



www.fao.org

Datos importantes

El comercio mundial de productos agrícolas, pesqueros y forestales suma 552 millardos de dólares EE.UU. al año.

En los países industrializados hasta una tercera parte de la población sufre todos los años enfermedades de origen alimentario. Algunos de los peligros son la salmonella y la campylobacter, que contaminan los alimentos de origen animal, y la Listeria, que contamina la carne cruda, la leche y los vegetales.

Las enfermedades diarreicas de origen alimentario y transmitidas por el agua son las principales causas de enfermedad y muerte en los países menos desarrollados. Contribuyen sustancialmente a la malnutrición y causan la muerte de 1,8 millones de personas al año, aproximadamente, casi todos niños.

En 2002 se establecieron directrices para los embalajes de madera que se utilizan para expedir hasta un 70 por ciento de los cargamentos, con el fin de que no se transporten plagas indeseables con el embalaje. En 2009 se revisarán estas directrices.

La Comisión del Codex Alimentarius tiene 179 miembros que representan a más del 99 por ciento de la población mundial.

La Comisión del Codex Alimentarius establece cientos de normas para los alimentos, directrices y códigos de prácticas que cubren todas las partes de la cadena mundial de alimentos, desde el productor hasta el consumidor. También ha establecido más de 1 000 dosis máximas para aditivos alimentarios y más de 3 000 límites máximos para los residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios.

Establecimiento de normas y otras actividades normativas

Lucha para lograr alimentos inocuos para todos

Conforme la globalización ha hecho crecer el comercio de alimentos y productos agrícolas, la tarea de mantener la inocuidad de éstos se ha vuelto más complicada. La inocuidad de los alimentos incumbe a todos: los agricultores, la industria alimentaria, los minoristas, los consumidores y los gobiernos. Cuando se aplican con constancia a lo largo de toda la cadena alimentaria, las normas internacionales armonizadas basadas en la ciencia protegen al consumidor. La FAO ayuda a establecer esas normas.

Normas internacionales para los alimentos y la agricultura

La FAO trabaja para establecer normas internacionales en muchos ámbitos relacionados con los alimentos y la agricultura. Formula códigos, normas y convenios, y ayuda a los países a aplicarlos. Colabora con sus asociados internacionales y sus países miembros a fin de:

- garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos;
- facilitar el comercio;
- mantener la salud de plantas y animales; y
- cuidar el futuro de los valiosos recursos naturales.

La FAO desempeña una función importante en calidad de foro internacional y depósito de conocimientos y especialización.



Técnico analizando la calidad e inocuidad de los alimentos en productos cárnicos.

Normas para el mercado mundial

Las normas que velan por la inocuidad y están actualmente vigentes en el mercado mundial son:

- el Codex Alimentarius, para los alimentos;
- la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria, para las plantas; y
- la Organización Mundial de Sanidad Animal, para los animales.

Estos tres organismos ayudan a los países a cumplir el Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, también denominado Acuerdo MSF. Este acuerdo reconoce el derecho de los países a limitar el comercio a fin de proteger la salud humana, vegetal y animal. Pero los reglamentos deben basarse en la ciencia y los acuerdos internacionales, y no se deben utilizar sencillamente para limitar el comercio.



La FAO promueve la cooperación internacional para reducir los efectos peligrosos de los plaguicidas.

Cómo trabaja el Codex Alimentarius

La Comisión del Codex Alimentarius, establecida conjuntamente por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS), establece normas alimentarias desde 1963. Estas normas internacionales sirven de base para las normas nacionales. La aplicación internacional de las normas de la Comisión hace que los alimentos sean más inocuos para el consumidor, y garantiza prácticas justas en el comercio mundial de alimentos, cada vez mayor, en beneficio de los productores de alimentos así como de los consumidores.

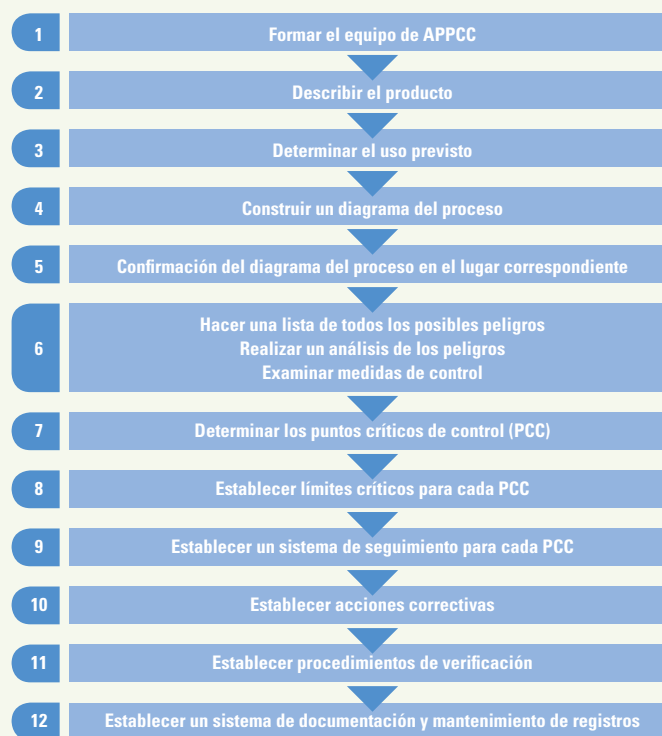
La Comisión tiene 179 países miembros, que representan a más del 99 por ciento de la población mundial. La FAO y la OMS celebran reuniones con expertos y realizan evaluaciones internacionales de riesgos, lo que permite a la Comisión establecer y mantener al día sus normas, con base en el conocimiento científico más reciente en materia de inocuidad de los alimentos.

- La Comisión ha establecido más de 1 000 dosis máximas para cientos de aditivos alimentarios, y más de 3 000 límites máximos para los residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios presentes en los alimentos.
- La Comisión ha establecido cientos de normas para los alimentos; directrices y códigos de prácticas que abarcan todas las partes de la cadena alimentaria, así como normas para productos de bienes importantes que participan en el comercio internacional; normas para velar por la inocuidad y reducir la contaminación de los alimentos, y garantizar su higiene durante la producción, la manipulación y el transporte; directrices para la inspección y certificación de los alimentos, así como normas para el etiquetado de alimentos que garantizan a los consumidores recibir la información necesaria.
- La Comisión creó una norma para evaluar la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente.

Autoridades normativas de los gobiernos en materia de alimentos, profesionales de la salud y representantes de organizaciones de los consumidores y de la industria alimentaria trabajan juntos en los numerosos comités especializados que ayudan a la Comisión a realizar su cometido.

La FAO y la OMS ayudan a los países en desarrollo a participar en el procedimiento del establecimiento de normas y, una vez aprobadas éstas, prestan asistencia para su aplicación nacional.

Producción de alimentos inocuos paso por paso Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC)



El APPCC da seguimiento a todas las medidas críticas en la cadena alimentaria a fin de determinar dónde se pueden presentar problemas y prevenir la contaminación. La Comisión del Codex Alimentarius recomienda este sistema desde mediados del decenio de 1990.

Fuente: FAO

Establecimiento de normas mundiales en numerosos ámbitos

Se deben establecer normas internacionales –códigos, normas y convenios– en todos los ámbitos que repercuten en los alimentos y la agricultura. Los aditivos alimentarios y los contaminantes, la sanidad animal, la ordenación responsable de los recursos naturales, como la pesca y los bosques, son sólo algunas de las esferas en las que se requieren normas internacionales.

- El Código de conducta para la pesca responsable tiene como objetivo garantizar una ordenación positiva de la pesca.
- El Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura, recientemente adoptado, garantiza el acceso a los recursos genéticos para las generaciones futuras y asegura que todos participen en los beneficios.

- La FAO promueve el Convenio de Rotterdam sobre el procedimiento de consentimiento fundamentado previo aplicable a ciertos plaguicidas y productos químicos peligrosos objeto de comercio internacional, así como el Código internacional de conducta para la distribución y utilización de plaguicidas, a fin de reducir los efectos peligrosos de los plaguicidas.
- El Código internacional de conducta para la distribución y utilización de plaguicidas ayuda a los países a reglamentar el uso de estos productos, especialmente cuando falta la legislación pertinente.
- La Convención Internacional de Protección Fitosanitaria permite el traslado internacional de materiales vegetales a la vez que protege contra la propagación de plagas y enfermedades nocivas de las plantas.

