión en español <https://fao.org/publications/card/es/c/CB5072ES/>

<sup>15</sup> <https://doi.org/10.4060/cb5072fr>

<sup>16</sup> <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=481>

<sup>17</sup> <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=629>

<sup>18</sup> [Cours : Contrôle sanitaire des mollusques bivalves: profil de risques des zones de production conchylicole \(fao.org\)](https://elearning.fao.org/course/view.php?id=911)

<sup>19</sup> [Cours : Contrôle sanitaire des mollusques bivalves: évaluation et examen des zones de production conchylicole \(fao.org\)](https://elearning.fao.org/course/view.php?id=911)

<sup>20</sup> <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=911>

<sup>21</sup> <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=912>

<sup>22</sup> Programas de trabajo e informes anuales del Centro de Referencia de la FAO: <https://www.cefasc.org/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre-for-bivalve-mollusc-sanitation/fao-reference-centre-work-programmes-and-annual-reports/>

<sup>23</sup> [Programas de trabajo e informes anuales del Centro de Referencia de la FAO - CEFAS \(Centro para las Ciencias del Medio Ambiente, la Pesca y la Acuicultura\)](https://www.cefasc.org/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre-for-bivalve-mollusc-sanitation/fao-reference-centre-work-programmes-and-annual-reports/)

<sup>24</sup> [Orientaciones técnicas conjuntas FAO-COI-OIEA para la aplicación de sistemas de alerta temprana de floraciones de algas nocivas \(en inglés\)](https://www.cefasc.org/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre-for-bivalve-mollusc-sanitation/fao-reference-centre-work-programmes-and-annual-reports/)

información sobre esta colaboración y el primer Cuadro mixto, véase el informe de la última reunión<sup>25</sup>.

#### Microplásticos

31. El informe de la FAO sobre "Microplastics in food commodities"<sup>26</sup> (Microplásticos en los productos alimenticios) se presentó al Subcomité de Comercio Pesquero en su 19.ª reunión en 2023<sup>27</sup>. El Subcomité hizo hincapié en la necesidad de disponer de pruebas normalizadas, y pidió a la FAO que desempeñe un papel en el desarrollo de estas normas. A este respecto, la FAO está explorando diferentes posibilidades para avanzar en el proceso.

#### **Actualización de la OMS**

##### Trabajo de la OMS sobre las dioxinas y los compuestos similares a las dioxinas

32. Del 17 al 21 de octubre de 2022, la OMS celebró en Lisboa (Portugal), una consulta *ad hoc* con expertos durante la cual se reevaluaron los factores de equivalencia tóxica (FET) de 2005 de la OMS de los compuestos similares a las dioxinas, incluidos algunos bifenilos policlorados (PCB).
33. Los expertos invitados coincidieron en que la base de datos actualizada de potencias relativas (REP) indicaba la necesidad de actualizar los valores de FET de la OMS de 2005 para dioxinas, furanos y PCB similares a las dioxinas. También se decidió que debía aplicarse el método bayesiano para validar la base de datos de REP, lo que se tradujo en una mayor confianza y certeza sobre los resultados de la consulta con expertos de 2022.
34. El resultado, los detalles y los valores actualizados de FET de la OMS de 2022 para la dioxina y los compuestos similares a la dioxina resultantes de esta consulta de expertos se publicaron en enero de 2024 en *Regulatory Toxicology and Pharmacology*<sup>28</sup>.

##### Fondo fiduciario del Codex-2 de la FAO/OMS

35. El Fondo fiduciario del Codex (FFC) sigue aumentando su alcance mundial, pues se ha aprobado la financiación de otros siete países (Botswana, Islas Cook, Kiribati, Lesoto, Islas Salomón, Tayikistán y Vanuatu), con lo que el número total de países beneficiarios del FFC2 asciende a 59. En la octava ronda de solicitudes, que concluyó en diciembre de 2023, 11 países presentaron solicitudes de apoyo a proyectos.
36. El FFC produjo y difundió tres vídeos en los que se destacaban los logros de proyectos avanzados del FFC (Azerbaiyán, Honduras y el proyecto conjunto Bhután-India-Nepal).
37. A principios de 2023 se completó la evaluación provisional del FFC, que confirmó que el fondo seguía siendo pertinente y eficaz. Además, las evaluaciones posteriores a la implementación realizadas en países que se beneficiaron del apoyo del FFC confirmaron que se habían conseguido los resultados previstos.

##### Taller de la OMS/OPS sobre decisiones basadas en la evidencia para la gestión de riesgos relacionados con la inocuidad alimentaria

38. En junio de 2023, la OMS/OPS organizó un taller regional sobre la toma de decisiones basadas en pruebas para la gestión de riesgos relacionados con la inocuidad alimentaria centrado en el establecimiento de niveles máximos (NM) de contaminantes químicos en los alimentos. El taller se celebró en el Ecuador y asistieron 27 funcionarios públicos de 13 países: Argentina, Brasil, Chile, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, Panamá, Paraguay, Perú y Uruguay. De esta forma, los participantes tuvieron la oportunidad de comprender la importancia, la pertinencia y el contexto del riesgo para la inocuidad alimentaria a nivel nacional e internacional en la elaboración de las normas del Codex, y cómo aplicarlas en el contexto nacional y regional.

##### Gestión de productos químicos y plaguicidas

39. La 76.ª Asamblea Mundial de la Salud, celebrada en mayo de 2023, adoptó la resolución WHA76.17 sobre "The impact of chemicals, waste and pollution on human health" (El impacto de los productos químicos, los residuos y la contaminación en la salud humana). Mediante esta resolución se pidió al director general que, entre otras cosas, publicara un informe sobre las repercusiones de los productos químicos, los residuos y la contaminación

<sup>25</sup> [Comité de Pesca. Subcomité de Comercio Pesquero. Décima novena reunión, 11-15 de septiembre de 2023 - Resumen, decisiones y recomendaciones de la 16.ª reunión de la FAO/Comisión Oceanográfica Intergubernamental \(COI\)/Grupo internacional sobre floraciones de algas nocivas](#) (en inglés)

<sup>26</sup> [Microplásticos en productos alimenticios \(fao.org\)](#) (en inglés)

<sup>27</sup> <https://www.fao.org/about/meetings/cofi-sub-committee-on-fish-trade/session19-documents/es/>

<sup>28</sup> La reevaluación de la Organización Mundial de la Salud de 2022 de los factores de equivalencia tóxica en humanos y mamíferos para las dioxinas policloradas, los dibenzofuranos y los bifenilos, RTP Volumen 146, enero de 2024, 10525. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0273230023001939>

en la salud humana, así como que informara sobre las lagunas existentes en los datos, también mediante el enfoque de “Una sola salud”<sup>29</sup>.

40. La resolución WHA76.17 también pedía al director general que abogara por enfoques multisectoriales y de múltiples partes interesadas para abordar las repercusiones de la contaminación en la salud, y que desarrollara una campaña de sensibilización sobre las repercusiones en la salud de los productos químicos, los residuos y la contaminación, incluidos los contaminantes en el agua potable y los alimentos, así como la prevención de las muertes por suicidio mediante plaguicidas altamente peligrosos.
41. La OMS colabora con el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) en la actualización del informe “State of the Science of Endocrine Disrupting Chemicals, 2012” (Estado de la ciencia de los disruptores endocrinos, 2012), en línea con la resolución UNEA5/7 de la Asamblea de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. Según lo previsto, este informe actualizado se publicará en el transcurso de 2025.
42. La OMS colabora con la FAO, el PNUMA, el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y la Organización Internacional del Trabajo (OIT) para establecer una Alianza Mundial sobre Plaguicidas Altamente Peligrosos, como se aprobó en la resolución V/11 de la 5.ª Conferencia Internacional sobre la Gestión de Productos Químicos (ICCM5) en septiembre de 2023 en Bonn (Alemania), de forma paralela al acuerdo de la Declaración de Bonn y el Marco Mundial sobre Productos Químicos<sup>30</sup>. La Alianza Global aspira a entrar en funcionamiento en 2024.
43. La OMS convocó la tercera Reunión de la Red de Evaluación del Riesgo Químico de la OMS en diciembre de 2023. La Red está integrada por 97 instituciones de 55 países dedicadas a la evaluación del riesgo químico. En la tercera reunión presencial de la Red se revisaron las actividades de colaboración de la Red desde la reunión presencial anterior, celebrada en 2017, se debatieron los avances en el campo de la evaluación del riesgo químico y se propusieron nuevas actividades de colaboración para la Red de cara al futuro.

---

<sup>29</sup> [https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf\\_files/WHA76/A76\\_R17-en.pdf](https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA76/A76_R17-en.pdf)

<sup>30</sup> <https://staging.saicm.org/page/text-global-framework-chemicals>