

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

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

Tema 3 del programa

CX/CF 23/16/3
Febrero de 2023

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

Décima sexta reunión
18-21 de abril de 2023 (reunión plenaria presencial)
26 de abril de 2023 (aprobación del informe de manera virtual)

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS (INCLUIDO EL JECFA) (Elaborado por las Secretarías Conjuntas FAO/OMS del JECFA)

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

Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios

2. Desde la última reunión del CCCF, se han celebrado dos reuniones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA, a saber, la 94.^a y la 95.^a) en formato virtual. En ellas se abordaron los residuos de medicamentos veterinarios y los aditivos alimentarios.
3. Se puede acceder a todos los informes completos disponibles y las monografías detalladas en los sitios correspondientes de la FAO y la OMS:
 - FAO: <https://www.fao.org/food-safety/resources/publications/es/>
 - WHO: [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)/publications](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)/publications) (en inglés)
4. Próximas reuniones:

La 96.^a reunión del JECFA está programada para el 27 de junio – 6 de julio de 2023. La reunión está dedicada a analizar una serie de aditivos alimentarios.

La 97.^a reunión del JECFA está programada para el 31 de octubre – 10 de noviembre de 2023. La reunión está dedicada a analizar una serie de aditivos alimentarios.

La petición de datos y el programa provisional de las reuniones 96.^a y 97.^a del JECFA están disponibles en los respectivos sitios web de la FAO y la OMS:

- FAO: <https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/calls-for-data-and-experts-expert-rosters/en/> (en inglés)
- OMS: [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)) (en inglés)

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

- Del 17 al 21 de octubre de 2022, la OMS celebró en Lisboa, Portugal, una consulta *ad hoc* con expertos durante la cual se reevaluaron los factores de equivalencia tóxica 2005 de la OMS (FET) de los compuestos similares a las dioxinas, incluidos algunos bifenilos policlorados (PCB).
- Los expertos invitados coincidieron en que la base de datos actualizada de potencias relativas (REP) indicaba la necesidad de actualizar los FET de la OMS de 2005 para dioxinas, furanos y PCB similares a las dioxinas. También se decidió que debía aplicarse el método bayesiano para validar la base de datos de REP, lo que se tradujo en una mayor confianza y certeza sobre los resultados de la consulta con expertos de 2022.

- Los resultados y los detalles de esta consulta con expertos se publicarán en un documento revisado por pares en la primera mitad de 2023. Lo que se puede revelar en esta fase es que los expertos de la OMS han concluido que la selección de compuestos similares a las dioxinas realizada en la reunión de la OMS en 2005 todavía sigue siendo relevante en el momento presente y debía ser revisada para introducir posibles cambios en los valores de los TEF. El uso de nuevos datos, combinado con el enfoque bayesiano, se ha traducido en una actualización de casi todos los valores de los TEF en la lista de la OMS de 2022, si se compara con la lista de valores de los TEF en 2005. Si se examinan los cambios combinados en los TEF en un concepto de evaluación de riesgos, puede concluirse que incluiría una reducción moderada del total de equivalencias tóxicas (TEQ) para compuestos similares a las dioxinas como las dioxinas cloradas, los dibenzofuranos y los PCB.

Solicitudes de asesoramiento científico

5. Ambas organizaciones siguen dando prioridad conjuntamente a las solicitudes de asesoramiento científico, teniendo en cuenta los criterios propuestos por el Codex, así como las solicitudes de asesoramiento procedentes de países miembros y la disponibilidad de recursos.
6. A la hora de programar las reuniones del JECFA y elaborar el programa, la Secretaría Conjunta de la FAO/OMS debe considerar las prioridades solicitadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) y el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF) así como, ocasionalmente, por otros comités (por ejemplo, el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO)). Habida cuenta del número creciente de solicitudes de asesoramiento científico que recibe el JECFA, no todas las solicitudes se pueden abordar en la siguiente reunión.
7. Para facilitar la provisión de recursos extrapresupuestarios para actividades de asesoramiento científico, rogamos que se pongan en contacto con Markus Lipp, de la Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la FAO (jecfa@fao.org) y con Moez Sanaa, del Departamento de Nutrición e Inocuidad de los Alimentos de la OMS (jecfa@who.int).

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

8. Es necesario recabar información fiable sobre el consumo de alimentos, obtenida de manera individualizada, para calcular la exposición dietética a los agentes químicos y biológicos en la población en general y en los grupos vulnerables. A fin de abordar el problema del acceso insuficiente a dichos datos, la FAO y la OMS han continuado trabajando en las siguientes dos herramientas (iniciadas en 2014) para desarrollar bases de datos mundiales sobre el consumo de alimentos.
9. La Herramienta global FAO/OMS para la divulgación de datos sobre el consumo individual de alimentos (FAO/OMS GIFT)¹ está compartiendo actualmente 36 conjuntos de datos (incluidos 11 conjuntos de datos a nivel nacional) y su objetivo es añadir 43 conjuntos adicionales de datos lo antes posible. La base de datos no solo ofrece acceso a todos los microdatos, sino que también proporciona estadísticas útiles basadas en alimentos, en el ámbito de la nutrición y la inocuidad alimentaria. La FAO/OMS GIFT utiliza como herramienta de categorización FoodEx2, que ha sido mejorada para su uso en todo el mundo como resultado de una colaboración entre la FAO, la OMS y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). La FAO/OMS GIFT también proporciona un inventario global actualizado de los estudios sobre el consumo cuantitativo individual de alimentos ya realizados, previstos y en curso, con información pormenorizada sobre más de 302 estudios identificados. La plataforma está disponible en línea.
10. Un informe reciente publicado conjuntamente por la FAO y el Centro de evaluación dietética detalla la relevancia y la necesidad de disponer de datos alimentarios en países de ingresos bajos y medios, y está disponible online como *Global Trends in the Availability of Dietary Data in Low and Middle-Income Countries* (Tendencias mundiales sobre disponibilidad de datos alimentarios en países de ingresos bajos y medios).²
11. La Base de datos de la FAO/OMS sobre el consumo individual de alimentos para evaluar la exposición crónica que incluye estadísticas resumidas (CIFOCOss) contiene en 2023, las estadísticas resumidas de 68 conjuntos de datos con al menos dos días de consumos y se actualiza periódicamente. Esos datos sobre consumo de alimentos (CIFOCOss) y contaminación de alimentos (SIMUVIMA/Contaminantes de los alimentos) están disponibles en la misma plataforma y ofrecen la posibilidad de usar un sistema armonizado de clasificación/descripción de los alimentos (FoodEx2).
12. La base de datos de SIMUVIMA/Alimentos sigue apoyando activamente el trabajo del CCCF en pro de varios

¹ <https://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/es/>

² <https://www.fao.org/3/cc1351en/cc1351en.pdf> (en inglés)

grupos de trabajo por medios electrónicos (GTE) en la recopilación y el análisis de datos globales sobre la contaminación de los alimentos, a fin de derivar recomendaciones de niveles máximos (NM).

13. En octubre de 2022, la OMS y el Instituto Federal Alemán de Evaluación de Riesgos (BfR) organizaron la sexta Conferencia Internacional sobre Estudios de Dieta Total, en modalidad híbrida. La Conferencia promovió el intercambio de experiencia y conocimientos técnicos sobre metodologías de evaluación de la exposición dietética y estuvo precedida por un tutorial online práctico.

Publicación de la FAO sobre previsión en materia de inocuidad de los alimentos

14. En la publicación de la FAO *Thinking about the future of food safety – A foresight report*³ (Pensando sobre el futuro de la inocuidad alimentaria: un informe prospectivo) se examinan algunas de las cuestiones emergentes más importantes en la alimentación y la agricultura, centrándose en las implicaciones para la inocuidad alimentaria, incluidos el cambio climático, el cambio de comportamiento del consumidor y los patrones de consumo alimentario, nuevas fuentes de alimento y nuevos sistemas de producción de alimentos (como insectos comestibles, medusas, algas marinas, alternativas de origen vegetal y producción celular de alimentos), innovaciones tecnológicas y avances científicos, ciencia del microbioma, economía circular y fraude alimentario.

Otros asuntos de potencial interés para el comité

Actualización de la FAO

Inocuidad alimentaria y ayuda alimentaria

15. La FAO sigue colaborando con el Programa Mundial de Alimentos (PMA), el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF), Médicos sin Fronteras y la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID) con el fin de desarrollar una hoja de ruta para gestionar los riesgos específicos a los que se enfrentan las agencias de ayuda alimentaria para garantizar alimentos seguros y nutritivos para ayuda humanitaria, teniendo en cuenta la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y la nutrición. La FAO también proporciona a dichas agencias asesoramiento de evaluación de riesgos sobre contaminantes concretos (por ejemplo, alcaloides tropánicos) sobre los que se haya informado previamente, y sobre otros.

Trabajo de la FAO sobre el seguimiento de moluscos bivalvos

16. El comercio internacional ha sido el principal factor que ha impulsado el vertiginoso crecimiento de la producción de moluscos bivalvos en los últimos seis decenios. Sin embargo, solo un número muy restringido de países cuenta con programas eficaces de seguimiento de los moluscos bivalvos. En este sentido, la necesidad de desarrollar un guía internacional para la implementación de programas de saneamiento para los moluscos bivalvos fue abordada por la FAO y la OMS a través del desarrollo de la Orientación técnica para el desarrollo de los aspectos relativos a las zonas de cría de los programas de saneamiento de moluscos bivalvos, recientemente actualizada por la FAO y el Centro de Referencia de la FAO para el Saneamiento de los Moluscos Bivalvos, a saber, el Centro para las Ciencias del Medio Ambiente, la Pesca y la Acuicultura del Reino Unido (CEFAS), cuyo contenido se ha actualizado, y cuya segunda edición está disponible en línea en inglés, español⁴ y francés⁵.
17. La orientación también sirve como base para desarrollar un curso de aprendizaje electrónico de tres módulos sobre el saneamiento de bivalvos desarrollado de forma conjunta por la FAO y el CEFAS y dirigido a responsables de las políticas, encargados de desarrollo y directores de programa, especialistas e investigadores sectoriales, cultivadores de bivalvos, instructores y agentes de extensión. Los dos primeros módulos están disponibles en línea: *Growing area risk profile*⁶ (Perfil de riesgo de las zonas de cría) y *Growing area assessment and review* (Evaluación y revisión de las zonas de cría)⁶. Se están desarrollando actualmente versiones en otros idiomas. Ya está disponible online la versión del primer módulo en francés⁷.
18. En los últimos tres años, la FAO en colaboración con su Centro de Referencia para el Saneamiento de los Moluscos Bivalvos (CEFAS)⁸ ha facilitado toda una serie de actividades de capacitación para ofrecer orientación sobre protocolos de laboratorio relevantes, acreditación y uso de métodos de ensayo aplicables a moluscos bivalvos.

³ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cb8667en> (en inglés)

⁴ Versión en inglés: <https://fao.org/documents/card/en/c/cb5072en/> y Versión en español: <https://fao.org/publications/card/es/c/CB5072ES/>

⁵ <https://doi.org/10.4060/cb5072fr>

⁶ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=629> (en inglés)

⁷ [Cours : Contrôle sanitaire des mollusques bivalves: profil de risques des zones de production conchylicole \(fao.org\)](https://www.fao.org/course/view.php?id=629)

⁸ Programas de trabajo e informes anuales del Centro de Referencia de la FAO: <https://www.cefasc.org/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre-for-bivalve-mollusc-sanitation/fao-reference-centre-work-programmes-and-annual-reports/>

En los informes anuales se pueden encontrar las actividades llevadas a cabo cada año⁹.

Sistemas de alerta temprana sobre las floraciones de algas nocivas (HAB)

19. Las HAB (en sus siglas en inglés) tienen unas repercusiones significativas sobre la inocuidad y la seguridad de los alimentos, debido a la contaminación o la mortalidad masiva de los organismos acuáticos. La posibilidad de disponer de sistemas de predicción o alerta temprana podría contribuir a mitigar los efectos de las HAB y reducir la frecuencia con la que se producen este tipo de eventos. En muchos países se han desarrollado sistemas de vigilancia para monitorizar las HAB. Sin embargo, el plazo de ejecución o el tipo de datos recopilados pueden ser insuficientes para actuar con eficacia a través de medidas de gestión de la inocuidad de los alimentos o para otros propósitos, como por ejemplo para transferir los productos de acuicultura a otras áreas. En este sentido, la FAO está liderando el desarrollo de una Orientación técnica conjunta **FAO-OIEA-COI** para la implementación de sistemas de alerta temprana para las HAB. El documento, que se publicará en 2023, servirá de guía a las autoridades competentes y las instituciones relevantes implicadas en la protección del consumidor o el seguimiento medioambiental a la hora de implementar sistemas de alerta temprana para las HAB en áreas específicas que puedan afectar a la inocuidad o la seguridad de los alimentos.
20. Además, la OMS publicó en 2021 *Toxic cyanobacteria in water - Second edition*¹⁰ (Cianobacterias tóxicas en el agua, segunda edición), que incluye información que puede resultar útil para el desarrollo de la guía planificada, como por ejemplo sobre la presencia, la evaluación y la gestión de los cuerpos acuáticos para la acuicultura (Sección 5.3) y los marcos de nivel de alerta desarrollados para el agua potable y recreativa (secciones 5.1.2.2 y 5.2.3.2, respectivamente). Un marco de nivel de alerta permite lanzar una advertencia temprana y poner en marcha respuestas de gestión a corto plazo en los cuerpos acuáticos. El marco de nivel de alerta utiliza principalmente niveles de biomasa cianobacteriana para activar respuestas cuando la biomasa alcanza niveles en los que no se puede descartar la existencia de concentraciones que exceden los valores de alerta de cianotoxinas.

Microplásticos

21. Teniendo en cuenta que los productos pesqueros y de acuicultura no son el único factor que contribuye a la exposición alimentaria a los microplásticos, en la 17.ª reunión del Subcomité de Comercio Pesquero del Comité de Pesca de la FAO (COFI) se solicitó a la FAO que llevara a cabo una evaluación de la exposición para incluir otros productos alimentarios relevantes. En este sentido, la FAO ha desarrollado un documento básico que recopila información sobre la presencia de microplásticos en todos los productos, la contaminación con microplásticos a lo largo de las cadenas de creación de valor de los alimentos, la migración de plástico desde los materiales y los envases que están en contacto con los alimentos, y una revisión de la bibliografía existente sobre la toxicidad de los monómeros, polímeros y aditivos plásticos más comunes. El informe, titulado *Microplastics in food commodities* (Microplásticos en productos alimenticios) se consolidó durante una reunión de expertos celebrada en enero de 2022 y está disponible online.¹¹ El informe fija las bases para futuros ejercicios de evaluación de riesgos y facilita información que se puede usar para formular opciones de gestión de riesgos.

Riesgos y beneficios del consumo de pescado

22. Se han obtenido nuevas pruebas sobre los riesgos y los beneficios del consumo de pescado. Por este motivo, la FAO y la OMS están preparando actualmente la convocatoria de una consulta a expertos que revise las nuevas pruebas y actualice las conclusiones y recomendaciones del informe de 2010¹² a medida que sea necesario. La consulta a expertos tendrá lugar en octubre de 2023 y extraerá una serie de conclusiones sobre los beneficios y los riesgos para la salud asociados al consumo de pescado, y recomendará una serie de pasos que los miembros deben adoptar para evaluar y gestionar mejor dichos beneficios y riesgos, así como comunicarlos a sus ciudadanos de una forma más eficaz. También establecerá un marco para evaluar los beneficios y los riesgos netos para la salud del consumo de pescado, ofreciendo orientación a la Comisión del Codex Alimentarius a la hora de gestionar los riesgos teniendo en cuenta los datos existentes sobre los beneficios de comer productos procedentes de la pesca y la acuicultura.

⁹ [Programas de trabajo e informes anuales del Centro de Referencia de la FAO - CEFAS \(Centro para las Ciencias del Medio Ambiente, la Pesca y la Acuicultura\).](#)

¹⁰ <https://www.who.int/publications/m/item/toxic-cyanobacteria-in-water---second-edition> (en inglés)

¹¹ [Microplastics in food commodities \(fao.org\)](#) (en inglés)

¹² [Consulta mixta de expertos FAO/OMS sobre los riesgos y los beneficios del consumo de pescado. Roma, 25-29 enero de 2010](#)

Algas e inocuidad de los alimentos

23. Se espera que el incremento en el cultivo y la utilización de algas constituya un pilar esencial para una seguridad alimentaria sostenible y que se convierta pronto en un componente integral de la economía acuática. Hay muchos factores que pueden afectar a la presencia de riesgos en las algas. Sin embargo, existe un déficit general de legislación y documentos orientativos sobre la utilización y la producción de algas. A este respecto, la FAO y la OMS han desarrollado un documento básico que identifica los riesgos para la inocuidad de los alimentos vinculados al consumo de algas y plantas acuáticas que puede servir como base para realizar más trabajos en este ámbito.
24. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP), en su 35.ª reunión (2021), acordó considerar la realización de trabajo adicional en este ámbito según lo presentado por la FAO y la OMS y partiendo del documento básico, a fin de desarrollar una orientación pertinente para el Codex. El documento, titulado *Report of the expert meeting on food safety for seaweed – Current status and future perspectives* (Informe del grupo de expertos sobre inocuidad alimentaria para las algas - Situación actual y perspectivas de futuro) se consolidó en el marco de una reunión de expertos celebrada en octubre de 2021, y está disponible online¹³.

Prioridades estratégicas de la FAO en materia de inocuidad de los alimentos, dentro del Marco estratégico de la FAO para 2022-2031

25. En respuesta a la solicitud del Comité de Agricultura de la FAO (COAG), en su 27.º período de sesiones, y teniendo en cuenta el contexto estratégico global, la FAO desarrolló un conjunto de prioridades estratégicas para su trabajo sobre la inocuidad de los alimentos, a la vez que mantuvo la idea de proporcionar “alimentos inocuos para todas las personas en todo momento” y la misión de “prestar apoyo a los miembros para seguir mejorando la inocuidad de los alimentos a todos los niveles mediante la facilitación de asesoramiento científico y el refuerzo de sus capacidades de inocuidad de los alimentos, en aras de unos sistemas agroalimentarios eficientes, inclusivos, resilientes y sostenibles”.
26. Estas prioridades estratégicas se articulan en torno a cuatro resultados estratégicos derivados de un proceso consultivo repetido liderado por la FAO con sus miembros y con organizaciones internacionales asociadas, entre las que destaca la OMS. La FAO y la OMS llevan muchas décadas trabajando a través de una asociación estable para implementar el Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias (Codex Alimentarius), ofrecer asesoramiento científico, reforzar las capacidades de los miembros de la FAO para una mejor participación en los procesos de establecimiento de normas del Codex Alimentarius, y para reforzar sus sistemas nacionales de control alimentario. Durante el desarrollo de las prioridades de la FAO en materia de inocuidad de los alimentos y la Estrategia global de la OMS sobre inocuidad de los alimentos, la FAO y la OMS mantuvieron un mecanismo continuo y riguroso de debate y puesta en común de información. Ambas organizaciones se han comprometido a planificar el desarrollo de un marco de trabajo conjunto de implementación una vez ratificadas las respectivas direcciones estratégicas.
27. La FAO espera que las prioridades estratégicas en materia de inocuidad de los alimentos actúen como un instrumento que estimule las inversiones y garantice unos recursos humanos y financieros adecuados para la FAO, con el fin de implementar con éxito su programa de inocuidad de los alimentos y ofrecer orientación internacional, políticas y apoyo para los responsables de las políticas. Estas prioridades estratégicas instan a una integración más coherente de la inocuidad de los alimentos en el desarrollo de sistemas agroalimentarios sostenibles e inclusivos, políticas sobre nutrición y seguridad de los alimentos y estrategias de desarrollo agrícola.

Actualización de la OMS

28. Los microplásticos en el medio ambiente son un contaminante emergente que ha generado una intensa preocupación en la opinión pública y ha sido objeto de consultas de Estados Miembros a la OMS y de constantes preguntas de los medios de comunicación. Se han planteado preguntas acerca de los efectos sobre la salud humana de la exposición a las partículas de microplásticos, desde los propios polímeros hasta los monómeros y los aditivos usados para fabricar el material plástico, los contaminantes químicos adsorbidos y las biopelículas asociadas.
29. En reconocimiento de ello, la OMS ha revisado el estado de las evidencias de microplásticos en el agua potable, y en agosto de 2019 publicó un informe en el que se evalúan los riesgos para la salud humana¹⁴. Como continuación de los esfuerzos de la OMS para evaluar los potenciales riesgos para la salud relacionados con la exposición a microplásticos, se ha emprendido un proyecto con el objetivo de ampliar el alcance de la evaluación desde el foco en el agua potable hasta el medio ambiente en su conjunto, incluida la exposición a través de los

¹³ <https://www.fao.org/3/cc0846en/cc0846en.pdf> (en inglés)

¹⁴ <https://apps.who.int/iris/handle/10665/326499> (en inglés)

alimentos, el agua y el aire. En colaboración con un grupo de expertos internacionales, la OMS ha evaluado los riesgos para la salud humana que se derivan de la exposición a las partículas de microplásticos del medio ambiente, ha identificado las necesidades de investigación y ha esbozado el alcance del trabajo sobre partículas de microplásticos que hay que hacer en el futuro. En marzo de 2022 se celebró una consulta virtual con expertos, y el grupo de trabajo aprobó un informe final. El informe se publicó en agosto de 2022¹⁵.

Estrategia global de la OMS sobre inocuidad de los alimentos

30. La Estrategia global de la OMS sobre inocuidad de los alimentos 2022-2030 fue aprobada por la 75.ª Asamblea de la OMS en mayo de 2022. Actualiza la última estrategia a fin de abordar los problemas actuales y emergentes, incorporar nuevas tecnologías e incluir enfoques innovadores para reforzar los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos. Esta solicitud fue realizada por Estados Miembros en reconocimiento de que la inocuidad de los alimentos sigue siendo una prioridad para la salud pública, con un papel crítico en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. En el desarrollo de esta estrategia, la OMS ha contado con el soporte del Grupo de Asesoramiento Técnico sobre Inocuidad de los Alimentos: Alimentos más Seguros para una Mejor Salud, y se ha reunido exhaustivamente con expertos científicos, asesores regionales de la OMS sobre inocuidad de los alimentos, asociados internacionales como la FAO y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) y Estados Miembros, además de llevar a cabo consultas públicas. También se tuvieron en cuenta planes de acción regionales para la inocuidad de los alimentos y estrategias de inocuidad de los alimentos, así como las recomendaciones y directrices del Codex Alimentarius y las prioridades de inocuidad de los alimentos de la FAO. La Estrategia global de la OMS sobre inocuidad de los alimentos se ha desarrollado para guiar y prestar apoyo a los Estados Miembros en sus esfuerzos por priorizar, planificar, implementar, hacer un seguimiento y evaluar periódicamente acciones de cara a la reducción de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos, reforzando continuamente los sistemas de inocuidad de los alimentos y fomentando la cooperación global. Actualmente la OMS trabaja para apoyar a los Estados Miembros en la implementación de la estrategia en colaboración con la FAO, la Corporación Financiera Internacional-Banco Mundial (CFI-BM), miembros del Grupo Consultivo Técnico (TAG) y otros asociados. Se informará sobre la implementación cada dos años en la Asamblea Mundial de la Salud (AMS), hasta 2030.

La carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos

31. La OMS adelanta un proceso para actualizar sus estimaciones de carga global, regional y nacional de las enfermedades transmitidas por los alimentos, a raíz de un nuevo mandato en virtud de la resolución WHA73.5, y con el apoyo proporcionado por el Grupo de Referencia de Epidemiología sobre la Carga por Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (FERG)¹⁶. Hasta la fecha se han organizado cuatro reuniones de expertos en 2021 y 2022 para determinar el marco metodológico general, una lista de peligros alimentarios y sus estados de salud asociados para incluirlos en la siguiente actualización, y para recopilar datos principalmente a través de revisiones sistemáticas.¹⁷ La OMS tiene previsto informar sobre los cálculos nacionales y establecerá un proceso para que sus Estados Miembros mantengan un diálogo sobre la cuestión, a través de consultas entre países y del portal de cada país.
32. Estos indicadores y objetivos globales fueron incluidos en la estrategia global de la OMS para medir las repercusiones en las actividades de inocuidad alimentaria, a saber: 1) una reducción del 40 % en la media global de incidencia de enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos, calculada para cada 100 000 personas de población, 2) el 100 % de los países con al menos una capacidad del 80 % para el mecanismo de colaboración multisectorial para eventos de inocuidad alimentaria, y 3) una puntuación media mundial de 3,5 para la vigilancia nacional de enfermedades transmitidas por los alimentos y contaminación. Partiendo de la metodología del FERG para calcular los resultados en la salud, la OMS planea desarrollar el marco de medición del efecto para medir las repercusiones de acciones de inocuidad alimentaria en el ámbito mundial.
33. La OMS publicó en junio de 2021 una nueva guía titulada "Estimación de la carga de morbilidad de transmisión alimentaria: manual práctico para los países", destinada a ayudar a los Estados Miembros a evaluar las causas, la magnitud y la distribución de las enfermedades transmitidas por los alimentos a través de la estimación de la carga para la salud pública de las enfermedades transmitidas por los alimentos en el ámbito nacional.¹⁸ Además de los resúmenes ejecutivos facilitados en los seis idiomas de las Naciones Unidas, en 2022 se facilitaron módulos

¹⁵ Informe de la OMS, 2022. *Dietary and inhalation exposure to nano- and microplastic particles and potential implications for human health* (Exposición alimentaria e inhalación de nanopartículas y partículas de microplásticos y potenciales implicaciones para la salud humana). <https://www.who.int/publications/i/item/9789240054608> (en inglés)

¹⁶ [https://www.who.int/groups/foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-\(ferg\)](https://www.who.int/groups/foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-(ferg)) (en inglés)

¹⁷ <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-expressions-of-interest-to-conduct-systematic-reviews-and-other-studies-for-estimating-the-burden-of-foodborne-diseases> (en inglés)

¹⁸ <https://www.who.int/es/publications/i/item/9789240012264>

de presentación en los seis idiomas de las Naciones Unidas. La OMS está estableciendo un programa para apoyar a los países a reforzar la capacidad nacional de estimar la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos.