

Mayo de 2008

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 15 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

31.º período de sesiones

Centro Internacional de Conferencias, Ginebra (Suiza), 30 de junio – 4 de julio de 2008

OTRAS CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS

(REFUERZO DE LA CAPACIDAD)

(Documento preparado por la FAO y la OMS)

INTRODUCCIÓN

1. El pasado año, la FAO y la OMS, en colaboración con las organizaciones e instituciones asociadas pertinentes, emprendieron o continuaron una serie de iniciativas con los siguientes objetivos:
 - reforzar ulteriormente las respectivas funciones de los sectores agrícola y sanitario respecto de la garantía de la calidad y la inocuidad del suministro de alimentos;
 - intensificar la cooperación y la colaboración entre la FAO y la OMS y otros socios en el ámbito de la inocuidad y la calidad de los alimentos;
 - aumentar la capacidad de los Estados Miembros en desarrollo para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos y apoyar su participación efectiva en la labor del Codex.
2. En el presente documento se facilita información sobre las actividades mundiales relativas a la creación de capacidad de la FAO y de la OMS en materia de inocuidad y calidad de los alimentos durante el período objeto del presente informe (julio de 2007 – junio de 2008). Las actividades regionales y nacionales específicas de cada región se indican en los anexos 1-6 adjuntos.

Anexo 1	África
Anexo 2	Asia
Anexo 3	Europa
Anexo 4	América Latina y el Caribe
Anexo 5	Cercano Oriente/Mediterráneo oriental
Anexo 6	Pacífico

3. Las actividades de la FAO y la OMS en los países se llevan a cabo en función de la demanda y deberían satisfacer las necesidades prioritarias identificadas en cada Estado Miembro. Por ello, se ha creado una serie de instrumentos específicos para asistir a los Estados Miembros a identificar sus necesidades de fomento de la capacidad. En este período de sesiones de la CCA, los Estados Miembros están invitados a colaborar con la FAO y la OMS para garantizar que las actividades mundiales, regionales y nacionales relativas a la creación de la capacidad continúan satisfaciendo las prioridades nacionales en cuanto a la inocuidad alimentaria, la salud pública y las actividades de control de los alimentos.

ASISTENCIA TÉCNICA: PANORAMA GENERAL

4. La FAO y la OMS mantienen un programa de actividades y proyectos de asistencia técnica a nivel nacional, regional e internacional. Entre las esferas cubiertas pueden citarse el refuerzo de los sistemas de control alimentario, la capacitación de los funcionarios encargados del control alimentario y del personal técnico (encargados de la gestión del control alimentario, inspectores y analistas de alimentos), el aumento de la capacidad de los laboratorios de control de los alimentos, la aplicación del análisis de riesgos, la evaluación de riesgos de los peligros microbiológicos en los alimentos, el apoyo al establecimiento de los comités nacionales del Codex, el asesoramiento en materia de políticas y el establecimiento de marcos reglamentarios. Para obtener más información, véase la siguiente dirección: http://www.fao.org/ag/agn/index_en.stm. Las actividades sobre asistencia técnica de la FAO y la OMS están en línea con el Plan Estratégico 2008 - 2013 del Codex, especialmente las actividades 1.7, 2.6 y 5.4.

MATERIAL DE APOYO PARA LA CREACIÓN DE CAPACIDAD

5. Asimismo, la FAO y la OMS están elaborando una serie de manuales, directrices y materiales de formación para facilitar los esfuerzos de creación de capacidad, los cuales resultan particularmente importantes para las autoridades responsables del refuerzo de los programas de control de alimentos. La mayor parte de este material es elaborado conjuntamente por la FAO y la OMS, mientras que la pequeña parte restante se prepara en el marco de proyectos de campo específicos de cada una de estas dos Organizaciones. Entre esos materiales figuran los siguientes:

- La publicación *Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos: guía para las autoridades nacionales en inocuidad de los alimentos* ya está disponible en español, francés e inglés. 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 y estudios de caso sobre análisis de riesgos de la FAO.
- La publicación *Manual sobre producción y sanidad pecuaria: buenas prácticas para la industria de la carne* ya está disponible en inglés, francés, español y árabe, también en línea. Este manual es una herramienta para facilitar el cumplimiento con el Código de prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58-2005).
- En colaboración con la Federación Internacional de la Industria de los Piensos (IFIF), la FAO elaboró el *Manual of Good Practices for the Feed Industry* (manual de buenas prácticas para la industria de los piensos), para asistir en la puesta en práctica del Código de prácticas del Codex sobre buena alimentación animal (CAC/RCP 54-2004).
- La FAO ha colaborado con la OIE en la creación de la publicación *Guide to good farming practices for animal production food safety*. El objetivo de esta guía es ayudar a las autoridades competentes a asistir a las partes participantes, incluidos los granjeros, a asumir por completo sus responsabilidades en la primera fase de la cadena de alimentación para producir alimentos de origen animal inocuos.
- La OMS ha actualizado el material en español y portugués de enseñanza sobre auditoría y HACCP en relación con las buenas prácticas de fabricación. Con este nuevo material de formación se ha llevado a cabo una ronda de capacitación de formadores en la región de América Central en colaboración con otros organismos internacionales (IICA y OIRSA).

- La Organización ha comenzado a trabajar en un paquete de recursos técnicos en CD-ROM sobre la garantía de higiene y calidad de los alimentos. Los destinatarios de este paquete de recursos son las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que contribuyan a la capacitación o aporten otro tipo de asistencia técnica a pequeñas y medianas empresas relacionadas con los programas sobre la garantía de la higiene y calidad de los alimentos.
- La herramienta de la FAO *Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos: directrices para evaluar las necesidades de fortalecimiento de la capacidad* ya está disponible en inglés, francés y español.
- La FAO, en colaboración con la OMS y el ICD, ha elaborado un curso de conocimientos básicos sobre evaluación de riesgos microbiológicos (MRA). El objetivo primario de este curso es familiarizar a los gobiernos con el concepto general de análisis del riesgo y la forma en que la evaluación de riesgos microbiológicos se integra en el marco de la gestión del riesgo microbiológico (MRM).
- El curso de formación electrónica de la FAO y la OMS denominado *Cómo mejorar la participación en las actividades del Codex* está disponible en CD-ROM y se podrá acceder a él a través de las páginas web de la FAO y la OMS.
- Se finalizó el documento de orientación para los gobiernos elaborado por la FAO y la OMS sobre la aplicación del HACCP en empresas pequeñas y menos desarrolladas. Este documento está disponible en la actualidad en http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_en.stm y en www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/haccp_sidbs/en/index.html; igualmente, está disponible una versión en papel en inglés, francés y español y en la actualidad se está traduciendo al chino.
- La FAO ha elaborado un paquete de capacitación estandarizado para asistir a los países a la hora de poner en práctica los textos del Codex pertinentes relativos con la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos a partir de plantas de ADN recombinante. Este paquete de capacitación, titulado *GM food safety assessment: tools for trainers* (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. Está previsto que esta guía se publique a principios del verano de 2008.
- La FAO ha publicado en inglés y en español un vídeo de formación sobre procedimientos de muestreo para la identificación de micotoxinas en alimentos y pienso.
- 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. En la actualidad se están traduciendo al coreano y diversos países ya han mostrado interés en colaborar con la FAO y la OMS para difundir y poner en práctica estas directrices a nivel nacional.
- El manual de capacitación de la FAO *Cost-effective technologies and good management practices for improving quality and safety in small and medium agro-industries* (tecnologías rentables y buenas prácticas de gestión para mejorar la calidad e inocuidad en las pequeñas y medianas agroindustrias), elaborado por la División de Sistemas de Apoyo a la Agricultura (AGS), se aplicó y validó en el marco de un proyecto de la AGS en Nicaragua que contó con la participación de técnicos y gerentes de PYMES y capacitadores de Costa Rica, El Salvador, Honduras, Nicaragua y Panamá. Tras el éxito de los actos de refuerzo de capacidad y la valoración positiva de los participantes, se finalizó el manual de capacitación y se publicó en español en formato CD-ROM; este manual de capacitación fue empleado a continuación para formar a técnicos y directores de PYMES en Honduras.
- La FAO tradujo al español el Boletín de servicios agrícolas n.º 156, titulado *Ingeniería de alimentos, calidad y competitividad en sistemas de la pequeña industria alimentaria*.
- Igualmente, la FAO elaboró un documento ocasional en español titulado *Calidad e inocuidad en las cadenas latinoamericanas de comercialización de alimentos*.

- La FAO redactó un documento en inglés sobre *Organic certification schemes: managerial skills and associated costs* (planes de certificación orgánica: capacidades gestoras y costos asociados).
- Igualmente, la FAO elaboró un documento de trabajo sobre *Costs and benefits in food quality systems: concepts and a multi-criteria evaluation approach* (costos y beneficios en los sistemas de calidad de los alimentos: conceptos y un enfoque con criterios múltiples para la evaluación).
- La AGS realizó un estudio internacional sobre refuerzo de capacidad e inversiones necesarias para cumplir los requisitos de GlobalGAP en Chile, Kenya, Sudáfrica y Malasia. Las enseñanzas extraídas de los estudios revelan la necesidad de mejorar los sistemas generales de gestión y reforzar la capacidad a distintos niveles para cumplir dichos requisitos. En base a los resultados de los estudios, se proponen diversas recomendaciones normativas para los países y los gobiernos. Para más información al respecto, consultar el resumen n.º 5 de sistemas agroalimentarios titulado *Supporting Farmers Compliance with Private Standards* (apoyo al cumplimiento de las normas privadas por parte de los agricultores).
- La FAO publicó estudios de caso sobre la *Aplicación de programas para el mejoramiento de la calidad e inocuidad en la cadena de suministro de frutas y hortalizas: beneficios y desventajas* en inglés y en español.
- La FAO publicó un conjunto de herramientas sobre capacitación en francés con el título *Les bonnes pratiques d'hygiène dans la préparation et la vente des aliments de rue en Afrique* (buenas prácticas de higiene en la preparación y la venta callejera de alimentos en África).
- El segundo Plan de acción sobre alimentación y nutrición para la región europea de la OMS en 2007-2012, aprobado por el Comité Regional en Belgrado en septiembre de 2007, incide en la importancia de que los países cuenten con un enfoque basado en el riesgo para la inocuidad alimentaria y que establezcan sistemas de vigilancia adecuados para las enfermedades transmitidas por los alimentos y sistemas adecuados para realizar el seguimiento de los agentes transmitidos por los alimentos que suponen un riesgo para la cadena alimentaria. Asimismo, se hace hincapié en la importancia de la comunicación de los riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos adaptada al público general, así como a grupos específicos de la población. Enfoques similares a éste se emplean en otras regiones.
- La OPS y la OMS publicaron conjuntamente el *Manual sobre las cinco claves para unos alimentos más inocuos* (manual teórico), el *Libro de actividades para los profesores: Cinco claves para unos alimentos más inocuos*, una *Guía para la asociación de padres y profesores: ¿Cómo elaborar un plan de inocuidad del agua y los alimentos para mi escuela? Cinco pasos para tener una escuela con agua y alimentos inocuos* y un póster sobre las cinco claves para unos alimentos más inocuos. Todo ello se publicó en español y adaptado a Guatemala en el contexto del proyecto conjunto de la OPS, la OMS y el DFID sobre adaptación y validación del manual *Bringing Food Safety Home: using the WHO Five Keys to Safer Food* (la inocuidad de los alimentos en el propio hogar: el empleo de las cinco claves de la OMS para obtener unos alimentos más inocuos) para su aplicación en escuelas elementales en Guatemala. Estos documentos se han traducido al inglés y al portugués y se imprimirán para trasladar la experiencia a otros países de América Latina y el Caribe. Se puede obtener más información en <http://www.who.int/foodsafety/consumer/Guatemala.pdf>. Se está realizando un estudio sobre conocimientos, aptitudes y prácticas para cuantificar los cambios antes y después de las intervenciones en una muestra de la población a la que se destina: estudiantes, manipuladores de alimentos y profesores. Las cinco claves de la OMS se han incorporado al plan de estudios de las escuelas primarias en todo el país.
- La OPS y la OMS publicaron un DVD sobre la experiencia de la adaptación de las cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos en escuelas primarias en Venezuela. El DVD contenía música, teatro y poesía preparados por la comunidad escolar. Las cinco claves de la OMS se han incorporado al plan de estudios de las escuelas primarias de todo el país.

- 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 los mismos. Incluyen además información de fondo y herramientas prácticas, como cuestionarios de ejemplo y formularios para los informes de la investigación.
- El conjunto de herramientas de la FAO sobre bioseguridad está disponible en inglés, francés y español. Los Estados Miembros pueden emplearlas para analizar y gestionar los riesgos existentes en la inocuidad alimentaria y la vida y la sanidad vegetales y animales y los riesgos asociados para el medio ambiente. Estas directrices destacan principios y componentes de la bioseguridad, proporcionan un manual para evaluar la capacidad en relación con la bioseguridad y guían la aplicación de los principios de análisis de riesgos en la bioseguridad.
- La FAO publicó el *Risk-Based Food Inspection Manual* (manual basado en el riesgo para la inspección alimentaria), que introduce un enfoque para la inspección y procedimientos basados en el riesgo para operaciones de producción primaria y de procesamiento de los alimentos. Esta publicación solamente se encuentra disponible en inglés pero su traducción al español y al francés se finalizará en el verano de 2008.
- La FAO también ha publicado los siguientes manuales de capacitación: *On-farm mycotoxins control in food and feed grain* (control de las micotoxinas en los cereales para consumo humano y animal en las granjas) y *Maintaining quality of food and feed grain through trade and processing* (mantenimiento de la calidad de los cereales de consumo humano y animal mediante el comercio y el procesamiento), ambos disponibles en línea.

MECANISMOS DE INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN

6. Se ha seguido desarrollando el Portal Internacional sobre Inocuidad de los Alimentos y Sanidad Animal y Vegetal (www.ipfsaph.org), una iniciativa conjunta de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), el Codex y la Organización Mundial del Comercio (OMC). A fecha de abril de 2008, el portal contiene más de 34 000 registros, lo que representa un aumento del 38 % anual, obtenidos a partir de casi 50 fuentes oficiales de información diferentes, y esta cifra continúa aumentando. El número de visitas diarias es de 9 000, con más de 40 000 visitantes al mes. Se ha hecho notar también que existe un aumento de la demanda en primavera, lo que posiblemente se pueda atribuir a la celebración en primavera y en verano de reuniones clave de organismos legisladores tales como el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, el Codex y la OIE. Recientemente se incorporaron al portal nuevos grupos de datos, tal y como se especifica a continuación:

- Base de datos sobre aprobaciones de alimentos irradiados del portal Nucleus del OIEA, mediante un servicio electrónico de enlace automatizado.
- Todas las especificaciones actuales de la JEFCA para aditivos alimentarios, agentes aromatizantes y residuos de algunos fármacos veterinarios en animales y alimentos; además, el portal está enlazado de manera automática con las bases de datos actualizadas y revisadas de la JEFCA.
- El enlace automático con el nuevo Sistema de gestión de la información del Acuerdo MSF de la OMC garantiza que la información crucial relativa a este Acuerdo, como notificaciones, preocupaciones comerciales específicas y detalles sobre sus puntos de información nacionales se actualizan automáticamente mediante el portal.

7. Asimismo, se ha creado un 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*¹. En cooperación con la base de datos BioTrack de la OCDE, se ha creado una base de datos central interoperable accesible públicamente desde www.ipfsaph.org, 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

¹ 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), el 24-28 de septiembre de 2007).

evaluación de la inocuidad de los alimentos para las transformaciones aprobadas a partir de 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.

8. INFOSAN, la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos desarrollada y mantenida por la Organización Mundial de la Salud (OMS) en colaboración con la FAO, comenzó a funcionar en octubre de 2004. Señalada como necesidad prioritaria tanto por el Codex como por la Asamblea Mundial de la Salud, la red cuenta actualmente con 167 Estados Miembros. Desde su creación, INFOSAN ha respondido a solicitudes de información sobre la forma de establecer y mantener sistemas de control alimentario facilitando en tiempo oportuno notas informativas sobre temas relativos a la inocuidad alimentaria. INFOSAN EMERGENCY, la sección de la red dedicada a las emergencias que opera bajo el marco del Reglamento Sanitario Internacional (2005), vigila a escala mundial los casos de contaminación de alimentos y de enfermedades transmitidas por ellos. Cada mes, la INFOSAN da una media de 157 avisos de casos de contaminación alimentaria y de enfermedades transmitidas por alimentos con posibles repercusiones a escala internacional. Como promedio, entre 10 y 20 avisos en el ámbito alimentario requieren de seguimiento por parte de INFOSAN. Ésta envía entre 1 y 2 alertas de emergencia al mes a los países que reciben alimentos contaminados. El año pasado, INFOSAN envió alertas de emergencia sobre la distribución mundial de alimentos contaminados a todos sus miembros.

9. En junio de 2008, el AGNS de la FAO puso en marcha una nueva página web sobre calidad específica dentro del proyecto GCP/INT/022/FRA, financiado por Francia. Algunos alimentos se diferencian del resto de los incluidos en su categoría en función de algunas características, de su calidad o su reputación debido fundamentalmente a su origen geográfico. Esta diferenciación puede ser atribuida a la tipicidad, la historia del producto o el carácter distintivo ligado a factores naturales y humanos como el suelo y el clima, los conocimientos prácticos y las tradiciones locales. Estos productos de calidad resultan interesantes como parte de la seguridad alimentaria ya que contribuyen al desarrollo rural y ofrecen a los consumidores una mayor variedad. El objeto de esta página web es proporcionar información sobre este tipo de calidad y las actividades realizadas en este ámbito: estudios de caso, seminarios regionales, reuniones de expertos y proyectos de cooperación técnica.

10. La FAO también creó una nueva página web sobre salud pública veterinaria e inocuidad de alimentos y piensos www.fao.org/ag/AGInfo/programmes/en/A6.html, así como una red mundial y cuatro regionales sobre estas mismas cuestiones.

11. Con el fin de garantizar un enlace eficaz entre la alarma, las acciones preventivas y la respuesta a las amenazas a la cadena alimentaria, la FAO está simplificando su plan de prevención y gestión de emergencias para crisis de la cadena alimentaria. En ello se incluye la ampliación del programa EMPRES (Sistema de prevención de emergencia de plagas y enfermedades transfronterizas de los animales y las plantas) de la FAO para cubrir también la inocuidad de los alimentos. El objetivo principal de EMPRES-Inocuidad alimentaria 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. Para ello, facilitará una mayor asistencia de la FAO a INFOSAN, especialmente en relación con el acceso a la información pertinente del sector agrícola, el análisis de las tendencias, la predicción y la asistencia técnica para prevenir emergencias.

12. La FAO, en colaboración con la Universidad de Putra en Malasia, está desarrollando una plataforma electrónica en línea para facilitar el intercambio de información y de conocimientos técnicos sobre la evaluación de riesgos microbiológicos en Asia sudoriental y promover la coordinación de las actividades relativas a la evaluación de riesgos en esta subregión.

13. Como parte de su programa para la provisión de asesoramiento científico (ProScAd), la FAO ha comenzado, en colaboración con la Fundação de Estudos e Pesquisas Aquáticas (FUNDESPA) de Brasil, la puesta en práctica de un estudio regional para la creación de una base de datos sobre investigación científica e informes de vigilancia relativos a *Vibrio cholerae*, *Vibrio vulnificus* y *Vibrio parahaemolyticus* en los ecosistemas marinos y sus productos en América Latina y el Caribe. Esta labor facilitará el intercambio de la información sobre estos patógenos transmitidos por los alimentos en la región. La OPS y otros países de la región también participan en esta iniciativa.

ACTOS INTERNACIONALES

14. El AGNS de la FAO convocó un Acto especial de alto nivel sobre calidad e inocuidad de los alimentos durante el último período de sesiones celebrado por la Conferencia de la FAO en noviembre de 2007. El objetivo de este acto era llamar la atención de las autoridades legisladoras sobre la importancia de la calidad y la inocuidad de los alimentos para la protección de los consumidores y el fomento del comercio. Igualmente, incidió sobre las crecientes necesidades de los países en desarrollo de ampliar su capacidad para mejorar así la eficacia de sus sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria, en la que se incluyen los productores, los procesadores y los distribuidores de alimentos. Un breve informe sobre esta reunión está disponible en árabe, chino, español, francés e inglés en http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity_events_2007_en.asp.

15. A finales de noviembre de 2007, el Foro internacional de alto nivel sobre inocuidad de los alimentos, patrocinado conjuntamente por la OMS, el Ministerio de Salud y la Administración General de Inspección de la Calidad y la Inocuidad y la Cuarentena de China, aprobó una importante declaración sobre los requisitos básicos de los sistemas nacionales sobre inocuidad alimentaria. La Declaración de Beijing envía el claro mensaje de que la participación de un país en el mercado alimentario global, en proceso de maduración, estará basada en la garantía de que dicho país cuenta con un sistema de inocuidad alimentaria operativo, especialmente en lo que concierne a sus componentes relativos a la respuesta ante una emergencia.

16. La FAO y el OIEA organizaron un taller formativo en el laboratorio conjunto en Siebersdorf (Austria) entre el 12 y el 30 de noviembre de 2007. Los objetivos de este curso fueron los siguientes: 1) reforzar la concienciación de los científicos y los responsables de la gerencia media de los laboratorios sobre las directrices y normas pertinentes y los aspectos teóricos y técnicos de los métodos de análisis y confirmación empleados en la detección de residuos de fármacos veterinarios, 2) introducir unos principios de garantía y control de calidad de acuerdo con la norma ISO 17025 que sean relevantes para el análisis de residuos de fármacos veterinarios y 3) debatir los posibles papeles que pueden desempeñar los laboratorios de calidad garantizada en el seguimiento de la eficacia de las buenas prácticas agrícolas. Se puede obtener más información escribiendo a Official.Mail@iaea.org.

17. La FAO proporcionó asistencia técnica a la Federación Internacional de Lechería para organizar un simposio internacional que se celebró en Bali (Indonesia) el 13-15 de febrero de 2008. El objeto de este simposio fue examinar las experiencias prácticas y las cuestiones relativas a los retos y la viabilidad que tienen que afrontar todos las partes que contribuyen a los avances en la gestión de la inocuidad alimentaria. Para más información sobre el simposio consúltese el sitio web <http://www.idfsymposium-bali2008.com>.

18. En colaboración con la FAO, la OMS puso en práctica una iniciativa para realizar una estimación de la carga mundial que representan las enfermedades transmitidas por los alimentos originadas por las causas principales. Esta tarea está siendo llevada a cabo por el Grupo de referencia sobre la epidemiología de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos, un grupo multidisciplinar de expertos que se reunieron en Ginebra en noviembre de 2007 y diseñaron un plan de trabajo detallado y ambicioso para estimar la carga de las enfermedades originadas por causas entéricas, químicas y parasitarias. La OMS está poniendo en práctica en la actualidad el plan propuesto por este grupo de expertos e, igualmente, está realizando informes sobre la carga mundial de las enfermedades en un marco temporal de cinco años. Un área de especial atención del grupo de expertos será el desarrollo de herramientas para llevar a cabo la evaluación de la carga de la enfermedad específicamente en cada país y la formación sobre el uso de estas herramientas.

19. Estudio mundial sobre contaminantes orgánicos persistentes en la leche humana de la OMS y el PNUMA. En su tercera reunión, celebrada entre el 30 de abril y el 4 de mayo de 2007 en Dakar (Senegal), la Conferencia de las Partes del Convenio de Estocolmo aprobó, en su decisión sobre la evaluación de la eficacia, el plan mundial de seguimiento sobre contaminantes orgánicos persistentes y el plan de puesta en práctica para la primera evaluación de la eficacia. El Estudio mundial sobre contaminantes orgánicos persistentes en la leche humana de la OMS y el PNUMA se puso en marcha con la firma de la carta de acuerdo a finales de 2007. El Coordinador Mundial de la OMS para el estudio participó en cinco talleres regionales celebrados inicialmente para llevar a cabo las actividades de implementación. Durante estos talleres se determinaron los países prioritarios y la OMS y el PNUMA ya han enviado cartas a 50 de ellos. Los datos del Estudio mundial estarán disponibles en 2009.

20. La FAO, la ONUDI, el FIDA y el Gobierno de India organizaron de manera conjunta un Foro Mundial sobre Agroindustrias, celebrado en Nueva Delhi (India) el 8-11 de abril de 2008. Este Foro proporcionó a los delegados la oportunidad de debatir y compartir enseñanzas sobre la mejora de la competitividad y los efectos del desarrollo de las agroindustrias. Una de las doce mesas redondas abordó el tema “La satisfacción de las necesidades de los consumidores: calidad, inocuidad y nuevos problemas”, en la que se debatieron desde diversos puntos de vista numerosos aspectos que ejercen influencia sobre la calidad y la inocuidad en las cadenas alimentarias a nivel nacional y en los mercados internacionales. La ponencia titulada “Tecnologías que definen el futuro” abordó igualmente cuestiones sobre calidad e inocuidad en función de la manera en que las tecnologías adecuadas y rentables puedan ayudar a mejorar la calidad y la inocuidad en escenarios futuros. Para más información sobre el Foro consúltese el sitio web www.gaif08.org.

21. La FAO está planificando una conferencia internacional sobre inocuidad alimentaria conjuntamente con la Academia Internacional de Industria (IIA) de la Federación de Rusia. La principal fecha barajada para la celebración de dicha conferencia es octubre de 2008, y en su programa se abordarán temas relativos a la gestión y aplicación de sistemas de control alimentario para garantizar alimentos inocuos y la protección del consumidor. Entre las cuestiones concretas que se tratarían podrían figurar la armonización de normas alimentarias, los principios y la aplicación práctica del análisis de riesgos, así como los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos en el seno de la industria alimentaria.

22. En septiembre de 2007 la OMS celebró la primera reunión del programa de capacitación de instructores sobre las cinco claves para unos alimentos más inocuos, dirigida a mujeres y organizada en colaboración con el Departamento de Salud de Sudáfrica. La segunda reunión se organizó en Túnez en colaboración con la Agencia Nacional de Control Sanitario y Medioambiental de los Productos (ANCSEP), perteneciente al Ministerio de Salud de dicho país, en Febrero de 2008. El programa de formación está diseñado para que los profesionales de la salud pública, los educadores sobre salud, los líderes de la comunidad y los funcionarios del gobierno promuevan cambios en el comportamiento para obtener una manipulación y una preparación de los alimentos más inocuas entre los consumidores, especialmente las mujeres. El curso proporciona unas orientaciones sobre cómo educar y fomentar el cambio de comportamiento. Se planea celebrar una tercera reunión en agosto de 2008. Tras la incorporación de los comentarios de estas reuniones, el curso debería publicarse en los seis idiomas de la OMS antes de noviembre de 2008.

23. La OMS impartió 12 cursos internacionales de formación sobre la vigilancia y la detección de enfermedades transmitidas por los alimentos y otras enfermedades entéricas infecciosas mediante un programa denominado Gloval Salm-Surv. Los cursos tuvieron lugar en la Federación de Rusia (San Petersburgo y Moscú), Trinidad y Tabago, Kenya, Brasil, China, Polonia, Camerún, Malasia, Argentina, Papua Nueva Guinea y Madagascar. Con la excepción de los impartidos en Brasil y China, en el resto de los cursos de formación participaron entre dos y cuatro representantes de entre 8 y 18 países. Durante los cursos se promovió la vigilancia integrada llevada a cabo mediante técnicas de laboratorio, y la colaboración intersectorial entre disciplinas relativas a la salud humana, la rama veterinaria y otras relacionadas con la alimentación es fomentada en todo el mundo. La OMS está trabajando activamente para poder colaborar con la FAO en futuras actividades de formación.

PROYECTOS MUNDIALES

24. El Gobierno de Noruega firmó un acuerdo de cooperación sobre programas (PCA) con la FAO con el objetivo general de respaldar los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) en los países en desarrollo a través de la labor de la FAO para el período 2005-2006. Uno de los objetivos principales de este proyecto es mejorar la inocuidad y la calidad de los alimentos a nivel nacional y en la cadena alimentaria. Se están realizando actividades en Burkina Faso, Camboya, Honduras, Kenya, Lao, Nicaragua, Tanzania y Uganda. Los resultados que han de alcanzarse son los siguientes: la aceptación y el uso de las buenas prácticas agrícolas (BPA), la creación de capacidad y la sensibilización para la gobernanza y la gestión integradas de los recursos naturales (SARED), el apoyo a la calidad y la inocuidad de los alimentos y a la labor y las directrices relacionadas con el Codex, así como la prestación de asesoramiento y la elaboración y aplicación de instrumentos en el ámbito de la pesca en pequeña escala o artesanal.

25. En el marco del mismo acuerdo de cooperación sobre programas, Noruega también está prestando apoyo a una serie de actividades dirigidas a reforzar la labor previa de la FAO referente a la integración de la inocuidad de los alimentos, la sanidad animal y vegetal y la bioinocuidad en el marco de la bioseguridad. En

este contexto, ya se encuentra disponible un conjunto triple de instrumentos sobre bioseguridad (un texto introductorio, una guía sobre evaluación de capacidad y un manual de análisis de riesgos en relación con la bioseguridad) y se están llevando a cabo una serie de actividades para evaluar las necesidades de capacidad en materia de bioseguridad y reforzar un enfoque integrado sobre ella en Bhután, El Salvador, Haití y Panamá, entre otros. Para poner en práctica este conjunto de instrumentos, la FAO organizó un taller internacional de capacitación de instructores sobre un enfoque integrado para la inocuidad alimentaria y la sanidad animal y vegetal (bioseguridad) y la evaluación de las necesidades de capacidad. Este curso de formación se celebró en Roma del 22 al 25 de enero de 2008 y en él participaron 22 expertos de determinados países del mundo. Existe más información disponible en www.fao.org/ag/agn/agns/foodcontrol_en.asp. Este curso complementa a otros tres regionales celebrados el año anterior en Bangkok, Accra y Santiago de Chile.

26. El proyecto GCP/INT/022/FRA, financiado por Francia (2007-2008) e implementado con el apoyo de la FAO, tiene como objetivo asistir a los Estados Miembros en la elaboración de planes de calidad específicos que se adapten a su situación económica, social y cultural y en la contribución al desarrollo rural mediante la valorización y la preservación de productos de calidad y de los recursos locales conexos. La finalidad práctica es reunir información y conocimientos sobre experiencias de los Estados Miembros para apoyar las políticas y la estrategia de la FAO en este ámbito y recomendar mecanismos para abordar las necesidades de los Estados Miembros. Para ello se han puesto en práctica diversas actividades, tales como seminarios regionales, reuniones de expertos, creación de redes, estudios de caso con ejemplos concretos sobre bienes y limitaciones, determinación de las causas del éxito o del fracaso y creación de herramientas de apoyo.

INSTRUMENTOS MUNDIALES EN CURSO DE ELABORACIÓN

27. La FAO está elaborando las *Directrices para la inspección del pescado basada en el riesgo*, las cuales proporcionan información técnica para apoyar los sistemas de inspección del pescado. Esta publicación constituye un capítulo separado del *Manual de la inspección de alimentos basada en el riesgo* para tratar también así los productos pesqueros.

28. La FAO y la OMS están elaborando unas directrices para la respuesta a las emergencias relacionadas con la inocuidad alimentaria con el fin de asistir a los Estados Miembros a prepararse ante dichas emergencias y gestionarlas adecuadamente. Asimismo, se están elaborando una serie de directrices específicas sobre la retirada de alimentos, los sistemas de reclamaciones sobre alimentos, la comunicación de los riesgos durante las emergencias relacionadas con la inocuidad alimentaria y la evaluación y la gestión de riesgos para actos urgentes relativos a inocuidad alimentaria con la finalidad de proporcionar unas orientaciones más detalladas sobre estos importantes aspectos de la preparación, la alerta y la respuesta ante emergencias relativas a la inocuidad alimentaria.

29. La OMS y la FAO, en colaboración con la OIE y el Consejo de Cooperación Industrial para el Desarrollo (ICD), están organizando una mesa redonda sobre las necesidades mundiales de creación de la capacidad en lo que respecta a la inocuidad alimentaria, el agua y la nutrición mediante la formación y la educación que se celebrará en septiembre de 2008. El 5 de marzo de 2008 se celebró en Roma (Italia) una reunión preparatoria para debatir los objetivos, el programa, la fecha y el lugar de celebración de esta mesa redonda.

ÁFRICA²**Actos regionales y nacionales**

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
Curso de formación regional sobre la inspección de alimentos de origen animal para países de la UEMOA.	FAO	Dos semanas en julio de 2007	Uagadugú (Burkina Faso)
Cursos de formación sobre técnicas básicas de análisis microbiológicos en laboratorios de control de alimentos y técnicas básicas para realizar análisis físico-químicos en laboratorios de control de alimentos.	FAO	Octubre de 2007	Kinshasa (República Democrática del Congo)
Capacitación sobre vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos realizada desde el laboratorio.	OMS con el Comité Directivo de Global Salm-Surv	29 de octubre – noviembre de 2007	Nairobi (Kenya)
Seminario regional sobre calidad específica ligada a la región geográfica del Mediterráneo para proporcionar un panorama general sobre los diversos enfoques sobre calidad en esta región. Participaron en el seminario más de 100 representantes de gobiernos, sociedad civil y sectores privados de Argelia, Chipre, Egipto, Francia, Italia, Jordania, Líbano, Marruecos, Siria, Suiza, Túnez y Turquía.	FAO/Ministerio de Agricultura de Marruecos	8-9 de noviembre de 2007	Casablanca (Marruecos)
Taller regional sobre el refuerzo de los sistemas de inocuidad y calidad alimentarias para sistemas de consumidores en las PYME del sector alimentario.	FAO en colaboración con Consumers International y el Consejo del Consumidor de Zimbabwe	21-23 de noviembre de 2007	Harare (Zimbabwe)
Desarrollo de la capacidad para mejorar la inocuidad y la calidad de frutas y hortalizas en Tanzania, Kenya y Uganda.	FAO/autoridades nacionales	2007	
Taller de Global Salm-Surv sobre la vigilancia integrada de la resistencia antimicrobiana y la gestión de la calidad del laboratorio.	OMS con el Comité Directivo de Global Salm-Surv	24-29 de marzo de 2008	Yaundé (Camerún)

² Las siglas están recogidas en una lista al final del documento.

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
Seminario regional de formación sobre el Codex Alimentarius para reforzar las actividades nacionales de éste y para aumentar la participación en la labor legislativa de la Comisión del Codex Alimentarius. En total, participaron en el seminario 40 delegados de Camerún, Ghana, Liberia, Malawi, Nigeria, Sierra Leona y Zambia.	FAO/OMS en colaboración con el Ministerio de Industria, Minería y Desarrollo Tecnológico	1-4 de abril de 2008	Yaundé (Camerún)
Taller regional de la FAO sobre la evaluación de la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente desde el punto de vista de la bioseguridad.	FAO en colaboración con la Oficina de Fijación de Normas de Kenya	15-17 de abril de 2008	Nairobi (Kenya)
Taller relativo al desarrollo de un curso breve sobre gestión de la calidad y el procesamiento de productos pesqueros para inspectores del pescado en Kenya.	FAO/UNU	Mayo de 2008	Kenya
Taller sobre la inspección de alimentos basada en el riesgo.	FAO	Noviembre de 2008	Por determinar en África austral

Proyectos y asistencia directa a los países

Título	FAO/OMS	País	Estado
Apoyo a los países de la UEMOA para evaluar sus necesidades de creación de capacidad, armonizar los textos reguladores del control de alimentos y organizar actividades de formación (UTF/UEM/001/UEM).	FAO (AGAH, AGNS, AGPP, ESCP, LEG)	Países de la UEMOA	El curso de formación regional sobre planificación y realización de estudios sanitarios fue puesto en práctica en julio de 2007. Las medidas de control alimentario se probaron en los ocho países durante el segundo semestre de 2007.
Refuerzo del Comité nacional del Codex y del sistema de control alimentario mediante un proyecto nacional.	PCT de la FAO	Angola	En curso
Actividades de información, educación y comunicación sobre inocuidad alimentaria para prevenir un brote de cólera.	Oficina Regional para África de la OMS	Angola	Mayo – agosto de 2007
Investigación y control de la intoxicación por bromuro en la Municipalidad de Cacuo.	Oficina Regional para África de la OMS	Angola	21 de noviembre – diciembre de 2007

Título	FAO/OMS	País	Estado
Fortalecimiento del sistema nacional de control de la inocuidad y la calidad alimentarias en Camerún.	FAO/FANFC	Camerún	En curso
Apoyo de los sistemas de información sobre MSF en Benin.	FAO/FANFC	Benin	En curso
Asesoramiento y asistencia al Laboratoire de Chimie de l'Hygiène Environnement del Centre Pasteur para la puesta en práctica de un estudio sobre la exposición de los habitantes de Yaoundé a los residuos de plaguicidas empleando un estudio de la dieta total.	FAO/OMS	Camerún	
Apoyo del desarrollo de la legislación nacional sobre bioseguridad.	FAO	Camerún	2008
Apoyo a las negociaciones sobre comercio (Acuerdo MSF).	PCT de la FAO	Cabo Verde	En curso
Refuerzo de los sistemas nacionales sobre bioseguridad en Cabo Verde	FAO	Cabo Verde	En trámite
Apoyo de la puesta en práctica de una estrategia para controlar y realizar el seguimiento de la calidad y la inocuidad de los productos alimentarios (TCP/DRC/3002).	AGNS de la FAO	República Democrática del Congo	En curso
Formación de los vendedores de alimentos en los mercados de Brazzaville empleando las cinco claves para unos alimentos más inocuos.	Oficina Regional para África de la OMS	República del Congo	En curso
Refuerzo del Comité nacional del Codex.	AGNS de la FAO	Côte d'Ivoire	En curso
El Comité nacional de Codex comenzó a funcionar. La capacitación fue llevada a cabo por directores superiores de salud sobre HACCP y profesores de escuelas básicas en las regiones de las cinco claves para unos alimentos más inocuos de la OMS.	Oficina Regional para África de la OMS	Gambia	Mayo – agosto de 2007
Refuerzo de la capacidad nacional sobre bioseguridad.	FAO	Gambia	2008
Evaluación de las necesidades nacionales sobre bioseguridad.	FAO	Ghana	2008
Refuerzo del Comité nacional del Codex.	PCT de la FAO	Guinea	Proyecto en formulación

Título	FAO/OMS	País	Estado
Creación de la estrategia nacional para el control de la calidad de los alimentos; informe sobre el análisis de la situación de la higiene de los alimentos en Guinea; se llevaron a cabo actividades de sensibilización y formación sobre las cinco claves para unos alimentos más inocuos destinadas a niños, profesores y vendedores que trabajan en el entorno de las escuelas; se crearon instrumentos para la gestión de la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y se establecieron lugares para realizar la vigilancia.	Oficina Regional para África de la OMS	Guinea	Enero – diciembre de 2007
Fortalecimiento del sistema nacional de control de los alimentos: elaboración de políticas sobre inocuidad alimentaria y celebración de un simposio nacional sobre inocuidad alimentaria (FNOP/INT/NOR/102).	FAO	Kenya	En curso
Concurso sobre inocuidad alimentaria en las escuelas.	Oficina Regional para África de la OMS	Lesotho	Septiembre de 2007
Finalización de la legislación relativa a los alimentos.	PCT de la FAO	Madagascar	En trámites
Se creó un plan de acción para la puesta en práctica de la inocuidad y la higiene de los alimentos en el país.	Oficina Regional para África de la OMS	Malawi	Enero – diciembre de 2007
Refuerzo de la capacidad nacional sobre bioseguridad.	FAO	Malawi	2008
Capacitación del personal de la ANSSA en análisis de riesgos para la toma de decisiones sobre control de los alimentos.	PCT de la FAO	Malí	En trámites
Difusión y puesta en práctica de las cinco claves para unos alimentos más inocuos.	Oficina Regional para África de la OMS	Malí	Julio de 2007
Se formó sobre inocuidad alimentaria a 54 vendedores de alimentos del entorno de cinco escuelas en Nuakchot y a 24 miembros del personal de estas escuelas.	Oficina Regional para África de la OMS	Mauritania	Julio – diciembre de 2007
Se reforzó la capacidad del laboratorio nacional de referencia sobre la gripe para llevar a cabo la detección y el aislamiento del virus de la gripe. Se concedieron becas para continuar la formación sobre la identificación de <i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> y otras enfermedades transmitidas por los alimentos y el agua.	Oficina Regional para África de la OMS	Mauricio	Agosto – diciembre de 2007

Título	FAO/OMS	País	Estado
Creación y organización de un centro nacional del consumidor destinado a facilitar información a los consumidores sobre cuestiones relativas a la alimentación y a fomentar la participación del consumidor en la promoción de la calidad e inocuidad de los alimentos (TCP/MOR/3102).	FAO	Marruecos	Proyecto en curso
Asistencia técnica para reforzar el sistema de garantía de la calidad del Laboratorio Nacional para la Higiene de los Alimentos y el Agua (FFU).	FAO	Mozambique	Proyecto en formulación
Apoyo al establecimiento de mercados de alimentos saludables.	Oficina Regional para África de la OMS	Nigeria	10-24 de agosto de 2007
Refuerzo de la capacidad nacional sobre bioseguridad y el cumplimiento de las MSF.	FAO	Nigeria	2008
Manipulación higiénica de alimentos de origen animal.	FAO	Rwanda	Proyecto en formulación
Se formó en inocuidad alimentaria al personal responsable de la higiene y la salud de 14 distritos.	Oficina Regional para África de la OMS	Rwanda	Septiembre de 2007
Facilitación del comercio en los estados miembros de la Comunidad para el Desarrollo del África Meridional (SADC) mediante las normas sobre alimentación y la gestión de la inocuidad alimentaria.	FAO	SADC	
Refuerzo y apoyo de los sistemas de garantía de calidad en los laboratorios relativos a la inocuidad alimentaria.	FAO	Senegal	En proceso de aprobación
Asistencia en la definición de un programa de seguimiento y evaluación de micotoxinas en programas alimentarios agrícolas.	FAO	Sudáfrica	En curso
Los grupos de acción sobre inocuidad alimentaria creados en todos los distritos recibieron formación sobre reglamentos y normas.	Oficina Regional para África de la FAO	Sierra Leona	Septiembre – diciembre de 2007
Refuerzo del sistema nacional de inocuidad alimentaria y celebración de un simposio nacional sobre inocuidad alimentaria (FNOP/INT/NOR/102).	FAO	Tanzanía	En curso
Evaluación de la capacidad sobre bioseguridad y apoyo del establecimiento de un sistema de redes sobre bioseguridad.	FAO	Tanzanía	2008

Título	FAO/OMS	País	Estado
Fortalecimiento de la capacidad de mejorar la inocuidad y la calidad de frutas y hortalizas frescas.	PCT de la FAO	Tanzanía	Proyecto en formulación
Refuerzo del sistema nacional control de alimentos (FNOP/INT/NOR/102).	FAO	Uganda	2007
Creación de capacidad de los organismos reguladores en relación con la manipulación y el seguimiento de cultivos, productos y alimentos procesados modificados genéticamente (TCP/CRO/3103).	FAO	Uganda	En curso
Seguimiento y evaluación de actividades relativas a la inocuidad alimentaria y creación de capacidad sobre bioseguridad.	FAO	Uganda	2008
Análisis de la capacidad sobre control de alimentos y formulación de una propuesta de proyecto para la República del Congo.	PCT de la FAO	República del Congo	Proyecto en formulación
Fomento de la capacidad de los organismos reguladores en relación con la manipulación de semillas, cultivos y alimentos procesados modificados genéticamente (TCP/UGA/3103).	FAO	Uganda	En curso

ASIA

Actos regionales y nacionales

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
Formación sobre análisis de riesgos relativo a la inocuidad alimentaria (partes 1 y 2) a nivel nacional.	FAO	Febrero – noviembre de 2007	Camboya, República Democrática Popular Lao y Viet Nam
Taller regional avanzado sobre el desarrollo de las prácticas pesqueras en línea con el Codex, el marco jurídico de las MSF de la OMC y el Código de Conducta de la FAO para la Pesca Responsable.	FAO	17-20 de julio de 2007	Ho Chi Minh (Viet Nam)
Se celebró una reunión sobre la mejora de la red de vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos en Asia, en la que se creó Asia FoodNet para compartir información sobre patógenos transmitidos por los alimentos y peligros químicos importantes en este continente, dando prioridad a las cuestiones que puedan afectar a los países limítrofes y ser especialmente importantes para la región, y se establecieron también otros objetivos y prioridades.	Oficina Regional para el Pacífico Occidental de la OMS	22-24 de agosto de 2007	Kuala Lumpur (Malasia)
Consulta técnica regional de la FAO sobre certificación independiente.	FAO	1-5 de octubre de 2007	Nakhorn Pathom (Tailandia)
Talleres nacionales sobre estudios de la dieta total.	OMS	Noviembre de 2007	Yakarta (Indonesia)
Taller nacional de la FAO sobre diagnóstico de la calidad de los alimentos agrícolas.	FAO	9 de noviembre de 2007	Beijing (China)
Taller nacional de la FAO para las partes interesadas en el desarrollo de políticas nacionales sobre bioseguridad.	FAO	23-24 de noviembre de 2007	Timbu (Bhután)
Taller regional de formación sobre la evaluación de las necesidades de creación de capacidad en el sistema nacional de control de alimentos	FAO en colaboración con la Oficina de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelandia	19-23 de noviembre de 2007	Beijing (China)

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
Taller regional sobre el análisis de riesgos relativo a la inocuidad alimentaria: una guía para las autoridades nacionales sobre inocuidad alimentaria, desde la perspectiva de la bioseguridad, para formar expertos de países asiáticos sobre los principios y componentes del análisis de riesgos relativo a la inocuidad alimentaria.	FAO en colaboración con el Ministerio de Agricultura del Gobierno de Malasia	4-6 de diciembre de 2007	Kuala Lumpur (Malasia)
Se proporcionó apoyo técnico a los laboratorios de diversos países con el fin de mejorar las técnicas analíticas y potenciar la garantía de la calidad de los laboratorios. Además, se prestó apoyo con el fin de capacitar a los países para realizar estudios relativos al alcance de la contaminación de los alimentos en Bangladesh, Bhután y Tailandia. Los centros colaboradores en materia de inocuidad de los alimentos en la región de Asia Sudoriental continúan realizando estudios y ponen a disposición datos procedentes de estudios para el Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente – Programa de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos (SIMUVIMA/Alimentos) de la OMS.	OMS		
Sesiones de sensibilización y formación para fomentar la inocuidad alimentaria entre los vendedores callejeros de alimentos (véanse http://foodsafetyindia.nic.in/juicer.htm y http://foodsafetyindia.nic.in/acknow.htm)	OMS		Bangladesh, India, Indonesia y Tailandia
Puesta en práctica del Programa de mercados de alimentos saludables, que tiene por objetivo capacitar a las comunidades de los mercados para poner en funcionamiento mercados de alimentos saludables destinados a garantizar un suministro de alimentos inocuos y nutritivos. El proyecto aprovechará la capacidad de los principales interesados para la mejora de los niveles de bioinocuidad a fin de reducir los riesgos de difusión del virus de la gripe aviar.	OMS		Indonesia
Talleres nacionales sobre la respuesta nacional ante emergencias relativas a la inocuidad alimentaria	AGNS de la FAO	Noviembre – diciembre de 2007	Camboya, República Democrática Popular Lao y Viet Nam
Capacitación de instructores sobre higiene de los alimentos y garantía de la calidad.	AGNS de la FAO	13-28 de enero de 2008	República Democrática Popular Lao

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
Taller sobre inocuidad de mariscos con respecto a algas dañinas y biotoxinas.	FAO/OSDI/UNESCO (Centros Regionales de Recursos Microbiológicos)	21-25 de enero de 2008	Mangalore (India)
Taller subregional de la FAO sobre capacitación en relación con la mejora de la capacidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas: un enfoque práctico. El objetivo de este taller es formar al personal profesional como instructores sobre los principios y las prácticas necesarias para garantizar la inocuidad y la calidad de las frutas y hortalizas frescas, incidiendo en la prevención y el control de peligros microbiológicos y químicos mediante la aplicación de buenas prácticas agrícolas y de fabricación y un enfoque basado en HACCP a la producción primaria.	FAO en colaboración con el Instituto de Nutrición	4 - 8 de febrero de 2008	Hyderabad (India)
Taller sobre reducción y gestión del riesgo de la HPAI para el mercado de aves vivas.	FAO/OMS	10 - 12 de marzo de 2008	Rangún (Myanmar)
Taller nacional de la FAO sobre sistemas nacionales de control de alimentos y mejora de la inocuidad y la calidad de frutas y hortalizas frescas.	FAO en colaboración con el FAVRI	23-28 de abril de 2008	Hanoi (Viet Nam)
Taller sobre la evaluación y la gestión de la inocuidad y la calidad de los productos marinos.	FAO/INFOFISH	Junio de 2008	Viet Nam
Taller nacional de la FAO sobre la mejora de la inocuidad y la calidad de frutas y hortalizas frescas.	FAO	Septiembre de 2008	República Democrática Popular Lao
Taller nacional de la FAO sobre la creación de redes y la mejora de la inocuidad y la calidad de los productos frescos.	FAO	Noviembre de 2008	Apia (Samoa)

Proyectos y asistencia directa a los países

Título	FAO/OMS	País	Estado
Mejora de la inocuidad alimentaria mediante el refuerzo de los sistemas de inspección de alimentos en los países de la ASEAN y apoyo al programa de la FAO sobre creación de capacidad relativa a la inocuidad alimentaria.	FAO con financiación de Japón	Países de la ASEAN	En curso
Mejora de la inocuidad y la calidad alimentarias y del control oficial de los alimentos.	PCT de la FAO	Bangladesh	Proyecto en formulación
Proyecto para mejorar la inocuidad, la calidad, la higiene y el control alimentarios en Bangladesh.	FAO y OMS con financiación de la CE	Bangladesh	Proyecto en formulación
Apoyo para desarrollar una propuesta de proyecto para mejorar el mercado de las aves vivas y así prevenir y luchar contra la gripe aviar en Bangladesh.	OMS/FAO	Bangladesh	Se elaboró la propuesta y se envió para solicitar fondos de la CE
Asistencia en la formulación de medidas reguladoras que permitan la investigación y la aplicación sostenible de la biotecnología (TCP/BGD/3102).	FAO	Bangladesh	En curso
Creación de capacidad en relación con la bioseguridad y elaboración de políticas nacionales relativas a ella (FNOP/INT/NOR/103).	FAO	Bhután	En curso
Mejora de la inocuidad alimentaria y de su gestión en Camboya, República Democrática Popular Lao y Viet Nam.	FAO/OMS	Camboya, República Democrática Popular Lao y Viet Nam	En curso
Se proporcionó apoyo para llevar a cabo un estudio de la contaminación por cloropropanol de productos con salsa de soja nacionales e importados.	Comité Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	Camboya	Proyecto concluido; se están definiendo acciones de seguimiento
Refuerzo de la capacidad de análisis en relación con la inocuidad alimentaria (TCP/CPR/3007).	PCT de la FAO	China	En curso
Se apoyaron las visitas de estudio sobre reglamentación de la inocuidad alimentaria, análisis de riesgo, buenas prácticas higiénicas y HACCP.	Comité Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	China	Finalizado
Se proporcionó apoyo para realizar pruebas sobre un proceso dirigido a introducir buenas prácticas de higiene y HACCP en China.	Comité Regional de la OMS para el Pacífico	China	Finalizado

Título	FAO/OMS	País	Estado
	Occidental		
Se proporcionó apoyo técnico sobre políticas, gestión y el marco normativo de la inocuidad alimentaria.	Comité Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	China	Finalizado; proporcionó apoyo a una estrategia nacional de las Naciones Unidas sobre inocuidad alimentaria
Se introdujeron las cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos en las escuelas primarias de las provincias septentrionales.	Comité Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	China	Finalizado
Se proporciona apoyo sobre inocuidad alimentaria en relación con los Juegos Olímpicos.	OMS	China	En curso
Se dio asesoramiento a través del Centro de Recursos Microbiológicos para la Biotecnología Marina (MIRCEN) de la FAO/UNESCO, para la organización de un taller internacional de la ASM/FAO/UNESCO sobre técnicas moleculares de uso en acuicultura e inocuidad de los alimentos marinos.	FAO/UNESCO	India	
Desarrollo de módulos de capacitación para los administradores de mercados tradicionales de productos frescos.	OMS	Indonesia	En curso
Reunión del Grupo de trabajo sobre el Código de prácticas de higiene para <i>Vibrio spp</i> en productos marinos.	AGNS de la FAO	Japón	
Taller de formación sobre análisis de riesgos para evaluadores y gestores de riesgo a nivel nacional y provincial.	Comité Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	República Democrática Popular Lao	Finalizado
Se proporcionó asistencia para poner en práctica de manera experimental buenas prácticas de fabricación y HACCP en establecimientos de alimentación y en plantas de agua potable.	Comité Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	República Democrática Popular Lao	Finalizado
Se dio apoyo para elaborar unas directrices para la implementación e instrumentos de seguimiento estratégicos sobre legislación alimentaria.	Comité Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	República Democrática Popular Lao	Finalizado
Se asistió en la redacción de normas sobre el etiquetado de alimentos.	Comité Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	República Democrática Popular Lao	Finalizado

Título	FAO/OMS	País	Estado
Capacitación sobre vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos.	FAO/OMS/NZAID	República Democrática Popular Lao	Finalizado
Se introdujeron las cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos en las comunidades rurales.	FAO/OMS/NZAID	República Democrática Popular Lao	Finalizado
Se dio apoyo técnico para el control de alimentos importados basado en el riesgo.	Comité Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	Malasia	Finalizado
Se proporcionó asistencia técnica sobre la evaluación de los riesgos microbiológicos.	Comité Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	Malasia	Finalizado
Se proporcionó asistencia técnica sobre la evaluación de los riesgos químicos.	Comité Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	Malasia	Finalizado
Se proporcionó asistencia técnica sobre la vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos.	Comité Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	Malasia	Finalizado
Se proporciona apoyo para elaborar un marco jurídico para la inocuidad alimentaria.	OMS	Maldivas	En curso
Se proporcionaron suministros y equipamiento a la oficina de inspección nacional para el seguimiento de la contaminación de los alimentos.	Comité Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	Mongolia	Finalizado
Se proporcionó asistencia técnica sobre la vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos.	Comité Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	Mongolia	Finalizado
Se planea revisar el programa actual relativo a la inocuidad alimentaria en Mongolia y proporcionar orientaciones en su curso futuro.	FAO/OMS	Mongolia	Proyecto en elaboración
Se reforzó el sistema nacional de control de la calidad y la inocuidad de los alimentos importados.	PCT de la FAO	Mongolia	Finalizado

Título	FAO/OMS	País	Estado
Refuerzo de la capacidad de los funcionarios del gobierno responsables de la inocuidad alimentaria, la sanidad animal y vegetal y el comercio agrícola en Nepal para poner en práctica de manera eficaz las medidas sanitarias y fitosanitarias y las obligaciones relativas al comercio.	FAO con financiación del FANFC	Nepal	Se comenzó a poner en práctica en marzo de 2008
Creación de capacidad nacional en relación con la calidad y la inocuidad alimentaria y asistencia a la hora de revisar la legislación nacional sobre MSF, modificar y establecer servicios de cuarentena para mejorar las capacidades de los laboratorios de referencia y profundizar en la cooperación con economías desarrolladas.	FAO	Pakistán	Proyecto en formulación
Proyecto de tres años de duración para fortalecer la calidad y la inocuidad de los productos frescos para mejorar la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas y modernizar el sistema de producción para cumplir con las MSF y los requisitos del Codex sobre inocuidad relativos a los peligros microbiológicos y químicos en los alimentos.	FAO	Filipinas	Proyecto en formulación
Mejora de los ingresos, de la calidad y la inocuidad de los productos frescos y de la sostenibilidad medioambiental de las explotaciones agrícolas en pequeña escala de las tierras altas de la región de Bicol mediante buenas prácticas agrícolas (BPA).	FAO/AECI	Filipinas	Proyecto en formulación
Refuerzo del sistema nacional de control de alimentos para los productos frescos en las Filipinas.	PCT de la FAO	Filipinas	Proyecto en formulación
Asistencia en la formación sobre inocuidad y calidad alimentarias y certificación.	FAO	Sri Lanka	Proyecto en formulación
Fortalecimiento del cumplimiento de los requisitos sobre MSF para incrementar las exportaciones de frutas y hortalizas frescas como fase II de TCP/THA/2903 (TCP/THA/3104).	PCT de la FAO	Tailandia	En curso
Mejora de la inocuidad alimentaria y de su gestión para ayudar a los países participantes a elaborar y mejorar sus políticas nacionales sobre esta materia, reforzar el marco jurídico para el control de los alimentos y fomentar las capacidades técnicas necesarias para poner en práctica los requisitos relativos a la inocuidad alimentaria.	FAO/NZAID/Oficina Regional para Asia de la OMS	Viet Nam, República Democrática Popular Lao y Camboya	El primero de una serie de cursos de capacitación para instructores sobre higiene de los alimentos tuvo lugar en Camboya en junio de 2007.

Título	FAO/OMS	País	Estado
Se crearon normas para los alimentos de venta callejera y los mercados.	Comité Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	Viet Nam	Finalizado
Se estableció una red nacional de laboratorios sobre inocuidad alimentaria y se llevó a cabo la formación de personal mediante ella.	Comité Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	Viet Nam	Finalizado
Se dio apoyo para mejorar la capacidad relativa a la vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos y a la identificación, investigación y al sistema de comunicación de brotes.	Comité Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	Viet Nam	Finalizado
Realización de un proyecto sobre inocuidad de los productos agrícolas en la provincia de Jilin por parte del Banco Mundial.	BM/FAO	China	En fase de formulación

EUROPA

Actos regionales y nacionales

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
Curso de formación de Global Salm-Surv de la OMS para países de habla rusa.	Oficina Regional de la OMS para Europa	24-29 de septiembre de 2007	San Petersburgo (Federación de Rusia)
Seminario sobre el incremento de la participación en el Codex, organizado por la FAO y la OMS y en el que participaron 42 delegados de Albania, Armenia, Azerbaiyán, Belarús, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Croacia, Eslovaquia, Eslovenia, Federación de Rusia, Hungría, Kosovo (UNMIK), Letonia, Macedonia, Polonia, República Checa, Rumania, Serbia, Turquía, Ucrania y Uzbekistán. El informe de este seminario está disponible en inglés y ruso en www.codexeurope.ch .	FAO/OMS en colaboración con los Gobiernos de Suiza y Polonia	1-3 de octubre de 2007	Varsovia (Polonia)
Curso de capacitación sobre HACCP para países de Europa sudoriental.	OMS en colaboración con el Programa Mediterráneo de la OMS de lucha contra las zoonosis (MZCP)	6-12 de octubre de 2007	Nicosia (Chipre)
Curso introductorio de formación sobre estudios de la dieta total en el que se abordaron cuestiones de la inocuidad alimentaria relacionadas con la química.	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental y Oficina Regional de la OMS para Europa	28-31 de octubre de 2007	El Cairo (Egipto)
Curso de capacitación sobre HACCP para expertos de la Federación de Rusia y Uzbekistán.	OMS en colaboración con el MZCP	19-23 de noviembre de 2007	Tashkent (Uzbekistán)
Preparación para el taller relativo al desarrollo de un curso breve sobre gestión de la calidad y el procesamiento de productos pesqueros para inspectores del pescado en Kenya.	Financiado por Islandia y ejecutado por la FAO en estrecha colaboración con el FTP de la UNU	26-30 de noviembre de 2007	Reykjavik (Islandia)
Garantía de la calidad y mejora de la inocuidad de los productos.	PCT de la FAO	4-7 de diciembre de 2007	Bosnia y Herzegovina

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
Curso de formación de Global Salm-Surv de la OMS para países de Europa oriental y sudoriental.	Oficina Regional de la OMS para Europa	25-29 de febrero de 2008	Varsovia (Polonia)
Taller sobre HACCP, rastreabilidad y gestión de la inocuidad de los productos pesqueros.	Eurofish, FAO y SIPPO	31 de marzo – 4 de abril de 2008	Tirana (Albania)
Curso de formación sobre HACCP para expertos de Rumania.	OMS en colaboración con el MZCP	29 de marzo – 5 de abril de 2008	Valcea (Rumania)
Curso de formación de Global Salm-Surv de la OMS para la Federación de Rusia, Tayikistán y Kazajstán.	OMS en colaboración con el MZCP	31 de marzo – 4 de abril de 2008	Moscú (Federación de Rusia)

Proyectos y asistencia directa a los países

Título	FAO/OMS	País	Estado
Realización del proyecto EU CARDS con el objetivo de reforzar los servicios fronterizos de inspección veterinaria y fitosanitaria de Albania	Oficina Regional de la OMS para Europa y Oficina de la OMS en Albania	Albania	Proyecto de seguimiento
En 2007 se finalizó el proyecto regional de la FAO denominado “Fortalecimiento de la inocuidad alimentaria en los países en transición de Europa suroriental: planteamiento regional ante la legislación y el control de los alimentos”. Entre los resultados más importantes de este proyecto se encuentran los informes sobre el estado del control y la inocuidad de los alimentos, la preparación de un esbozo de las estrategias nacionales y los planes de acción sobre inocuidad alimentaria y la evaluación de la condición jurídica y recomendaciones en cada país (TCP/RER/3002).	FAO	Albania, Bosnia y Herzegovina, Croacia, ex República Yugoslava de Macedonia, Kosovo, Moldova y Rumania	Completado. Se están elaborando el análisis y los informes finales.
Este proyecto ya se encuentra en curso e incluye la mejora de la inocuidad alimentaria mediante el fortalecimiento de los componentes prioritarios del sistema para la planificación estratégica y la coordinación de las actividades de control de los alimentos, la armonización de las normas alimentarias, los programas de inspección y las redes de laboratorio, así como los programas de garantía de la calidad en los sectores agroindustriales.	PCT de la FAO	Armenia y Georgia	En curso

Título	FAO/OMS	País	Estado
Creación de capacidad en relación con la inocuidad alimentaria: fortalecimiento de la capacidad nacional en materia de planificación estratégica y coordinación de las actividades de control de los alimentos, asegurar que la legislación alimentaria y las normas alimentarias armonizadas son adecuadas, garantizar el cumplimiento de las normas mediante la elaboración de programas de inspección efectivos, redes de laboratorios y programas de garantía de la calidad en los sectores agroindustriales (TCP/AZE/3101).	PCT de la FAO	Azerbaiyán	En curso
Proyecto bilateral para reforzar el sistema nacional albanés de control de los alimentos, en particular los laboratorios. GCP/ALB/005/ITA	FAO	Albania e Italia	Aprobado
El gobierno ha solicitado asistencia técnica a la FAO para reforzar las actividades nacionales de control alimentario y la evaluación de alimentos obtenidos mediante medios biotecnológicos. En 2007 se realizó un plan para la formulación sobre el terreno y en la actualidad se está desarrollando un proyecto.	FAO	Belarús	Proyecto en elaboración
Se ha solicitado asistencia técnica a la FAO para reforzar la capacidad nacional relativa al control de los alimentos mediante la provisión de formación y asesoramiento directo. Se ha completado un plan de formulación del proyecto.	FAO	Febrero de 2008	
Desarrollo del segundo Plan de acción sobre alimentación y nutrición para la región europea de la OMS en 2007-2012.	OMS		Aprobado en septiembre de 2007
Creación de capacidad de los organismos reguladores en relación con la manipulación y el seguimiento de cultivos, productos y alimentos procesados modificados genéticamente (TCP/CRO/3102).	FAO	Croacia	En curso
Desarrollo de la segunda fase del proyecto “Refuerzo de los servicios de inocuidad alimentaria y nutrición en la Europa sudoriental” como parte de la Red sanitaria de la Europa sudoriental. Esta segunda fase se denomina “Establecimiento de un modelo armonizado e integrado para los sistemas de inocuidad alimentaria y nutrición”.	Oficina Regional de la OMS para Europa y el Consejo de Europa	Europa sudoriental	En curso

Título	FAO/OMS	País	Estado
Puesta en práctica de actividades relativas a las estrategias nacionales sobre inocuidad alimentaria.	Oficina Regional de la OMS para Europa	Kazajstán, Uzbekistán, Armenia y países de la Europa sudoriental	En curso
Elaboración de políticas y desarrollo de la capacidad de laboratorios de inocuidad alimentaria y sanidad animal y vegetal.	PCT de la FAO	Turquía	En curso
Fortalecimiento de los laboratorios para mejorar la calidad y la inocuidad de los alimentos y los productos agrícolas (TCP/UKR/3003).	FAO	Ucrania	Completado

AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

Actos regionales y nacionales

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
Seminario sobre el diseño y la infraestructura de los laboratorios en línea a través de Internet con 374 participantes de 20 países (Para más información, consultar http://www.panalimentos.org/rilaa/ingles/Training.asp).	OMS, OPS y la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) de Perú	3-5 de julio de 2007	Lima (Perú)
Taller de expertos sobre certificación en acuicultura organizado conjuntamente por la FAO y la Red de centros de acuicultura de Asia y el Pacífico (NACA).	Organizado por la FAO y la NACA y albergado por el Gobierno de Brasil	31 de julio – 3 de agosto de 2007	Fortaleza (Brasil)
Cuarto taller avanzado para microbiólogos y epidemiólogos sobre enfermedades transmitidas por los alimentos en países anglófonos del Caribe de Global Salm-Surv de la OMS.	OMS, OPS, Centros de Control de Enfermedades (Estados Unidos de América) y la Oficina de Salud Pública de Canadá	21-26 de septiembre de 2007	Puerto España (Trinidad y Tabago)
Seminario sobre el estudio de la dieta total en línea a través de Internet, con 183 participantes de 16 países. Para más información, consultar http://www.panalimentos.org/panalimentos/art1.asp?id=1033136249&cat=90 .	OMS, OPS, Instituto de Ciencia y Tecnología de la Universidad Austral (Chile) y Laboratorio Nacional de Salud (Guatemala)	15-18 de octubre de 2007	Guatemala (Guatemala)
Quinto curso anual y reunión de Pulse-Net para América Latina.	OMS, OPS, Centros de Control de Enfermedades (Estados Unidos de América) y el INEI (Argentina)	22-24 de octubre de 2007	Buenos Aires (Argentina)
Taller de formación sobre cómo aumentar la participación en el Codex.	FAO	Noviembre de 2007	Haití

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
Taller subregional sobre la mejora de la inocuidad alimentaria en el sector del turismo mediante la aplicación de buenas prácticas higiénicas y el HACCP, con el objetivo de aumentar los conocimientos de los países del Caribe y la capacidad de las empresas pequeñas o menos adelantadas para adoptar normas relativas a las buenas prácticas higiénicas y al HACCP y asistir a los gobiernos a elaborar políticas, estrategias y planes de acción nacionales que permitan mejorar la inocuidad alimentaria y el comercio en los sectores locales y del turismo.	FAO/IICA	7-9 de noviembre de 2007	Barbados
Taller nacional para el nivel II de Global Salm-Surv.	OMS, OPS, Centros de Control de Enfermedades (Estados Unidos de América), el Instituto Nacional de Alimentación (Dinamarca) y el Ministerio de Salud (Brasil)	5-9 de noviembre de 2007	Río de Janeiro (Brasil)
Taller regional sobre calidad alimentaria ligada al origen geográfico en América Latina. Las ponencias, presentaciones, síntesis y conclusiones se pueden consultar en http://208.62.63.50/santiago . En la actualidad se está preparando un proyecto regional.	FAO en colaboración con el Ministerio de Agricultura y el IICA	12-13 de diciembre de 2007	Santiago de Chile (Chile)
Sexto curso anual y reunión de Pulse-Net para América Latina.	OMS, OPS, Centros de Control de Enfermedades (Estados Unidos de América) y el INEI (Argentina)	26 de mayo de 2008	Buenos Aires (Argentina)

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
Quinto curso y taller avanzado para microbiólogos y epidemiólogos sobre enfermedades transmitidas por los alimentos en América del Sur de Global Salm-Surv de la OMS.	OMS, OPS, Centros de Control de Enfermedades (Estados Unidos de América), la Oficina de Salud Pública de Canadá y el INEI (Argentina)	27-31 de mayo de 2008	Buenos Aires (Argentina)
Seminario del punto de contacto del Codex sobre cuestiones de MSF.	FAO/PCC	Mayo de 2008	Lima (Perú)
Taller de expertos sobre directrices relativas a la acuicultura organizado conjuntamente por la FAO, la NACA, Acuicultura comercial sostenible y el DFID.	FAO/NACA/Acuicultura comercial sostenible/DFID	Mayo de 2008	Washington (Estados Unidos de América)
Seminario de América Central sobre contaminantes en los alimentos.	FAO	5-6 de junio de 2008	San José (Costa Rica)
Curso denominado "El proceso normativo del Codex Alimentarius y tú" para todos los países de América Latina mediante vídeo.	FAO/IICA	16-27 de junio de 2008	
Reunión técnica sobre peligros microbiológicos en alimentos con el objetivo de facilitar el intercambio de experiencias entre los miembros de la red nacional sobre inocuidad alimentaria establecida en 2006 y reorientar sus actividades.	FAO/Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (México)	Junio de 2008	México
Taller regional sobre la evaluación de la inocuidad de alimentos modificados genéticamente.	FAO	Septiembre de 2008	Santiago de Chile (Chile)
Reunión técnica sobre el análisis de riesgos de los peligros microbiológicos en los alimentos para que los países de la región examinen sus experiencias a este respecto y definan los siguientes pasos para consolidar el papel del análisis de riesgos microbiológicos y garantizar su uso en la toma de decisiones.	FAO/OPS/IICA/OIRS A	Octubre de 2008	Bogotá (Colombia)

Proyectos y asistencia directa a los países

Título	FAO/OMS	País	Estado
Proyecto subregional sobre el refuerzo de la aplicación de las buenas prácticas agrícolas y de fabricación y el HACCP en pequeñas y medianas industrias alimentarias.	Oficina Regional de la OMS para las Américas	Países andinos, centroamericanos y caribeños anglófonos	Está listo para enviarlo al Departamento de Inocuidad Alimentaria de la OMS para aportar comentarios y sugerencias con el fin de obtener financiación externa.
Formación en higiene alimentaria y nutrición.	FAO	Argentina	Proyecto en formulación
Creación de bases de datos y tablas de composición de alimentos para fortalecer el comercio internacional y la protección de los consumidores (TCP/RLA/3107).	FAO	Argentina, Chile y Paraguay	La operación comenzó en diciembre de 2007 y tiene como fecha límite noviembre de 2009.
Proyecto subregional sobre la mejora de la inocuidad de los alimentos de venta callejera mediante el establecimiento de un sistema de inspección de alimentos basado en el análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP).	Oficina Subregional de la FAO para el Caribe	Barbados y países del Caribe oriental	Finalizado
Refuerzo del marco sobre bioseguridad mediante el apoyo a la actualización del marco jurídico en este aspecto y el fortalecimiento de la capacidad nacional para implementar de manera efectiva los enfoques y el sistema relativos a la bioseguridad.	FAO	Belize	En curso
Asistencia técnica para poner en práctica la Estrategia para unos mercados de alimentos saludables. El primer mercado de alimentos saludables se creó en Bolivia, y la experiencia se trasladó a cinco regiones de este país, cada una de las cuales ya cuenta con un mercado.	OPS y OMS con apoyo extrapresupuestario del AGFUND	Bolivia, República Dominicana, Guyana y Paraguay	En curso
Apoyo al Instituto de Ciencias Biomédicas de la Universidad de São Paulo (Brasil) en la realización de un estudio sobre biomasa y caracterización fenotípica y genotípica de <i>V. cholerae</i> , <i>V. parahaemolyticus</i> y <i>V. vulnificus</i> .	FAO	Brasil	
Adaptación, validación y adopción en las escuelas de las cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos.	Oficina Regional de la OMS para las Américas	Municipalidad de Duque de Caxias (Brasil)	En curso

Título	FAO/OMS	País	Estado
Educación de los líderes de la comunidad sobre las cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos en la <i>favela</i> la Rociña.	Oficina Regional de la OMS para las Américas	Municipalidad de Río de Janeiro (Brasil)	En curso
Cooperación técnica en los brotes de beriberi causada por micotoxinas.	Oficina Regional de la OMS para las Américas	Brasil	En curso
Optimización de la cadena agroindustrial de espirulina para consumo humano (TCP/CUB/3013).	PCT de la FAO	Cuba	En curso
Refuerzo de la capacidad de análisis de alimentos mediante la creación de una red nacional de laboratorios de análisis alimentarios ligada a la Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos (RILAA).	Oficina Regional de la OMS para las Américas	Cuba	En curso
Desarrollo de la producción de café.	FAO	Dominica	Proyecto en formulación
Refuerzo del sector del comercio de alimentos	Oficina Subregional de la FAO para el Caribe	República Dominicana	En curso
Refuerzo de la competitividad del sector agroalimentario (TCP/DOM/3102).	Oficina Subregional de la FAO para el Caribe y PCT	República Dominicana	En curso
Proyecto regional para fortalecer el Comité nacional del Codex y el punto de contacto nacional del Codex.	Oficina Subregional de la FAO para el Caribe	Dominica, Granada, Saint Kitts y Nevis y San Vicente y las Granadinas	Proyecto en formulación
Fortalecimiento de los sistemas de control de los alimentos: se han llevado a cabo talleres nacionales empleando instrumentos sobre ejecución, visión y estrategia y en la actualidad se están evaluando los planes de acción.	OMS, OPS y el IICA	Ecuador, Perú, Bolivia y Paraguay	En curso
Asistencia técnica a la industria de la nuez moscada.	AGST de la FAO	Granada	En curso
Armonización del código alimentario de los países centroamericanos.	OMS, OPS y el OIRSA	Guatemala, Honduras, El Salvador, Nicaragua, Costa Rica, Panamá y República Dominicana	En curso; se está debatiendo el documento final a nivel nacional en cada país.

Título	FAO/OMS	País	Estado
Puesta en práctica de un proyecto experimental para la adaptación, la validación y la adopción de las cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos en las escuelas primarias urbanas y rurales.	OMS, con apoyo extrapresupuestario del DFID	Guatemala y República Bolivariana de Venezuela	
Rehabilitación de las capacidades analíticas del laboratorio químico de la Facultad de Agronomía y Medicina Veterinaria (FAMV): fase II de TCP/HAI/2906.	PCT de la FAO	Haití	En curso
Proyecto “Mejora de la eficiencia comercial de los pescadores artesanales en América Central, México y el Caribe”, que incluye la formación de pescadores e intermediarios sobre la preservación de la calidad de las capturas.	FAO/FCPB	Honduras, México y Cuba	En curso
Creación de un Comité nacional del Codex	Oficina Subregional de la FAO para el Caribe	Jamaica	Finalizado
Prevención de la aparición de ocratoxina A en el café.	FAO	Nicaragua	Proyecto en formulación
Modernización del sistema fitosanitario mediante su ampliación para incluir componentes sobre inocuidad alimentaria y sanidad animal (TCP/PAN/3003).	PCT de la FAO	Panamá	En curso
Refuerzo de la capacidad de análisis de alimentos mediante la creación de una red nacional de laboratorios de análisis alimentarios ligada a la RILAA.	Oficina Regional de la OMS para las Américas	Perú	En curso
Eco-Health para el Caribe: estudios sobre la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos, evaluación de las cisternas de aguas pluviales y formación a distancia sobre programas relativos al control de la inocuidad alimentaria.	OMS, OPS, Laval University, Saint George University, University of West Indies y la Oficina de Salud Pública de Canadá	Santa Lucía, Guyana, Granada, Bahamas y Trinidad	En curso
Proyectos subregionales para reforzar las actividades de análisis, la garantía de calidad de los laboratorios y el refuerzo de la capacidad de la (RILAA).	Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe	Subregional	En curso

Título	FAO/OMS	País	Estado
Asistencia técnica en la industria de la alimentación y las bebidas en forma de servicios de asesoramiento para crear una Autoridad sobre Inocuidad Alimentaria unificada y desarrollar un programa nacional relativo a la inocuidad de los alimentos. También se ha solicitado una asistencia similar en el sector del pescado y de su elaboración a fin de actualizar la reglamentación referida a las normas de inocuidad de los alimentos en el pescado y los productos pesqueros y con el fin de elaborar un plan de ordenación pesquera.	PCT de la FAO	Trinidad y Tabago	En curso
Refuerzo de los proveedores de cadenas agroalimentarias a programas nacionales de alimentación y nutrición, insistiendo en los orientados a escuelas primarias.	AGS de la FAO	Uruguay	Proyecto en formulación
Proyecto “Ordenación pesquera en Uruguay”, que incluye la mejora de las infraestructuras y los procesos de producción con el fin de mejorar las normas sanitarias y de calidad de los productos pesqueros.	FAO/FFU	Uruguay	En curso

CERCANO ORIENTE/MEDITERRÁNEO ORIENTAL

Actos regionales y nacionales

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
Mejora de la calidad y la inocuidad de las frutas y las hortalizas frescas: un enfoque práctico.	FAO	10-16 de julio de 2007	Ammán (Jordania)
Buenas prácticas agrícolas: alimentos de origen vegetal.	FAO	2-5 de septiembre de 2007	Ammán (Jordania)
Taller interregional sobre el estudio de la dieta total.	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	28-31 de octubre de 2007	El Cairo (Egipto)
Taller sobre formación de instructores en relación con la implementación, análisis y verificación del HACCP.	FAO en colaboración con la Municipalidad de Dubai y la empresa MRS Food training services, con sede en esta misma ciudad	5-9 de enero de 2008	Dubai (Emiratos Árabes Unidos)
Buenas prácticas agrícolas: alimentos de origen animal.	FAO	17-20 de febrero de 2008	Ammán (Jordania)
Taller sobre inspección de los alimentos.	FAO	16-19 de marzo de 2008	Ammán (Jordania)
Taller sobre cómo aumentar la participación en las actividades del Codex	FAO/OMS	14-21 de abril de 2008	Ammán (Jordania)
Taller sobre bioseguridad en acuicultura e inocuidad alimentaria.	FAO y el Gobierno de Irán	14-16 de abril	Teherán (Irán)

Proyectos y asistencia directa a los países

Título	FAO/OMS	País	Estado
Se llevó a cabo un examen exhaustivo de la inocuidad alimentaria y se elaboró y documentó la estrategia nacional sobre ella.	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Afganistán	
Se integraron las políticas y reglamentos nacionales sobre el HACCP en los requisitos del control de alimentos.	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Bahrein	
Refuerzo de los sistemas de control de calidad para los cereales y el maní.	FAO	Egipto	Proyecto en formulación
Creación de un organismo regional encargado de la evaluación de riesgos y reorganización del sistema de control alimentario.	FAO	Países del Consejo de Cooperación del Golfo	Proyecto en formulación
Fomento de la capacidad en materia de inocuidad de los alimentos para inspectores y expertos responsables de cuestiones alimentarias; preparación de un modelo genérico y un código de prácticas para la puesta en práctica del HACCP y la evaluación de residuos de productos químicos, plaguicidas y antibióticos en la dieta iraní.	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	República Islámica del Irán	
Reconstrucción de la inocuidad alimentaria y la capacidad de procesamiento de alimentos en Iraq (OSRO/IRQ/601/UDG).	FAO/OMS/ONUDI	Iraq	En curso
Se creó la Autoridad independiente interministerial funcional iraquí para la inocuidad alimentaria y se actualizaron y pusieron en práctica las normas y reglamentos que rigen las actividades relativas a la inocuidad alimentaria. Se fortaleció la vinculación entre Iraq y el Codex Alimentarius, así como otros foros internacionales relacionados con la inocuidad de los alimentos, y se garantizó la implementación eficaz y coordinada del proyecto sobre inocuidad alimentaria del Fondo Fiduciario para Iraq del Grupo de las Naciones Unidas para el Desarrollo.	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Iraq	

Título	FAO/OMS	País	Estado
Mejora de las normas y las referencias sobre inocuidad alimentaria.	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Jordania	
Fortalecimiento de los laboratorios de control de los alimentos.	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Kuwait	
Mejora de la producción y de las capacidades comerciales de los productos agrícolas libaneses y refuerzo de la capacidad del Ministerio de Agricultura para controlar e inspeccionar los productos animales y vegetales importados y exportados como parte del fortalecimiento del sistema de control alimentario en el Líbano.	FAO con apoyo extrapresupuestario de Cooperación Italiana	Líbano	Proyecto en formulación
Desarrollo y ensayos de un modelo genérico de HACCP para producción y manipulación de alimentos.	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Líbano	En curso
Examen exhaustivo del perfil relativo a la inocuidad alimentaria.	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Libia	En curso
Asistencia en el área de la inocuidad alimentaria y la armonización de normas conexas.	FAO	Libia	Proyecto en formulación
Desarrollo y puesta en práctica de un plan de HACCP en cada centro perteneciente al Ministerio de Salud y estimación de datos sobre los contaminantes microbiológicos más preocupantes.	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Omán	En curso
Fortalecimiento de la capacidad del Ministerio de Salud y otros asociados en cuanto a los riesgos causados por agentes transmitidos por los alimentos.	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Palestina	En curso
Creación de una División de las Industrias Alimentarias en el Centro nacional de Investigación Agrícola.	AGNT y AGST de la FAO	Arabia Saudita	Proyecto en formulación

Título	FAO/OMS	País	Estado
Fomento de la capacidad del personal relacionado con la inocuidad alimentaria y aumento de la sensibilización de la población.	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Arabia Saudita	En curso
Asistencia a los Estados Miembros para mejorar sus programas sobre inocuidad alimentaria en el ámbito de la documentación en los sistemas de certificación de la importación y la exportación y la educación de los consumidores.	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Somalia, Omán y la República Islámica del Irán	
Organización y elaboración de una red nacional para difundir información sobre los riesgos relacionados con los alimentos.	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Túnez	

PACÍFICO SUDOCCIDENTAL

Actos regionales y nacionales

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fecha	Lugar
La FAO, en estrecha cooperación con otros asociados en el desarrollo (Secretaría de la Comunidad del Pacífico, FIDA, Gobierno de Nueva Zelanda, PIFS, FFA, Comisión de Comercio e Inversión en las Islas del Pacífico), siguió realizando la mesa redonda anual sobre la OMC y las disposiciones de los acuerdos comerciales regionales para los países insulares del Pacífico.	FAO y otros asociados		
Reunión sobre la mejora de la red de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos en Asia.	OMS	Agosto de 2007	
Taller de formación nacional sobre cómo aumentar la participación en la labor normativa del Codex.	FAO	14-15 de noviembre de 2007	Islas Salomón
Reunión de coordinadores del Codex de países del Pacífico miembros de él para debatir cuestiones importantes para la región y elaborar documentos de debate sobre kava y nonu o noni para el 10.º CCNASWP.	FAO	Planeado para finales de abril de 2008	Fiji, Samoa, Tonga y Vanuatu

Proyectos y asistencia directa a los países

Título	FAO/OMS	País	Estado
Asistencia técnica para revisar el proyecto de reglamento sobre la higiene de los alimentos.	FAO	Islas Salomón	Revisión técnica y determinación de las partes interesadas nacionales
Refuerzo de las políticas, leyes y normas relativas a la inocuidad alimentaria.	FAO	Nauru, Islas Cook, Islas Salomón y otras áreas y países insulares del Pacífico Norte	En curso

Título	FAO/OMS	País	Estado
Mejora de la educación sobre inocuidad alimentaria tomando como base las cinco claves para unos alimentos más inocuos, incluida la educación sobre este tema en las escuelas.	OMS	Países del Pacífico	
Se han redactado normas sobre inocuidad alimentaria.	OMS	Islas Cook, Kiribati y Nauru	
Se han redactado normas relativas a los alimentos.	OMS	Estados Federados de Micronesia	
Formación sobre la evaluación de riesgos.	OMS	Papua Nueva Guinea	
Propuesta de proyecto integrado sobre normas alimentarias para su consideración por parte de las autoridades regionales del comercio.	FAO/OMS	Islas del Pacífico	En curso
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 para el Pacífico Occidental/ Secretaría del Foro de las Islas del Pacífico	14 países insulares del Pacífico	En curso

SIGLAS

AECI	Agencia Española de Cooperación Internacional
AFRO	African Region
AGAH	Servicio de Sanidad Animal
AGFUND	Programa del Golfo Árabe para las Organizaciones de Desarrollo de las Naciones Unidas
AGNS	Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias
AGPP	Servicio de Protección Vegetal
AGS	División de Infraestructura Rural y Agroindustrias
AGST	Servicio de Tecnologías de Ingeniería Agrícola y Alimentaria
AMRO	Region of the Americas
CCNASWP	Comité Coordinador del Codex para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental
PCC	Punto de contacto del Codex
FCPB	Fondo Común para Productos Básicos
DFID	Departamento de Desarrollo Internacional
CE	Comunidad Europea
EMRO	Eastern Mediterranean Region
ESCP	Servicio de Políticas y Proyecciones de Productos Básicos
EURO	European Region
FAMV	Facultad de Agronomía y Medicina Veterinaria
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
FAVRI	Instituto de Investigación de las Frutas y las Hortalizas
FFA	Organismo de Pesca del Foro de las Islas del Pacífico
FIC	Forum Island Country
FTS	Food training services

GM	Genetically Modified
HACCP	Análisis de peligros y de puntos críticos de control
IIA	Academia Internacional de Industria
ICD	Consejo de Cooperación Industrial para el Desarrollo
FIDA	Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
INEI	Instituto Nacional de Estadística e Informática
INFAL	Inter American Food Analysis Laboratories
INFOFISH el Pacífico	Organización Intergubernamental de Información y Asesoramiento Técnico para la Comercialización de Productos Pesqueros en la Región de Asia y el Pacífico
LEG	Oficina Jurídica
MIRCEN	Centros de Recursos Microbiológicos
MOA	Ministry of Agriculture
MOH	Ministry of Health
MRA	Evaluación de riesgos microbiológicos
MRM	Gestión de riesgos microbiológicos
MZCP	Programa Mediterráneo de la OMS de lucha contra las zoonosis
NACA	Red de centros de acuicultura de Asia y el Pacífico
NZAID	Oficina para el Desarrollo y la Ayuda Internacional de Nueva Zelandia
OIRSA	Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria
OPS	Organización Panamericana de la Salud
PIFS	Secretaría del Foro de las Islas del Pacífico
PITIC	Pacific Islands Trade and Investment Commission
RILAA	Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos
RLC	Regional Office for Latin America and the Caribbean
SCA	Sustainable Commercial Aquaculture

OSDI	Organismo Sueco de Cooperación para el Desarrollo Internacional
SIPPO	Programa de Promoción de las Importaciones de Suiza
SLC	Subregional Office for the Caribbean
SPC	Secretariat of the Pacific Community
MSF	Medidas sanitarias y fitosanitarias
FANFC	Fondo para la Aplicación de Normas y Desarrollo del Comercio
PCT	Programa de Cooperación Técnica
UEM	Unión Económica y Monetaria
UEMOA	Unión Económica y Monetaria del África Occidental
UNDG ITF	United Nations Development Group-Iraq Trust Fund
UNESCO	Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura
FTP (UNU)	Programa de Formación sobre Pesca de la Universidad de las Naciones Unidas
FFU	Fondo Fiduciario Unilateral
BM	Banco Mundial
OMS	Organización Mundial de la Salud
WPR	Regional Committee for the Western Pacific
WPRO	Western Pacific Region
