



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo cuarto período de sesiones

CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS

(Documento elaborado por la FAO y la OMS)

1. Introducción

1.1 En el presente documento se destaca la evolución de las políticas de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) y las cuestiones conexas que podrían ser de interés o pertinentes para la labor del Codex, de acuerdo con la estructura siguiente:

- **Cuestiones planteadas conjuntamente por la FAO y la OMS:** 3.1 COVID-19, 3.2 Labor de la Colaboración tripartita en materia de RAM, 3.3 Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, 3.4 Participación de la FAO y la OMS en la labor del Organismo Internacional de Energía Atómica sobre radionucleidos, 3.5 Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición 2016-2025, 3.6 El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2021, 3.7 CSA, 3.8 Cumbre de las Naciones Unidas sobre los Sistemas Alimentarios de 2021, 3.9 Labor conjunta de la FAO y la OMS en relación con la inocuidad de las algas marinas, 3.10 Labor conjunta de la FAO y la OMS en relación con los riesgos y beneficios del consumo de pescado, 3.11 Asesoramiento científico conjunto de la FAO y la OMS para el Codex Alimentarius.
- **Cuestiones planteadas por la FAO:** 4.1 COVID-19, 4.2 42.º período de sesiones de la Conferencia de la FAO, 4.3 Estrategia de la FAO para la inocuidad de los alimentos para 2022-2031, 4.4 Financiación sostenible para el Programa conjunto FAO/OMS de asesoramiento científico sobre inocuidad de los alimentos, 4.5 RAM, 4.6 Elaborando la visión y la estrategia de la labor de la FAO en materia de nutrición, 4.7 Orientación técnica conjunta FAO/OIEA/COI para la aplicación de sistemas de alerta temprana de la floración perjudicial de algas, 4.8 Labor de la FAO en relación con los microplásticos, 4.9 Labor de la FAO en relación con las biotoxinas marinas de las plantas desalinizadoras, 4.10 Publicación de la FAO Looking at edible insects from a food safety perspective, 4.11 Revisión de la bibliografía sobre la incidencia en el microbioma intestinal humano de sustancias de interés para la inocuidad de los alimentos, 4.12 Un estudio de caso del arroz para entender la armonización internacional de los límites máximos de residuos de plaguicidas con las normas del Codex, 4.13 Métodos de laboratorio que respaldan las normas del Codex, 4.14 Evaluación de la inocuidad de alimentos derivados de animales y microorganismos de ADN recombinante.
- **Cuestiones planteadas por la OMS:** 5.1 La nueva unidad de Una Salud y el Cuadro de expertos de alto nivel para el enfoque "Una Salud", 5.2 Resolución de la Asamblea Mundial de la Salud y actualización de la Estrategia global de la OMS para la inocuidad de los alimentos, 5.3 RAM, 5.4 Elaboración de las directrices de la OMS sobre la eficacia, inocuidad y efectividad de los alimentos terapéuticos listos para el consumo con un contenido reducido de proteína de leche, 5.5 Eliminación de los ácidos grasos trans producidos industrialmente, 5.6 Alcohol, 5.7 COVID-19, 5.8 Reducción de la ingesta de sal/sodio de la población, 5.9 La carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos, 5.10 Cumbre de las Naciones Unidas sobre los Sistemas Alimentarios de 2021, 5.11 Informe de la OMS sobre los riesgos para la salud humana derivados de la exposición a los microplásticos del entorno.

2. Recomendaciones

Se invita a la Comisión del Codex Alimentarius y a su Comité Ejecutivo a:

- i. tomar nota de la información proporcionada en este documento; y
- ii. tomar las medidas necesarias para tener debidamente en cuenta estas políticas de las organizaciones patrocinadoras.

3. Cuestiones planteadas conjuntamente por la FAO y la OMS:

3.1 COVID-19

3.1.1. A medida que la pandemia mundial de la enfermedad por coronavirus (COVID-19) evoluciona, la FAO y la OMS continúan trabajando para mantener a los Estados Miembros informados de las cuestiones relacionadas con dicha enfermedad y la inocuidad alimentaria.

3.1.2 La FAO y la OMS han publicado conjunta e individualmente numerosos documentos normativos y orientativos con vistas a ayudar a sus miembros a gestionar la crisis mundial actual y reducir al mínimo los efectos de la pandemia. Todos los documentos se encuentran disponibles en:

- Declaración conjunta de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), la FAO, el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) y la OMS: [Impacto de la COVID-19 en los medios de vida, la salud y los sistemas alimentarios \(en inglés\)](#);
- Declaración conjunta de la FAO y la OMS: [COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias](#); actualizada en el documento de la FAO (véase 3.1)
- FAO: Se puede acceder al portal exclusivo de la FAO sobre todos los aspectos de su labor relativa a la COVID-19 en: <http://www.fao.org/2019-ncov/es/>
- OMS: El Departamento de Nutrición e Inocuidad de los Alimentos de la OMS ha creado una página web para reunir todos los documentos relacionados con la COVID-19, la nutrición y la inocuidad alimentaria (<https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/covid-19>) y una página de preguntas y respuestas sobre la nutrición y la inocuidad alimentaria en relación con la pandemia de la COVID-19: <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19-food-safety-and-nutrition>.

3.1.3. Además, en la Adición 4 del presente informe se exponen los desafíos que ha supuesto la pandemia de la COVID-19 para el Fondo fiduciario del Codex.

3.2 Labor de la Colaboración tripartita FAO/OMS/OIE en materia de resistencia a los antimicrobianos

3.2.1. El 16 de marzo de 2021 se celebró un seminario web FAO/OMS/CODEX sobre las actividades de la FAO, la OMS y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) en apoyo al seguimiento y la vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos (RAM) en los sectores agroalimentarios. Las presentaciones y la grabación están disponibles en formato descargable¹.

3.2.2 Se publicaron los siguientes documentos de la Colaboración tripartita en relación con la RAM:

- *Reseña técnica sobre el agua, el saneamiento, la higiene y la gestión de aguas residuales para prevenir las infecciones y reducir la propagación de la resistencia a los antimicrobianos*²
- *Monitoring global progress on antimicrobial resistance: tripartite AMR country self-assessment survey (TrACSS) 2019–2020*³

3.2.3 En 2020, la Colaboración tripartita publicó el documento *Instrumentos internacionales relativos al uso de antimicrobianos en el sector de la salud humana y los sectores animal y vegetal*⁴, que ofrece un panorama general y un análisis de los instrumentos internacionales que definen las normas relativas al uso de antimicrobianos en el sector de la salud, el sector animal y el sector vegetal y su liberación en el medio ambiente. El objetivo del documento es determinar los instrumentos y normas existentes a fin de guiar su

¹ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/es/c/1381093/>

² <http://www.fao.org/3/ca9120es/CA9120ES.pdf>

³ <http://www.fao.org/3/cb3690en/cb3690en.pdf>

⁴ <http://www.fao.org/publications/card/en/c/CB1747ES>

aplicación y orientar los debates y la dirección de los futuros instrumentos internacionales relacionados con el uso de antimicrobianos.

3.2.4. En su informe de 2019, el Grupo especial de coordinación interinstitucional (IACG) sobre la resistencia a los antimicrobianos⁵ recomendó crear urgentemente tres estructuras de gobernanza para fortalecer la gobernanza mundial, la rendición de cuentas y la colaboración intersectorial en la lucha contra la RAM. En noviembre de 2020 se creó el Grupo de liderazgo mundial sobre la resistencia a los antimicrobianos⁶ como primera estructura de gobernanza, formado por jefes de gobierno, ministros de gobierno y dirigentes del sector privado y de la sociedad civil, con el objetivo de catalizar el liderazgo político y las medidas encaminadas a proteger los medicamentos antimicrobianos. En su plan de acción progresivo⁷, el Grupo de liderazgo mundial aboga por la correcta finalización de la revisión del Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos (CX 61-2005) y el proyecto de Directrices sobre seguimiento y vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos durante la octava reunión del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos y por su adopción en el 44.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, y promueve el apoyo a su posterior aplicación.

3.2.5 En respuesta al informe del IACG, actualmente también se está creando una Plataforma de la Alianza de Múltiples Partes interesadas sobre la Resistencia a los Antimicrobianos⁸ formada por miembros de las organizaciones de la Colaboración tripartita, organismos de las Naciones Unidas, los gobiernos interesados, la sociedad civil, el sector privado y el mundo académico, así como un Grupo independiente sobre datos probatorios para fundamentar medidas de lucha contra la resistencia a los antimicrobianos.

3.2.6. En 2019, la Colaboración tripartita puso en marcha el Fondo fiduciario de asociados múltiples para luchar contra la resistencia a los antimicrobianos (Fondo fiduciario de asociados múltiples para la RAM)⁹, que ayuda a los países de ingresos bajos y medianos a intensificar sus esfuerzos para contrarrestar la amenaza de la RAM. El Fondo, que tiene un alcance de cinco años (hasta 2024), está financiado actualmente por los Países Bajos, Suecia, Alemania y el Fondo Fleming (el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte). Hasta agosto de 2021 se han aprobado nueve proyectos nacionales y cuatro proyectos mundiales. Se puede consultar el último informe anual (2020) [aquí](#).

3.2.7. Actualmente, la Colaboración tripartita también está preparando un manual sobre el uso de los antimicrobianos basado en la clasificación AWaRe (acrónimo de Access, Watch, Reserve —acceder, vigilar, reservar—) que agrupa los antimicrobianos en tres grupos en función de su capacidad de inducir y propagar la RAM.

3.3 **Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos**

3.3.1. En diciembre de 2018, la Asamblea General de las Naciones Unidas aprobó una resolución en la que se proclamaba el 7 de junio como el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos y designó a la FAO y la OMS, organizaciones patrocinadoras de la Comisión del Codex Alimentarius, para que facilitaran conjuntamente su cumplimiento. En 2021, las organizaciones invitaron a la comunidad mundial a aunar sus esfuerzos a fin de llamar la atención e inspirar actuaciones para ayudar a prevenir, detectar y gestionar los riesgos transmitidos por los alimentos. Bajo el lema “Alimentos inocuos ahora para un mañana saludable”, la campaña se centró en cómo la producción y el consumo de alimentos inocuos tienen beneficios inmediatos y a largo plazo para las personas, el planeta y la economía. Se planificaron actos y actividades en todo el mundo, organizados por organizaciones internacionales, gobiernos, empresas, organizaciones no gubernamentales (ONG), estudiantes, instituciones académicas y personas individuales. Debido a la pandemia, muchos de los encuentros se celebraron en formato virtual por segunda vez, con la ventaja de que aumentó la participación en todas las regiones del mundo. El lunes, 7 de junio de 2021, los Directores Generales y Científicos Jefe de la FAO y la OMS celebraron el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos con un seminario web¹⁰ auspiciado por la FAO, la OMS y la Secretaría del Codex, donde hicieron hincapié en el papel fundamental que desempeña la ciencia para garantizar la inocuidad de nuestros alimentos. El 7 de septiembre de 2021 se publicó un informe resumido de las actividades de 2021, que está disponible en el sitio web del Día Mundial de la Inocuidad de los alimentos¹¹.

⁵ https://www.who.int/docs/default-source/antimicrobial-resistance/amr-gcp-tjs/iacg-final-report-es.pdf?sfvrsn=d5acc002_6

⁶ <https://www.who.int/groups/one-health-global-leaders-group-on-antimicrobial-resistance>

⁷ https://cdn.who.int/media/docs/default-source/antimicrobial-resistance/qlg-action-plan-july-2021_final.pdf?sfvrsn=daa1bd02_5&download=true

⁸ <http://www.fao.org/antimicrobial-resistance/news-and-events/news/news-details/es/c/1418490/>

⁹ <http://www.fao.org/3/ca5493en/ca5493en.pdf>

¹⁰ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/es/c/1410740/>

¹¹ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-homepage/es/>

3.4 **Participación de la FAO y la OMS en la labor del Organismo Internacional de Energía Atómica sobre radionucleidos**

3.4.1. La FAO, la OMS y el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) siguen colaborando en un proyecto conjunto con un grupo directivo de expertos internacionales para la elaboración de directrices en materia de control de radionucleidos presentes en los alimentos y el agua potable en situaciones que no son de emergencia. El proyecto se está llevando a cabo en cooperación con las organizaciones internacionales y autoridades nacionales competentes. Tiene por objeto formular un enfoque armonizado para la evaluación y gestión de la dosis de radiación, tanto de radionucleidos presentes naturalmente como de aquellos creados por el hombre, en los alimentos. Lo anterior incluye materiales de orientación, en consonancia con el enfoque para los radionucleidos presentes en el agua potable contemplado en las *Guías para la calidad del agua de consumo humano* de la OMS, para uso de las autoridades nacionales pertinentes. El equipo de la FAO, el OIEA y la OMS preparará un informe, que se publicará dentro de la serie Guías de seguridad del OIEA, para registrar los resultados del proyecto, además de un documento de la serie IAEA-TECDOC con sugerencias para utilizar esta información en la gestión de las normas de seguridad radiológica y como apoyo a la futura elaboración de orientaciones.

3.4.2. Esta labor ha sustentado debates en el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos. En su 13.^a reunión, el Comité encomendó a un grupo de trabajo electrónico (GTE) que elaborara un documento de debate, que concluyó que hay radionucleidos presentes naturalmente en muchos alimentos diferentes, los cuales tienden a producir dosis de radiación mayores que los radionucleótidos creados artificialmente en situaciones sin emergencia nuclear, aunque no conllevan problemas específicos en cuanto a inocuidad de los alimentos, los piensos o el agua potable. Además, no se habían detectado problemas de comercio internacional debido a la existencia de radionucleótidos presentes naturalmente en los alimentos, los piensos o el agua potable. En su 14.^a reunión, el Comité acordó que no se requieren acciones adicionales por su parte de momento. Agradeció la oferta del OIEA para colaborar con la FAO y la OMS y elaborar un documento informativo para la comunidad de autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos y pidió al Centro Conjunto FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Alimentación y la Agricultura que le mantuviera informado de los avances en este ámbito.

3.5 **Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición 2016-2025**

3.5.1. El Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición, proclamado por la Asamblea General de las Naciones Unidas en 2016¹², tiene por finalidad agilizar la aplicación de los compromisos asumidos en la Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN2), alcanzar las metas relativas a la nutrición mundial y las enfermedades no transmisibles (ENT) relacionadas con la dieta para 2025 y contribuir al logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de aquí a 2030. En el marco del examen a mitad de período del Decenio sobre la Nutrición, en 2020 la Secretaría conjunta FAO/OMS del Decenio sobre la Nutrición convocó consultas oficiosas con los Miembros y agentes no estatales con el objetivo de solicitar su opinión sobre los progresos realizados, los obstáculos encontrados y las deficiencias detectadas durante la primera mitad del Decenio, entre 2016 y 2020, y sobre las esferas prioritarias de actuación para la segunda mitad del Decenio, de 2021 a 2025¹³. En 2021, ONU Nutrición organizó una consulta en línea a través de la plataforma Foro Global sobre Seguridad Alimentaria y Nutrición a la que respondieron 185 personas de 64 Estados Miembros a fin de contribuir a la actualización del Programa de trabajo del Decenio. Las respuestas se tendrán en cuenta durante la revisión del programa de trabajo para la segunda mitad del Decenio, hasta 2025.

3.6 **El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2021: Transformación de los sistemas alimentarios en aras de la seguridad alimentaria, una mejor nutrición y dietas asequibles y saludables para todos (SOFI 2021)**¹⁴

3.6.1. La FAO, el FIDA, el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF), el Programa Mundial de Alimentos (PMA) y la OMS se han asociado para elaborar el informe anual conjunto *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2021*, que presenta las últimas tendencias y análisis sobre la situación mundial en materia de seguridad alimentaria y nutrición. La edición de este año incluye una primera evaluación global de la inseguridad alimentaria y la malnutrición en 2020 y demuestra que el hambre y la malnutrición en todas sus formas continúan suponiendo un desafío. Las proyecciones muestran que es probable que la seguridad alimentaria y el estado nutricional de los grupos de población más vulnerables se deterioren aún más debido a las repercusiones socioeconómicas y sanitarias de la pandemia de la COVID-19. Además, se hace hincapié en las medidas necesarias para transformar los sistemas alimentarios en aras de la seguridad alimentaria, una mejor nutrición y dietas asequibles y saludables para todos. Los complejos

¹² <https://undocs.org/es/A/RES/70/259>

¹³ <https://www.un.org/nutrition/es/about>

¹⁴ <http://www.fao.org/publications/sofi/2021/es/>

desafíos de la seguridad alimentaria y la nutrición requieren una mayor sinergia y coherencia en la formulación y aplicación de políticas en todos los sectores, con el respaldo de más inversiones estratégicas de los sectores público y privado. Se presenta un examen en profundidad sobre la manera de pasar de las soluciones basadas en compartimentos estancos a soluciones basadas en sistemas alimentarios integradas.

3.7 **CSA: Directrices voluntarias del CSA sobre los sistemas alimentarios en favor de la nutrición**

3.7.1 El Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA) es una plataforma internacional e intergubernamental inclusiva para la colaboración de todas las partes interesadas con miras a garantizar la seguridad alimentaria y la nutrición correcta para todos. El Comité rinde cuentas a la Asamblea General de las Naciones Unidas por conducto del Consejo Económico y Social (ECOSOC) y de la Conferencia de la FAO. Durante su 47.º período de sesiones plenarias, en febrero de 2021, el CSA aprobó las Directrices voluntarias del CSA sobre los sistemas alimentarios en favor de la nutrición¹⁵.

3.7.2 El objetivo de las Directrices voluntarias es contribuir al logro de sistemas alimentarios sostenibles y una mejor nutrición, recordando que debería alentarse la transformación de los sistemas alimentarios de forma coherente, según corresponda y de conformidad con los contextos y capacidades nacionales, en consonancia con las tres dimensiones del desarrollo sostenible. La finalidad es también presentar un conjunto de recomendaciones que ayude a velar por que las dietas saludables estén disponibles y sean accesibles, asequibles e inocuas, que se disponga de ellas con la calidad y en la cantidad adecuadas, y que se ajusten a las creencias, la cultura, las tradiciones, los hábitos alimentarios y las preferencias de las personas de conformidad con las leyes y obligaciones nacionales e internacionales. Se pretende que las Directrices voluntarias brinden apoyo a la celebración del Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición (2016-2025)¹⁶ con el objetivo de aumentar la visibilidad, coordinación y eficacia de las medidas nutricionales a todos los niveles en tanto que aspectos fundamentales para el cumplimiento de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. La mayor parte de los datos comprobados proviene del informe preparado por el Grupo de alto nivel del CSA de expertos en seguridad alimentaria y nutrición (GANESAN)¹⁷, diversos documentos técnicos y normativos de las Naciones Unidas y publicaciones científicas revisadas por homólogos. La FAO y la OMS fomentarán el uso de las Directrices voluntarias entre sus miembros junto con otras normas empíricas y científicas especializadas, directrices normativas y recomendaciones que ofrecen explicaciones e indicaciones de actuación adicionales.

3.7.3 Además, la FAO está trabajando en la creación de una plataforma de pruebas, como se había comprometido a hacer, con el objetivo de facilitar el acceso a las normas empíricas y científicas especializadas, las directrices normativas y las recomendaciones de la FAO, la OMS¹⁸ y otros organismos normativos, en especial del Codex, para cada una de las 105 recomendaciones recogidas en las Directrices voluntarias.

3.7.4 La OMS, en cuanto miembro activo del Grupo asesor del CSA, impulsó la labor del CSA relativa a la pandemia de la COVID-19 al prestar apoyo al acto virtual del CSA sobre las cadenas de suministro de alimentos resilientes y la salud de sus trabajadores durante la pandemia¹⁹ y su documento de antecedentes²⁰, donde se presentaron las recomendaciones conjuntas de la FAO y la OMS sobre seguridad de los trabajadores alimentarios durante la COVID-19 y se promovió su utilización mediante la creación de versiones localizadas y manuales ilustrados.

3.8 **Cumbre de las Naciones Unidas sobre los Sistemas Alimentarios de 2021**

La FAO y la OMS ofrecerán información actualizada a la Comisión del Codex Alimentarius relativa a la Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios en una comunicación independiente que se facilitará tras el acto.

3.9 **Labor conjunta de la FAO y la OMS en relación con la inocuidad de las algas marinas**

3.9.1 La producción mundial de macroalgas o algas marinas se ha triplicado con creces, pasando de 10,6 millones de toneladas en 2000 a 32,4 millones de toneladas en 2018. Se espera que el cultivo y la utilización de algas marinas, que van en aumento, se conviertan en pilares importantes de la seguridad alimentaria sostenible y de una economía acuícola robusta en un futuro cercano. Son muchos los factores que pueden determinar la existencia de peligros en las macroalgas y algas marinas, como el tipo de alga, la fisiología, la estación del año, las aguas de producción, los métodos de recolección y la elaboración. Se ha notificado que varios peligros, como los metales pesados y las biotoxinas marinas, están asociados a las algas marinas (o posiblemente lo estén). Sin embargo, por lo general todavía no existe legislación o documentos de orientación sobre producción y utilización de algas marinas. A este respecto, la FAO está elaborando un documento de antecedentes en el que se determinan los peligros para la inocuidad de los

¹⁵ www.fao.org/cfs/workingspace/workstreams/nutrition-workstream/en/

¹⁶ https://www.un.org/nutrition/sites/www.un.org.nutrition/files/general/pdf/work_programme_nutrition_decade.pdf

¹⁷ <http://www.fao.org/3/I7846ES/i7846es.pdf>

¹⁸ <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/cfs-voluntary-guidelines-on-food-systems-and-nutrition>

¹⁹ http://www.fao.org/fileadmin/templates/cfs/Docs1920/COVID-19/COVID-19_2-Chair_Summary_28_July_2020.pdf

²⁰ http://www.fao.org/fileadmin/templates/cfs/Docs1920/COVID-19/CFS_COVID-19_Discussion_Paper_FINAL2.pdf

alimentos (productos químicos, agentes patógenos y toxinas) vinculados al consumo de algas marinas y plantas acuáticas, que sentará las bases para seguir trabajando en este ámbito. La FAO y la OMS consideran que puede ser conveniente elaborar una orientación del Codex sobre este tema y someten esta cuestión al Comité para su examen en el contexto de la propuesta formulada en la Adición 1 del presente documento.

3.10 **Labor conjunta de la FAO y la OMS en relación con los riesgos y beneficios del consumo de pescado**

3.10.1 Desde 2010, cuando se celebró la última consulta de expertos de la FAO y la OMS para valorar los riesgos y beneficios del consumo de pescado, se han obtenido nuevos datos comprobados sobre este asunto. Por tanto, la FAO y la OMS tienen previsto actualizar el *Informe de la Consulta mixta de expertos FAO/OMS sobre los riesgos y los beneficios del consumo de pescado*. Lo harán a través de una consulta de expertos en la que se extraerán una serie de conclusiones sobre los beneficios y los riesgos para la salud asociados al consumo de pescado y se recomendarán diferentes medidas para los Estados miembros encaminadas a mejorar la evaluación y la gestión de los riesgos y los beneficios del consumo de pescado y comunicarlos con mayor eficacia a sus ciudadanos. Como resultado de la consulta de expertos, se establecerá un marco para evaluar los beneficios o riesgos netos para la salud del consumo de pescado que orientará la labor sobre gestión de riesgos de las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos y la Comisión del Codex Alimentarius, teniendo en cuenta los datos existentes sobre los beneficios del consumo de pescado.

3.11 **Asesoramiento científico conjunto de la FAO y la OMS para el Codex Alimentarius**

3.11.1 Para obtener más información sobre la labor conjunta de la FAO y la OMS sobre asesoramiento científico para el Codex Alimentarius (en especial, sobre el trabajo del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, las Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos, la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas y las Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición) y sobre la labor del comité especial de expertos, se invita al Comité a considerar la información que se facilita por separado en el documento CAC/44 INF/2.

4. **Cuestiones planteadas por la FAO**

4.1 **COVID-19**

4.1.1 La FAO ha publicado un nuevo documento de orientación²¹ con medidas adicionales que pueden adoptar las empresas alimentarias y las autoridades reguladoras del sector para proteger a los trabajadores frente a la propagación persona a persona de la COVID-19. Las directrices actualizadas tienen el objetivo de garantizar la integridad de la cadena alimentaria y la disponibilidad de suministros alimentarios suficientes e inocuos para los consumidores. Aunque la COVID-19 puede conllevar un riesgo para la seguridad en el trabajo en todos los negocios o sectores donde las personas trabajan muy cerca unas de otras, no se considera que el SARS-CoV-2 constituya en sí mismo un riesgo directo para la inocuidad de los alimentos. Esta orientación de la FAO, que incluya la nueva información disponible, constituye una actualización del documento *COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias. Orientaciones provisionales* (7 de abril de 2020) con miras a proteger correctamente a los trabajadores del sector alimentario, sin restringir las cadenas de suministro de alimentos con medidas ineficaces. El documento se ocupa de los principios generales de protección de los trabajadores y asesoramiento en actividades de producción primaria, elaboración y distribución de alimentos, y también en la venta al por menor, por ejemplo, en tiendas, restaurantes y otros puntos de venta de alimentos.

4.1.2 La FAO continúa trabajando en la respuesta a la COVID-19 y en la recuperación posterior, y se invita a los delegados a familiarizarse con todos los recursos de la plataforma central de la Organización, disponible en <http://www.fao.org/2019-ncov/es/>

4.2. **Cuestiones planteadas en el 42.º período de sesiones de la Conferencia de la FAO²²**

4.2.1 La Conferencia reiteró el importante papel de la labor normativa de carácter científico y basada en hechos comprobados de la FAO y acogió con satisfacción la mayor visibilidad de dicha labor y su apoyo a la labor de establecimiento de normas del Codex Alimentarius y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) en el Marco estratégico;

4.2.2 La Conferencia examinó el Plan a plazo medio (PPM) para 2022-2025 y el Programa de trabajo y presupuesto (PTP) para 2022-23. En relación con la sustancia de las propuestas formuladas en el PPM/PTP, la Conferencia apreció la importante función de la labor normativa y de establecimiento de normas basada en principios científicos y hechos comprobados de la FAO y acogió con agrado el mantenimiento del incremento respecto de 2020-2021 de la cuantía de los recursos destinados a la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) y al Programa conjunto de asesoramiento científico sobre inocuidad de los alimentos de

²¹ <http://www.fao.org/documents/card/es/c/cb6030en/>

²² Se puede consultar el informe completo aquí (disponible solo en inglés): <http://www.fao.org/3/ng170es/ng170es.pdf>

la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) y el Centro Conjunto entre la FAO y el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA).

4.2.3 La Conferencia hizo suyas las conclusiones y recomendaciones contenidas en el informe del 27.º período de sesiones del Comité de Agricultura (COAG). (Téngase en cuenta que se incluye la petición del COAG a la FAO para que elabore la nueva estrategia de inocuidad de los alimentos).

4.2.4 La Conferencia acogió con satisfacción el Marco estratégico para 2022-2031 y su discurso estratégico de apoyar la transformación, que debería alentarse de forma coherente, según correspondiera y de conformidad con los contextos y capacidades nacionales y en función de estos, con miras a lograr sistemas agroalimentarios más eficientes, inclusivos, resilientes y sostenibles en favor de una mejor producción, una mejor nutrición, un mejor medio ambiente y una vida mejor sin dejar a nadie atrás, a fin de respaldar la consecución de la Agenda 2030 y las tres metas mundiales de los Miembros de la FAO. Se reconoció que las cuatro mejoras determinadas en el Marco estratégico deberían considerarse y abordarse a través de un enfoque basado en los sistemas alimentarios, adoptando un planteamiento equilibrado de las dimensiones social, ambiental y económica del desarrollo sostenible y en el marco del mandato de la FAO. Cabe destacar que el resumen del Marco estratégico de la FAO establece lo siguiente²³:

- Tal como se estipula en los Textos fundamentales, desde 2010 todo el trabajo de la FAO se guía por un Marco estratégico elaborado para un período de 10 a 15 años, que se revisa cada cuatro años. El Marco estratégico para 2022-2031 se ha elaborado en el contexto de los principales desafíos mundiales y regionales en las áreas comprendidas en el mandato de la FAO, incluida la pandemia de la enfermedad por coronavirus (COVID-19).
- Un mundo que afronta cada vez mayores amenazas demanda que actuemos sin demora a fin de salvaguardar los medios de vida, preparar nuestro planeta para el futuro y asegurar resultados sostenibles. La Agenda 2030 está aquí para guiarnos, pero el consenso histórico en torno a su adopción debe ir acompañado de determinación política para hacerla realidad. Dado que muchos de los objetivos de la Agenda 2030 están lejos de alcanzarse, la necesidad de que todos los agentes en todos los niveles se impliquen resulta aún más apremiante. Los desafíos actuales requieren la cooperación no solo a través de las fronteras, sino también de todos los sectores de la sociedad.
- El Marco estratégico de la FAO busca respaldar la Agenda 2030 mediante la transformación hacia sistemas agroalimentarios más eficientes, inclusivos, resilientes y sostenibles, para conseguir una mejor producción, una mejor nutrición, un mejor medio ambiente y una vida mejor sin dejar a nadie atrás.
- Las cuatro mejoras constituyen un principio organizador sobre cómo la FAO pretende contribuir en forma directa al Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) 1 (Fin de la pobreza), el ODS 2 (Hambre cero) y el ODS 10 (Reducción de las desigualdades) y para respaldar el cumplimiento de la Agenda 2030 en general, que es fundamental para lograr la visión general de la FAO. Las mejoras reflejan las interconexiones entre las dimensiones económica, social y ambiental de los sistemas agroalimentarios. Por consiguiente, también fomentan un enfoque estratégico y orientado a los sistemas en todas las intervenciones de la FAO.
- Veinte esferas programáticas prioritarias orientarán a la FAO con miras a colmar deficiencias graves y establecer las condiciones necesarias para impulsar los cambios que contribuirán en último término al logro de determinadas metas de los ODS. Cabe destacar que una de las esferas programáticas prioritarias se centra específicamente en la inocuidad de los alimentos y fue elaborada conjuntamente por la Secretaría del Codex Alimentarius y la División de Sistemas Alimentarios e Inocuidad de los Alimentos, con aportaciones amplias de toda la Organización. Al incorporar plenamente los ODS, la FAO se aleja de las metas e indicadores a medida y adopta un lenguaje común.
- Asimismo, la FAO aplicará cuatro “aceleradores” transversales o intersectoriales: i) tecnología, ii) innovación, iii) datos y iv) complementos (gobernanza, capital humano e instituciones) en todas sus intervenciones programáticas a fin de acelerar las repercusiones y, al mismo tiempo, reducir al mínimo las compensaciones necesarias.
- En el documento también se destaca la importancia de modificar el paradigma de trabajo de la FAO a fin de conseguir un cambio para la transformación. El objetivo del modelo operativo revitalizado y adecuado a los fines previstos de la FAO consiste en devenir una Organización inclusiva y ágil que sea transparente, abierta, innovadora, responsable y eficaz, que produzca repercusiones significativas y que preste servicios a sus Miembros para que estos puedan lograr las cuatro mejoras. El enfoque programático mejorado se respaldará con la profundización y la ampliación de las asociaciones, mediante el aprovechamiento óptimo de las ventajas normativas de la FAO, la búsqueda de mecanismos y fuentes de financiación innovadores, el trabajo en el marco de una visión unificada (Una FAO), la adopción de enfoques eficientes e innovadores y la preparación para actuar en un mundo de riesgo e incertidumbre crecientes.

²³ Extracto de: <http://www.fao.org/3/ng170es/ng170es.pdf>

- El Marco estratégico se formuló mediante un proceso inclusivo y transparente que comprendió amplias consultas internas y externas, reuniones de los órganos rectores y consultas informales. También se guió por el análisis prospectivo estratégico de la FAO, cuya finalidad es mejorar la preparación y aumentar la eficacia en cuanto al cumplimiento de la Agenda 2030 e intercambiar conocimientos sobre los desafíos, las amenazas y las oportunidades para la transformación hacia sistemas agroalimentarios más eficientes, inclusivos, resilientes y sostenibles.

4.2.5 La Conferencia de la FAO hizo suyo el Código de conducta voluntario para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en su 42.º período de sesiones²⁴. El Código de conducta presenta un conjunto de principios rectores y normas sobre prácticas responsables que los gobiernos y otras partes interesadas pueden aplicar voluntariamente a fin de reducir de forma eficaz las pérdidas y el desperdicio de alimentos, al tiempo que se promueven sistemas agrícolas y alimentarios sostenibles e inclusivos, contribuyendo de esta manera a la consecución del desarrollo sostenible. En el documento también se desgranán las acciones y medidas que deberían adoptar o instrumentar las autoridades nacionales y subnacionales de los países, los agentes de la cadena de suministro alimentario, el sector privado, las organizaciones de productores, las organizaciones de la sociedad civil, las instituciones académicas y de investigación y otras partes interesadas a fin de contribuir a la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

4.3. **Elaboración de una nueva Estrategia de la FAO para la inocuidad de los alimentos para 2022-2031**

Como apoyo a su nuevo Marco estratégico para 2022-2031, los órganos rectores de la FAO (Comité de Agricultura y Consejo) encomendaron a la Organización en octubre y diciembre de 2020 respectivamente que elaborara una nueva Estrategia para la inocuidad de los alimentos, que constituirá un marco de acción en los planos nacional, regional y mundial. De esta manera, y de acuerdo con las instrucciones del órgano rector, también serviría como instrumento internacional de orientación, política y promoción que podrían utilizar las instancias decisorias para fomentar el incremento de las inversiones y la integración de la inocuidad de los alimentos en el establecimiento de sistemas alimentarios sostenibles, políticas de seguridad alimentaria y nutrición y estrategias de desarrollo de la agricultura. Al elaborar esta estrategia, se reconoce en forma debida la colaboración interinstitucional para ayudar a sus Miembros a fomentar la capacidad de los sistemas nacionales de control de los alimentos.

En la Adición 2 del presente informe se ofrece información actualizada sobre el proceso de elaboración de la nueva Estrategia de la FAO para la inocuidad de los alimentos para 2022-2031.

4.4 **Financiación sostenible para el Programa conjunto FAO/OMS de asesoramiento científico sobre inocuidad de los alimentos**

En su 42.º período de sesiones, la Conferencia acogió con agrado el mantenimiento del incremento respecto de 2020-21 de la cuantía de los recursos destinados a la CIPF, al Programa conjunto FAO/OMS de asesoramiento científico sobre inocuidad de los alimentos y al Centro Conjunto entre la FAO y el OIEA.

4.5 **Resistencia a los antimicrobianos**

4.5.1 Se realizó una evaluación del papel y la labor de la FAO en materia de resistencia a los antimicrobianos²⁵.

4.5.2 La FAO publicó los informes siguientes:

- *Handbook: Responsible use of antibiotics in livestock production for animal health workers in Viet Nam*²⁶
- *Improving communications for antimicrobial resistance (AMR) in Africa: How should we move forward?*²⁷
- *Resistencia a los antimicrobianos en los alimentos*²⁸
- *Understanding antimicrobial resistance in aquaculture*²⁹
- *Tackling antimicrobial use and resistance in dairy cattle*³⁰

²⁴ El Código de conducta voluntario para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos está disponible aquí: <http://www.fao.org/3/nf393es/nf393es.pdf>

²⁵ <http://www.fao.org/3/cb3680en/cb3680en.pdf>

²⁶ <http://www.fao.org/3/cb0593en/CB0593EN.pdf>

²⁷ <http://www.fao.org/3/cb0863en/cb0863en.pdf>

²⁸ <http://www.fao.org/3/ca8275es/CA8275ES.pdf>

²⁹ <http://www.fao.org/3/cb2601en/cb2601en.pdf>

³⁰ <http://www.fao.org/3/cb2201en/CB2201EN.pdf>

- *Animal nutrition strategies and options to reduce the use of antimicrobials in animal production*³¹,
- *How to use antibiotics effectively and responsibly in dairy production - for the sake of human and animal health*³²
- *How to use antibiotics effectively and responsibly in pig production - for the sake of human and animal health*³³
- *How to use antibiotics effectively and responsibly in poultry production - for the sake of human and animal health*³⁴

4.5.3 El Centro Conjunto FAO/OIEA convocó una reunión de consultores en junio de 2021 a fin de preparar una propuesta para un proyecto de investigación coordinada sobre técnicas isotópicas para analizar el futuro de los agentes antimicrobianos y las implicaciones para la RAM en los sistemas agrícolas (“Isotopic Techniques to Assess the Fate of Antimicrobials and Implications for Antimicrobial Resistance in Agricultural Systems”). Se espera que el proyecto comience a finales de 2021 con la publicación de una convocatoria de propuestas de contrato de investigación.

4.5.4 El [Servicio del Derecho para el Desarrollo](#) (LEGN) de la FAO ha creado una metodología para evaluar la legislación nacional relacionada con la RAM en los sectores alimentario y agrícola³⁵, incluida la legislación veterinaria, la inocuidad alimentaria, la RAM en cultivos, el medio ambiente, el agua y los residuos. Con el apoyo financiero del Fondo fiduciario de asociados múltiples para la RAM, la FAO, la OIE y la OMS están colaborando para seguir desarrollando esta metodología e integrarla en la herramienta de evaluación jurídica One Health AMR, incluyendo un capítulo sobre la salud humana. La metodología se ha aplicado en 25 países de África³⁶, Asia³⁷, Asia central³⁸ y América Latina³⁹. La OIE realizó aportaciones que fueron incorporadas al perfeccionar la metodología y colaboró con la FAO en una misión conjunta experimental en Filipinas a fin de aplicar el primer Programa de apoyo a la legislación veterinaria.

4.5.5. En marzo de 2018 se llevó a cabo en Bangkok un taller regional sobre legislación, uso de los antimicrobianos y resistencia a ellos³⁹. El taller reunió a una comunidad de autoridades de reglamentación y expertos de la región, así como de la OMS, la OIE y la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental (ASEAN). A petición de los participantes, se organizó un segundo taller en Bangkok en julio de 2019. Se celebraron otros talleres regionales en Sudáfrica los días 11 y 12 de diciembre de 2018, con la participación de países de la Comunidad de África Meridional para el Desarrollo (SADC), y también en Uagadugú (Burkina Faso) el 11 de marzo de 2019 y en Abuja (Nigeria) los días 26 y 27 de junio de 2019 para los países francófonos y anglófonos de África occidental. Más recientemente, se llevó a cabo un taller sobre legislación en materia de RAM para todos los países africanos en junio de 2021. En América Latina, se realizó un taller regional para que los cinco beneficiarios (cuatro países y una organización regional) de un proyecto regional sobre RAM financiado por Norad pudieran poner en común sus experiencias. Se planea prestar apoyo a talleres similares en otras regiones y subregiones con el objetivo, entre otros, de evaluar dónde y de qué manera la armonización de la legislación en el plano regional puede ayudar a lograr una mejor gestión de la RAM.

4.5.6 Los expertos jurídicos de la FAO están trabajando para determinar qué legislaciones y políticas relacionadas con la RAM están vigentes en los distintos países y entre ellos, y están creando un conjunto de datos de FAOLEX (una base de datos integral de legislación y políticas nacionales en todos los ámbitos del mandato de la FAO) sobre la RAM. El conjunto de datos facilita el acceso y la comprensión de los diferentes ámbitos jurídicos pertinentes para la RAM e incluye perfiles de países asociados a la legislación sobre la RAM en las esferas nacional y regional. Sobre la base de la experiencia mencionada, los expertos del LEGN están elaborando un estudio legislativo sobre la legislación relacionada con la RAM, que incluye las mejores prácticas y opciones para fortalecer los marcos normativos en la materia.

4.5.7 La FAO ha publicado un marco de formulación y análisis de políticas sobre la RAM (*Antimicrobial Resistance Policy Review and Development Framework*) para Asia y el Pacífico⁴⁰. Esta guía regional destinada a los gobiernos sirve de ayuda para el examen, la actualización y la formulación de políticas para

³¹ <http://www.fao.org/3/cb5524en/cb5524en.pdf>

³² <http://www.fao.org/3/cb4156en/cb4156en.pdf>

³³ <http://www.fao.org/3/cb4158en/cb4158en.pdf>

³⁴ <http://www.fao.org/3/cb4157en/cb4157en.pdf>

³⁵ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/es/c/1312576/>

³⁶ Kenya, Ghana, Etiopía, la República Unida de Tanzania, Zambia, Zimbabwe, Sudán del Sur y Mozambique

³⁷ Lao, Camboya, Filipinas, Viet Nam, Bangladesh

³⁸ Azerbaiyán, Armenia, Belarús, Kirguistán, Kazajistán, Tayikistán, Ucrania

³⁹ <http://www.fao.org/legal/development-law/magazine-1-2018/es/#fourth>

⁴⁰ <http://www.fao.org/3/CA1486EN/ca1486en.pdf>

abordar la RAM y su uso en la producción animal. En 2021 también se publicó el documento *Slowing down superbugs – Legislation and antimicrobial resistance*⁴¹.

4.5.8 Se han realizado diferentes modalidades de los estudios de evaluación de partes interesadas en 10 países, principalmente sobre agricultores y veterinarios, así como extensionistas que distribuyen sustancias antimicrobianas. Se ha publicado el informe *Towards a bottom-up understanding of antimicrobial use and resistance on the farm: A knowledge, attitudes, and practices survey across livestock systems in five African countries*⁴².

4.5.9 La FAO ha creado una herramienta de enfoque gradual, denominada Senda Progresiva de Gestión, para abordar la RAM sobre la base del Plan de acción de la Organización, con miras a ayudar a los Estados Miembros en la elaboración y la ejecución del plan de acción nacional multisectorial Una salud para luchar contra la RAM. Para lograr un uso óptimo y sostenible de los antimicrobianos, la Senda Progresiva de Gestión describe las etapas y fomenta las competencias nacionales para reforzar y mejorar progresivamente las medidas destinadas a aumentar la sensibilización, crear capacidad de seguimiento y vigilancia, fortalecer la gobernanza y promover las buenas prácticas y el uso prudente de los antimicrobianos. La herramienta se ha utilizado en varios Estados Miembros (Bélgica, Ghana, Kenya, Kirguistán, Marruecos, la República Democrática Popular Lao, Saint Kitts y Nevis, Senegal, Sierra Leona, Tayikistán y Túnez).

4.6 **Elaboración de la visión y la estrategia de la labor de la FAO en materia de nutrición**

4.6.1 Tras un minucioso proceso bienal consultivo e iterativo, el Consejo de la FAO aprobó la Visión y estrategia relativas a la labor de la FAO en materia de nutrición (la Estrategia en materia de nutrición)⁴³ en su 166.º período de sesiones de abril de 2021. La Estrategia en materia de nutrición presenta la visión de la FAO relativa a la nutrición y ofrece un marco para orientar y priorizar las medidas de la Organización a fin de propiciar dietas saludables e influir positivamente en los resultados nutricionales durante los próximos cinco años.

4.6.2 La Estrategia en materia de nutrición establece un marco para las actividades futuras de la FAO, que comprenden el acceso a alimentos nutritivos a la vez que se reducen la pérdida y el desperdicio de alimentos, y pone de relieve el papel de la Organización a la hora de posibilitar las dietas saludables con miras a avanzar hacia las metas mundiales en materia de nutrición y los ODS. Además, es coherente con el Marco estratégico de la FAO a fin de aprovechar todos los ámbitos de conocimiento técnico especializado en aras de las cuatro aspiraciones de una mejor producción, una mejor nutrición, un mejor medio ambiente y una vida mejor. Su objetivo es respaldar a los países para que puedan lograr dietas saludables y fomentar la capacidad de todos los actores del sistema agroalimentario para seguir produciendo y ofreciendo dietas asequibles, apropiadas, inocuas, diversas y culturalmente adecuadas. La Estrategia, que se basa en un enfoque de los sistemas alimentarios y en sus principios rectores, destaca la contribución de la Organización en apoyo de las dietas saludables, para promover las iniciativas que se centran en las metas de los ODS, en especial de los ODS 1, 2, 3, 10, 12, 14 y 17.

4.7 **Elaboración de una orientación técnica conjunta FAO/OIEA/COI para la aplicación de sistemas de alerta temprana de la floración perjudicial de algas**

4.7.1 Las floraciones perjudiciales de algas tienen consecuencias importantes para la inocuidad y la seguridad alimentarias por contaminación o mortalidad en masa de organismos acuáticos. De hecho, si no se controlan adecuadamente, los productos acuícolas contaminados con biotoxinas derivadas de la floración perjudicial de algas son responsables de enfermedades potencialmente mortales transmitidas por los alimentos y, cuando el crecimiento es rápido, las floraciones perjudiciales de algas provocan la reducción del oxígeno disuelto en el océano, zonas muertas y mortalidad en masa de organismos acuáticos, entre otras cosas. Mejorar la previsión de las floraciones perjudiciales de algas podría ser una oportunidad para desarrollar sistemas de alerta temprana de los episodios que de ellas derivan, como la contaminación de alimentos, la mortalidad en masa o las enfermedades transmitidas por los alimentos.

4.7.2 Si bien en muchos países se han desarrollado sistemas de vigilancia para seguir de cerca las floraciones perjudiciales de algas, es posible que el tiempo de reacción o el tipo de datos (es decir, la identificación de las distintas especies, la determinación de la toxicidad) no sean suficientes para adoptar medidas eficaces a fin de gestionar la inocuidad de los alimentos o con otros fines, como transportar productos acuícolas a otras zonas. Disponer de sistemas de previsión o alerta temprana adaptados podría ayudar a mitigar los efectos de las floraciones perjudiciales de algas y reducir su incidencia. A este respecto, la FAO está dirigiendo la elaboración de orientaciones técnicas conjuntas de la FAO, el OIEA y la Comisión Oceanográfica Intergubernamental (COI) de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) para la aplicación de sistemas de alerta temprana de floraciones perjudiciales

⁴¹ <http://www.fao.org/3/cb4128en/cb4128en.pdf>

⁴² <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0220274>

⁴³ <http://www.fao.org/3/ne853es/ne853es.pdf>

de algas. El documento orientará a las autoridades competentes y a las instituciones pertinentes responsables de la protección de los consumidores o la vigilancia ambiental para que apliquen sistemas de alerta temprana de las floraciones perjudiciales de algas presentes en sus zonas (aguas marinas y salobres), en concreto las que afectan a la inocuidad de los alimentos o a la seguridad alimentaria (como las floraciones perjudiciales de algas bentónicas, algas que matan a los peces, algas tóxicas pelágicas y algas cianófitas).

4.8 **Labor de la FAO en relación con los microplásticos y la inocuidad de los alimentos**

4.8.1 En la Cumbre mundial para la adopción de medidas en relación con los océanos, centrada en la seguridad alimentaria y el crecimiento azul⁴⁴ se solicitó que la FAO, la Organización Marítima Internacional (OMI) y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) trabajaran, conjuntamente con el Grupo Mixto de Expertos sobre los Aspectos Científicos de la Protección del Medio Marino (GESAMP), en mejorar la base de conocimientos sobre microplásticos en el entorno marino y prestaran asesoramiento de carácter normativo sobre este tema. En consecuencia, el PNUMA se dirigió al GESAMP, a la FAO y a otros asociados con la propuesta de contribuir a la evaluación mundial sobre las fuentes, el destino y los efectos de los microplásticos en el medio y los recursos marinos, con financiación proporcionada por el Gobierno de Noruega. Se solicitó a la FAO que contribuyera concretamente en relación con la pesca y la acuicultura.

4.8.2 La FAO trabajó en estrecha colaboración con asociados e instituciones académicas clave y el resultado de esta cooperación es un informe sobre la presencia de microplásticos en la pesca y la acuicultura, titulado *Microplastics in fisheries and aquaculture*⁴⁵. En el documento se describe la situación de los conocimientos sobre la presencia de microplásticos en el medio acuático y sus implicaciones para los organismos acuáticos y la inocuidad de los alimentos y se ofrece un conjunto de recomendaciones y mejores prácticas para reducir los posibles efectos de los microplásticos en las poblaciones y bancos de peces, así como en los aspectos de la inocuidad de los alimentos derivados del consumo de productos alimenticios marinos. Sin embargo, los productos pesqueros y acuícolas no son los únicos productos que contribuyen a la exposición alimentaria a los microplásticos, y el Subcomité de Comercio Pesquero, en su 17.ª reunión, solicitó a la FAO que colaborara con la OMS para llevar a cabo una evaluación de la exposición que considerara también otros productos alimenticios de pertinencia.

4.8.3 A este respecto, la FAO está elaborando un documento de antecedentes en el que se recopila información acerca de la presencia de microplásticos en todos los productos, la contaminación por microplásticos a lo largo de las cadenas de valor alimentarias y la migración de los plásticos desde los materiales que se encuentran en contacto con los alimentos y los envases, además de incluirse un examen de la bibliografía existente sobre la toxicidad de los monómeros, polímeros y aditivos plásticos más comunes (como plastificantes, retardantes del fuego, pigmentos y colorantes, estabilizadores, etc.). Este proceso sentará las bases para evaluar si es viable la realización de un ejercicio de evaluación de riesgos y si la información recabada en él puede utilizarse para ofrecer opciones para su gestión.

4.9 **Labor de la FAO en relación con las biotoxinas marinas de las plantas desalinizadoras**

4.9.1 La mayor parte del agua potable se abastece mediante aguas subterráneas o superficiales procedentes de fuentes de agua dulce. También pueden utilizarse tecnologías de desalinización para obtener agua potable y para riego a partir de fuentes no convencionales, como el agua salobre, el agua de estuario o el agua de mar. Estas tecnologías se utilizan desde hace decenios para suministrar agua potable en regiones áridas y en determinadas regiones son la principal, si no la única, fuente de agua potable⁴⁶. Sin embargo, para superar las condiciones de sequía cada vez más frecuentes, el uso de la desalinización se está extendiendo a zonas semiáridas como solución alternativa. La desalinización también es fundamental en los pequeños Estados insulares que padecen escasez de agua dulce⁴⁷.

4.9.2 El 5 % de la población mundial, la mitad de la cual se encuentra en el Cercano Oriente y África del Norte, se abastece de agua desalinizada. Actualmente, existen alrededor de 16 000 plantas de desalinización que producen unos 100 millones de m³/día de agua potable y se han contratado más de 400 proyectos de desalinización desde 2018 en todo el mundo⁴⁸. Si bien algunos peligros para la inocuidad alimentaria asociados al agua procedente de plantas desalinizadoras ya se comprenden y manejan bien, aún no se ha

⁴⁴ <http://www.globaloceansactionsummit.com/>

⁴⁵ <http://www.fao.org/3/a-i7677e.pdf>

⁴⁶ OMS. 2011. *Safe Drinking-Water from Desalination*. Organización Mundial de la Salud <https://www.who.int/publications/i/item/WHO-HSE-WSH-11.03>

⁴⁷ Jones, Edward, Manzoor Qadir, Michelle T H Van Vliet, Vladimir Smakhtin, Seong-Mu Kang y M Qadir. 2019. "The State of Desalination and Brine Production: A Global Outlook." *Science of the Total Environment* 657: 1343–56. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2018.12.076>

⁴⁸ FAO. 2020. *El estado mundial de la agricultura y la alimentación*. Roma. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb1447es>

evaluado el riesgo de exposición a las biotoxinas asociadas a las floraciones perjudiciales de algas marinas por consumo de agua potable desalinizada.

4.9.3 En su 13.^a reunión, celebrada en la sede de la UNESCO en 2017, el Panel Intergubernamental sobre Floraciones de Algas Nocivas (IPHAB) de la COI expresó su interés en colaborar con la FAO y la OMS en una evaluación de los riesgos de las toxinas marinas que se encuentran en el agua potable procedente de plantas desalinizadoras. La FAO, junto con la COI, está elaborando un documento de antecedentes que sentará las bases para valorar si es viable realizar un ejercicio de evaluación de riesgos y si la información recabada en él puede utilizarse para ofrecer opciones para su gestión.

4.10 ***Nueva publicación de la FAO Looking at edible insects from a food safety perspective***⁴⁹

4.10.1 Los insectos comestibles pueden diversificar las dietas, mejorar los medios de vida, contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional y dejar una huella ecológica menor que otras fuentes de proteína. Estos beneficios potenciales, junto con el mayor interés por explorar fuentes alternativas de alimentos que sean tanto nutritivos como sostenibles desde el punto de vista ambiental, están estimulando la producción comercial de insectos como alimento y como pienso para animales.

4.10.2 Además de reconocer las diversas oportunidades que puede brindar el sector, esta nueva publicación de la FAO analiza las implicaciones de los insectos comestibles para la inocuidad de los alimentos. En ella se consideran algunos de los principales peligros para la inocuidad de los alimentos que pueden presentar los insectos comestibles, tanto biológicos (bacterias, virus, hongos, parásitos) y químicos (micotoxinas, plaguicidas, metales pesados, antimicrobianos) como físicos. También se examina la posibilidad de riesgos alérgicos asociados a los insectos comestibles.

4.10.3 Los riesgos para la inocuidad asociados al consumo de insectos dependen en gran medida de la especie, el entorno en el que se crían o recolectan, su alimentación y los métodos de producción y procesamiento utilizados. Una evaluación exhaustiva de los peligros para la inocuidad alimentaria ayudará a establecer prácticas de higiene y fabricación adecuadas, que siguen suponiendo un desafío para el sector.

4.10.4 Al subsanar las lagunas de conocimientos, elaborar marcos de reglamentación adecuados y fomentar la colaboración estrecha entre las partes interesadas resultará más sencillo establecer una vía multidisciplinar para que el sector pueda promover la inocuidad de los alimentos.

4.11 ***Revisión de la bibliografía sobre la incidencia en el microbioma intestinal humano de sustancias de interés para la inocuidad de los alimentos***

4.11.1 En el marco de un examen en el conjunto de la Organización de la incidencia de los sistemas alimentarios en las enfermedades no transmisibles relacionadas con las dietas, se ha puesto en marcha un estudio bibliográfico sobre las repercusiones de las sustancias de interés para la inocuidad alimentaria en la flora intestinal humana. Asimismo, se han recogido pruebas de la incidencia en la salud humana, en caso de que la hubiera. En primer lugar, se ha establecido una metodología para la investigación y el estudio sistemáticos de las publicaciones, así como una lista de sustancias prioritarias por categorías (por ejemplo, los aditivos alimentarios, los residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas, los microplásticos, etc.). La revisión está en curso y, al tiempo que se compilan las referencias y los resultados, se está elaborando también una lista de las lagunas de investigación y conocimientos que servirá para orientar los posibles debates futuros sobre los retos que existen en la investigación y la manera de abordarlos. Los estudios bibliográficos sobre la incidencia de los residuos de plaguicidas, los microplásticos y los residuos de medicamentos veterinarios en el microbioma intestinal humano están siendo objeto de una revisión por pares y se publicarán en cuanto estén preparados. Dentro de poco se comenzará a trabajar en la incidencia de los aditivos alimentarios. También se está preparando una revisión de la bibliografía sobre la interacción del microbioma intestinal humano en la nutrición y la salud.

4.12 ***Un estudio de caso del arroz para entender la armonización internacional de los límites máximos de residuos de plaguicidas con las normas del Codex***⁵⁰

4.12.1 El estudio de la FAO *Understanding international harmonization of pesticide maximum residue limits with Codex standards: A case study on rice*, del que se informó anteriormente, se publicó el año pasado y se presentó durante un seminario web⁵¹ que se celebró en paralelo a la reunión del Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC), el 5 de noviembre de 2020.

⁴⁹ <http://www.fao.org/documents/card/es/c/cb4094en/>

⁵⁰ <http://www.fao.org/documents/card/es/c/cb0463en/>

⁵¹ Se puede visualizar el seminario web en <https://www.youtube.com/watch?v=nDqDOGYecVw>

4.13 **Métodos de laboratorio que respaldan las normas del Codex**

4.13.1 El Centro Conjunto FAO/OIEA apoya la labor de la FAO y la OMS en el ámbito de la autenticidad de los alimentos y el control de los residuos y contaminantes en los alimentos, utilizando la investigación aplicada y el desarrollo en sus laboratorios de agricultura y biotecnología de Seibersdorf, así como la investigación coordinada con la participación de instituciones de los Estados miembros. Actualmente, existen dos proyectos de investigación coordinada que se centran en la autenticidad de los alimentos: “Field Deployable Analytical Methods to Assess the Authenticity, Safety and Quality of Food” (Métodos analíticos sobre el terreno para evaluar la autenticidad, la calidad y la inocuidad de los alimentos) (D52040, 2017-2022), que cuenta con la participación de 15 institutos de investigación de 15 países, y “The Implementation of Nuclear Techniques for Authentication of Foods with High Value Labelling Claims” (La aplicación de técnicas nucleares para la autenticación de alimentos con declaraciones de propiedades en el etiquetado de alto valor) (INTACT Food, D52042, 2019-2024), que cuenta con la participación de 18 institutos de 17 países. Los resultados de estos proyectos, incluidos los métodos de análisis, los procedimientos y las bases de datos, resultarán pertinentes principalmente para el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras y el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos.

4.13.2 En 2021 finalizó el proyecto de investigación coordinada “Development and Strengthening of Radio-Analytical and Complementary Techniques to Control Residues of Veterinary Drugs and Related Chemicals in Aquaculture Products” (Desarrollo y fortalecimiento de técnicas radio-analíticas y complementarias para controlar los residuos de medicamentos veterinarios y productos químicos relacionados en la producción de la acuicultura) (D52039, 2015-2020/1), en el que participaron 15 instituciones de investigación de 15 países. En total, se elaboraron o validaron 36 métodos, se prepararon 36 procedimientos normalizados de actuación y se publicaron 19 documentos o informes científicos. Este proyecto ha ayudado a mejorar la tecnología transferible de detección y análisis, que es compatible con las pruebas y el seguimiento de los residuos y contaminantes en los productos acuícolas y las instalaciones de producción. Los métodos se han aplicado a los programas nacionales de seguimiento de los residuos de ocho países, tanto de productos consumidos a nivel local (incluidas las importaciones) como de productos exportados.

4.13.3 En el marco del proyecto de investigación conexo “Integrated Radiometric and Complementary Techniques for Mixed Contaminants and Residues in Food” (Técnicas radiométricas y complementarias integradas para contaminantes y residuos mixtos en alimentos) (D52041, 2017-2022), desarrollado con la participación de 17 países, se han elaborado, validado y aplicado en cuatro países cinco métodos analíticos multiclase para al menos 40 residuos o contaminantes en cuatro productos alimenticios diferentes. Además, se ha creado un método de múltiples residuos para cuantificar y confirmar la presencia de residuos de antimicrobiano y micotoxinas en los desechos animales, sobre la base de la labor previa en materia de determinación de los residuos de clortetraciclina, la actividad antimicrobiana y la presencia de genes de resistencia en los excrementos de pollos para asar sujetos a tratamiento experimental. Estos avances son esenciales para la actual labor mundial en materia de RAM.

4.13.4 El programa de investigación coordinada “Depletion of Veterinary Pharmaceuticals and Radiometric Analysis of their Residues in Animal Matrices” (Agotamiento de fármacos veterinarios y análisis radiométrico de sus residuos en las matrices de origen animal) (D52043) comenzó en 2020 y finalizará en 2026. Teniendo en cuenta las deliberaciones de la 23.ª y la 24.ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, en particular las relativas a la base de datos de las necesidades de límites máximos de residuos (LMR) de los países, el proyecto tiene el objetivo de generar datos y conocimiento para apoyar el establecimiento de los LMR de determinados fármacos veterinarios en los alimentos y permitir a los países en desarrollo desempeñar un papel más importante en el proceso. En el proyecto participan 16 instituciones de investigación o reglamentación de Bangladesh, el Brasil, Burkina Faso, el Canadá, China, Chile, los Estados Unidos de América, Marruecos, el Pakistán, la República de Corea, la República Islámica del Irán, Sudán, Uganda y el Uruguay. Se buscan colaboraciones y asociaciones, en especial para la síntesis o el suministro de componentes veterinarios radiomarcados, el acceso a instalaciones animales y laboratorios con certificación de buenas prácticas, así como para ofrecer algunas oportunidades de capacitación especializada o de evaluación comparativa para los participantes. La primera reunión de coordinación de la investigación del proyecto estaba prevista para noviembre de 2020, pero se pospuso debido a la pandemia de la COVID-19 y se celebró del 17 al 21 de mayo de 2021 en formato virtual.

4.14 **Evaluación de la inocuidad de alimentos derivados de animales y microorganismos de ADN recombinante**

4.14.1. La FAO trabaja en estrecha colaboración con la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) y el Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB) para garantizar la sinergia de tres bases de datos diferentes, a saber, la Plataforma de la FAO sobre los alimentos modificados genéticamente, la base de datos de productos BioTrack de la OCDE y el Centro de Intercambio de Información sobre la Seguridad de la Biotecnología del Protocolo de Cartagena sobre Seguridad de la Biotecnología del CDB. Las tres organizaciones se reunieron con motivo de la 11.ª reunión del Comité Asesor Oficioso del Centro de

Intercambio de Información sobre la Seguridad de la Biotecnología, que se celebró en línea del 1 al 4 de diciembre de 2020.

4.14.2. El Comité Asesor Oficioso formuló diferentes recomendaciones durante la reunión (informe CBD/CP/BCH-IAC/11/3, Anexo I), en las que propuso que la Secretaría del CDB prosiguiera con “los debates con la OCDE a fin de evaluar la posibilidad de que la OCDE establezca identificadores únicos permanentes para los animales vivos modificados en el futuro próximo” y que continuara “colaborando en el análisis de las opciones para facilitar el intercambio de información entre las bases de datos del Comité Asesor Oficioso, la FAO y la OCDE y otras bases de datos relevantes a más largo plazo”. En respuesta a estas recomendaciones y teniendo en cuenta que el sistema de identificadores únicos de plantas de la OCDE se ha aplicado correctamente en todas las bases de datos independientes de la FAO, la OCDE y el CDB, las tres organizaciones consideran más eficiente que la OCDE lidere el desarrollo de sistemas de identificadores únicos de animales y microorganismos vivos modificados. La FAO y el CDB confirmaron que colaborarían con la OCDE en esta iniciativa.

4.14.3. En lo que respecta a la aplicación de los sistemas de identificadores únicos de la OCDE en las actividades de la FAO, la Plataforma de la FAO sobre los alimentos modificados genéticamente (<http://www.fao.org/gm-platform>) utiliza dichos sistemas como su sistema de identificadores principal. Sin embargo, el enfoque actual de la Plataforma es la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante (ADNr) autorizada en virtud de las Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante del Codex (CAC/GL 45-2003, Anexo III, aprobado en 2008). Por tanto, es importante celebrar un debate mundial sobre la necesidad de que la Plataforma incluya el alcance de los alimentos obtenidos a partir de animales o microorganismos de ADNr. Dado que el Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos se disolvió en 2007, la FAO desea que se analice el tema en la reunión actual o futura del Comité del Codex Alimentarius o de su Comité Ejecutivo.

5. Cuestiones planteadas por la OMS

5.1 La nueva unidad de Una Salud y el Cuadro de expertos de alto nivel para el enfoque “Una Salud”

5.1.1 La OMS creó la unidad de Una Salud, que depende de la División de poblaciones más saludables (UHC/HEP) para ejecutar y ampliar las acciones de la iniciativa Una Salud de la OMS.

5.1.2. En mayo de 2021 se presentó el Cuadro de expertos de alto nivel para el enfoque “Una Salud” (OHHLEP)⁵², formado por 26 importantes expertos internacionales seleccionados. El OHHLEP se centrará inicialmente en: 1) proporcionar asesoramiento científico, pertinente para la formulación de políticas, en la aparición de crisis sanitarias derivadas de la interfaz animal-ser humano-ecosistemas, y de las lagunas en las investigaciones; y 2) proporcionar orientaciones sobre la elaboración de un planteamiento estratégico a largo plazo para reducir el riesgo de pandemias zoonóticas, con un marco conexo de alerta temprana y seguimiento, y las sinergias necesarias para institucionalizar y aplicar el enfoque “Una Salud”, especialmente en las esferas que impulsan el riesgo de pandemia.

5.1.3 El OHHLEP desempeña una función consultiva ante los Asociados y se espera que les proporcione asesoramiento para que aquellos puedan formular recomendaciones normativas y científicas fundamentadas en datos probatorios con el fin de hacer frente a los retos que plantea el enfoque “Una Salud”. El asesoramiento del OHHLEP contribuirá a mejorar las orientaciones estratégicas y la coordinación, y a dar mayor visibilidad política al principio “Una Salud”. Se basará en el análisis de los datos científicos sobre los vínculos entre la salud humana, animal y de los ecosistemas, y contribuirá a la previsión sobre el surgimiento de nuevas amenazas para la salud. Permitirá entender mejor los efectos de los sistemas alimentarios (en particular la agricultura, la cría y comercio de ganado, la caza y comercio de fauna silvestre, la acuicultura, o el procesamiento, manipulación, distribución y prácticas de consumo de productos de origen animal) y los factores ecológicos y medioambientales que puedan contribuir a la aparición o reaparición de enfermedades zoonóticas y a su traspaso a otras especies. Se puede obtener información adicional sobre la composición del Cuadro⁵³, su mandato⁵⁴ y sus reuniones y grupos de trabajo en el sitio web de la OMS⁵⁵.

5.2 Resolución de la Asamblea Mundial de la Salud y actualización de la Estrategia global de la OMS para la inocuidad de los alimentos

5.2.1. Los Estados miembros aprobaron una nueva resolución (WHA73.5) con el objetivo de reforzar las iniciativas mundiales en materia de inocuidad de los alimentos. En la resolución se insta a los Estados

⁵² <https://www.who.int/groups/one-health-high-level-expert-panel>

⁵³ <https://www.who.int/groups/one-health-high-level-expert-panel/members>

⁵⁴ https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/call-for-experts/call-for-experts-onehealth-tor-29mar2021-es.pdf?sfvrsn=6e157c0f_38

⁵⁵ <https://www.who.int/groups/one-health-high-level-expert-panel>

miembros a aplicar la iniciativa “Una salud” para promover la sostenibilidad y la disponibilidad de alimentos inocuos, suficientes y nutritivos para todas las poblaciones. Reconociendo las amenazas para la inocuidad de los alimentos, en especial la RAM transmitida por los alimentos y el cambio climático, también se insta a los Estados miembros a invertir en sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos e innovaciones y a intercambiar en forma oportuna la información y datos probatorios disponibles sobre los peligros y brotes de enfermedades de transmisión alimentaria con la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN). Se pide a la Secretaría que actualice la Estrategia global para la inocuidad de los alimentos con el fin de superar las dificultades actuales y futuras e incorporar nuevas tecnologías y estrategias innovadoras para reforzar los sistemas de inocuidad de los alimentos. También se pide al Director General de la OMS que se refuerce la función de liderazgo de la OMS en la Comisión del Codex Alimentarius y la INFOSAN y que prepare, para 2025, cálculos actualizados de las enfermedades mundiales de transmisión alimentaria a nivel mundial.

5.2.2 Con la aprobación por parte de la Asamblea Mundial de la Salud de la resolución *Medidas para reforzar la inocuidad de los alimentos*, los Estados miembros encomendaron a la OMS la actualización de la Estrategia global de la OMS para la inocuidad de los alimentos, en coordinación con la FAO y en consulta con los Estados miembros y la OIE, y que presente un informe a la consideración de la 75.^a Asamblea Mundial de la Salud en 2022. Con la visión de que todas las personas de todo el mundo consuman alimentos inocuos y saludables para reducir la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos, esta Estrategia tiene el objetivo de orientar a los Estados miembros en el establecimiento de prioridades, la planificación, la ejecución y la evaluación y el seguimiento periódicos de las medidas para reducir la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos mediante el fortalecimiento continuado de los sistemas de inocuidad de los alimentos y el impulso a la cooperación global.

5.2.3 La OMS lanzó una convocatoria abierta para crear un Grupo Consultivo Técnico (TAG, por sus siglas en inglés) sobre Inocuidad de los Alimentos: Alimentos Más Inocuos para la Mejora de la Salud (<https://www.who.int/groups/technical-advisory-group-on-food-safety-safer-food-for-better-health>). En total, el Director General seleccionó y designó a 24 reputados expertos en inocuidad alimentaria, que representaban a las seis regiones de la OMS, para que brindaran asesoramiento técnico sobre la actualización de la estrategia. El TAG llevó a cabo dos reuniones virtuales, en febrero y abril de 2021, para examinar la estructura general y el contenido de la estrategia revisada y ofrecer orientación al respecto. En las reuniones participaron y realizaron aportaciones, además de los expertos en inocuidad alimentaria y el personal de la OMS, los coordinadores de la FAO, la OIE y la Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. El contenido del proyecto de estrategia se apoya en estrategias regionales y mundiales de inocuidad de los alimentos ya existentes y en los resultados de las dos conferencias internacionales de alto nivel sobre inocuidad alimentaria celebradas en 2019. Todo el contenido técnico también es acorde con las normas del Codex y los textos afines.

5.2.4 El 13 de mayo de 2021, la OMS lanzó una consulta pública basada en web (<https://www.who.int/news-room/articles-detail/public-consultation-on-the-draft-who-global-strategy-for-food-safety>) sobre la estrategia actualizada a fin de recopilar los comentarios de todas las partes interesadas, a saber, los Estados miembros, instituciones gubernamentales, entidades de las Naciones Unidas y otras organizaciones intergubernamentales, instituciones académicas, ONG, entidades del sector privado y particulares que trabajan en el ámbito de la salud pública y la inocuidad alimentaria. Todos los comentarios recibidos se publicarán en el sitio web de la OMS y se tendrán en cuenta durante la revisión de la estrategia, antes de que se presente al Consejo Ejecutivo en su 150.^o reunión.

5.2.5 El proyecto de estrategia actual no solo se centra en la infraestructura más esencial de los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos, sino que también defiende que todos los Estados miembros acabarán implantando a la larga un sistema de inocuidad de los alimentos empírico eficaz, orientado a las personas y al futuro, mediante la aplicación de las cinco prioridades estratégicas siguientes: 1) refuerzo de los controles nacionales de alimentos; 2) determinación de los desafíos en materia de inocuidad alimentaria derivados de los cambios mundiales y las transformaciones de los sistemas alimentarios y respuesta a ellos; 3) mayor uso de la información sobre las cadenas alimentarias, las pruebas científicas y la evaluación del riesgo para la toma de decisiones de gestión de riesgos; 4) fortalecimiento de la colaboración de las partes interesadas y comunicación de los riesgos; y 5) promoción de la inocuidad de los alimentos como componente esencial del comercio nacional e internacional de productos alimenticios. Además, la estrategia propone tres metas mundiales de inocuidad alimentaria. De aquí a 2030, la OMS ayudará a los Estados miembros a alcanzar las metas siguientes: 1) reducción del 40 % en la incidencia de las enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos por cada 100 000 habitantes; 2) puntuación de 3,5 o más (siendo 5 la puntuación máxima) en la valoración de la capacidad media mundial de los sistemas nacionales de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la contaminación de los alimentos en el marco de la

evaluación externa conjunta⁵⁶; y 3) puntuación de 4 o 5 en la valoración de la colaboración multisectorial para la celebración de actividades sobre inocuidad alimentaria que se incluye en la presentación de informes anuales de autoevaluación de los Estados Partes⁵⁷.

5.2.6 Antes de presentarla a la 75.^a Asamblea Mundial de la Salud en 2022, el proyecto de estrategia se examinará con más detalle en diferentes reuniones técnicas, consultas informales y otras reuniones intergubernamentales regionales. Además, la OMS trabajará activamente con todas las partes interesadas para garantizar que la estrategia refleje la experiencia, las necesidades y las aspiraciones de la comunidad internacional. Se puede obtener información adicional en la Adición 3 del presente informe.

5.3 **Resistencia a los antimicrobianos**

5.3.1. La Secretaría conjunta tripartita de la OMS, la FAO y la OIE se ha creado para dirigir y coordinar la respuesta mundial a la RAM en estrecha colaboración con el sistema de las Naciones Unidas y otras organizaciones. La Secretaría, con sede en la OMS y personal específicamente dedicado en la FAO y la OIE, consolida la cooperación entre la OMS, la FAO y la OIE, valiéndose de los elementos básicos de sus mandatos y sus ventajas comparativas para abordar las necesidades de la respuesta mundial en todo el espectro del enfoque “Una Salud”.

5.3.2. El IACG recomendó crear un grupo de liderazgo mundial sobre la resistencia a los antimicrobianos basado en el enfoque “Una Salud”. En octubre y noviembre de 2019 se celebraron consultas a través de Internet y debates cara a cara con los Estados miembros, organizaciones de la sociedad civil y el sector privado para recabar opiniones sobre el proyecto de mandato. Sobre la base de los comentarios recibidos, los Directores Generales de las organizaciones miembros de la Colaboración tripartita acordaron una postura común sobre el modo de proceder en colaboración con la Secretaría General de las Naciones Unidas. La Colaboración tripartita está elaborando el mandato del Grupo independiente sobre datos probatorios para fundamentar medidas de lucha contra la resistencia a los antimicrobianos en consonancia con las recomendaciones formuladas por el IACG.

5.3.3. El Fondo fiduciario de asociados múltiples para la RAM ha recaudado 14,7 millones de USD como financiación catalizadora para respaldar las medidas a nivel nacional. Se brindará apoyo a nueve países en la primera ronda de propuestas de proyectos actualmente en elaboración. El Secretario General de las Naciones Unidas ha reconocido el Fondo fiduciario como el mecanismo para garantizar una financiación del desarrollo coherente y coordinada en apoyo de los planes de acción nacionales de Una salud y los planes de trabajo de la Colaboración tripartita sobre la RAM.

5.3.4. El Grupo Interinstitucional y de Expertos sobre los Indicadores de los ODS de las Naciones Unidas celebró su 10.^a reunión del 21 al 24 de octubre de 2019 en Addis Abeba (Etiopía). Entre los nuevos indicadores aprobados se encuentra un indicador específico para la RAM de la meta 3.d. de los ODS, que tiene la finalidad de reducir el porcentaje de infecciones del torrente sanguíneo causadas por determinados microorganismos resistentes a los antimicrobianos.

5.3.5. La OMS elaboró y publicó en marzo de 2021⁵⁸ el Protocolo de vigilancia mundial de las cepas *E. coli* productoras de betalactamasas de espectro extendido (BLEE) como iniciativa para prestar apoyo a los países en la aplicación de un sistema integrado de vigilancia multisectorial de la RAM con un enfoque “Una Salud”. El protocolo se basa en un indicador, las cepas *E. coli* productoras de BLEE en los tres sectores principales, el humano, el de los animales destinados al consumo y el del medio ambiente. Se está aplicando en cuatro regiones de la OMS: África (Ghana y Madagascar), el Mediterráneo Oriental (Pakistán y Jordania), Asia Sudoriental (Indonesia, Nepal y la India) y Pacífico Occidental (Malasia). En 2021, el protocolo se implantará en Zambia, Zimbabwe, Senegal, Nigeria, Burkina Faso, Camerún, Marruecos, la República Islámica del Irán, Sudán y Bhután.

5.3.6 La OMS está trabajando en la creación de un grupo consultivo para la Lista OMS de Antimicrobianos de Importancia Crítica para la Medicina Humana (lista OMS de AIC), que se espera que esté establecido en agosto de 2021 y que preparará la séptima revisión de la lista OMS de AIC para su publicación en 2022.

5.3.7 La OMS colabora con la FAO y la OIE en la elaboración de un programa de investigación prioritario sobre RAM de Una Salud. El programa orientará la inversión y el interés científico para prestar apoyo a los países en materia de mitigación de la RAM en diferentes sectores. El proceso, que se publicará en 2022,

⁵⁶ *Joint external evaluation tool: International Health Regulations (2005), second edition*. Ginebra: Organización Mundial de la Salud; 2018. Licencia: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

(<https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/259961/9789241550222-eng.pdf?sequence=1>)

⁵⁷ *Reglamento Sanitario Internacional (2005): instrumento de autoevaluación para la presentación anual de informes de los Estados Partes*. Ginebra: Organización Mundial de la Salud; 2018. Licencia: CC BY-NC-SA 3.0 IGO

(<https://apps.who.int/iris/handle/10665/272956>)

⁵⁸ <https://www.who.int/publications/i/item/who-integrated-global-surveillance-on-esbl-producing-e.-coli-using-a-one-health-approach>

contendrá tres revisiones sistemáticas de las conexiones intersectoriales y una consulta abierta de los Estados miembros para consolidar las aportaciones y ultimar el programa de investigación.

5.4 **Elaboración de las directrices de la OMS sobre la eficacia, inocuidad y efectividad de los alimentos terapéuticos listos para el consumo con un contenido reducido de proteína de leche**

5.4.1 La OMS ha finalizado el proceso de examen de la eficacia, efectividad e inocuidad de las nuevas formulaciones de alimentos terapéuticos listos para el consumo —que contienen fuentes de proteína alternativa (no lácteas) o menos de un 50 % de proteínas derivadas de la leche o de otros productos lácteos— en el tratamiento de lactantes y niños de 6 meses de edad o mayores que padecen malnutrición aguda grave, tienen apetito y no presentan complicaciones médicas. El proceso normativo de la OMS incluye además la recuperación, evaluación y resumen de datos objetivos sobre valores y preferencias (por ejemplo, culturales o religiosos), distribución dentro del hogar y entre hogares, aceptabilidad, adhesión, equidad, viabilidad, accesibilidad, sostenibilidad y eficacia en función de los costos en diferentes entornos. A tal efecto, la OMS convocó la primera reunión del grupo encargado de la elaboración de las directrices de la Organización sobre alimentos terapéuticos listos para el consumo el 7 de noviembre de 2019. Los principales objetivos de esta reunión eran los siguientes: i) presentar el proceso de formulación de las directrices, incluida la metodología de clasificación del examen, la elaboración y la evaluación de las recomendaciones, a los miembros del grupo encargado de la elaboración de las directrices; ii) debatir las cuestiones presentadas en formato PICO (población, intervención, comparación y resultado, por sus siglas en inglés) y la priorización de los resultados; iii) acordar el calendario para el proceso de las directrices. La segunda reunión del grupo se celebró de manera virtual del 21 al 24 de julio de 2020 al objeto de examinar y debatir los resultados de los exámenes sistemáticos y formular recomendaciones para la eficacia, inocuidad y efectividad de los alimentos terapéuticos listos para el consumo con un contenido reducido o sin contenido alguno de proteína de leche. Partiendo de las pruebas recopiladas hasta entonces, se acordó la recomendación siguiente: Se recomiendan los alimentos terapéuticos listos para el consumo habituales (que contienen al menos el 50 % de proteínas derivadas de productos lácteos) para el tratamiento ambulatorio de niños con malnutrición aguda grave. Se exhorta a utilizar formulaciones de alimentos terapéuticos listos para consumo con menos del 50 % de proteínas derivadas de productos lácteos para el tratamiento ambulatorio de niños con malnutrición aguda grave en entornos de investigación y evaluación. La directriz, que ya está publicada, puede consultarse aquí: <https://www.who.int/publications/i/item/9789240022270>. La OMS tiene previsto celebrar una consulta con múltiples partes interesadas a lo largo de 2021 para tratar sobre la generación de pruebas y las nuevas formulaciones de alimentos terapéuticos listos para consumo, en lo que respecta sobre todo a la reducción de costos y la mejora del acceso.

5.5 **Eliminación de los ácidos grasos trans producidos industrialmente**

5.5.1 En mayo de 2018, la OMS pidió la eliminación de los ácidos grasos trans producidos industrialmente a nivel mundial para 2023, destacando su carácter de meta prioritaria en el 13.º Programa General de Trabajo de la OMS que orienta la labor de la organización entre 2019 y 2025⁵⁹, e hizo público el Marco de acción REPLACE como hoja de ruta para la aplicación nacional de políticas encaminadas a eliminar estos ácidos grasos del suministro alimentario de manera rápida, integral y permanente. En mayo de 2019, la OMS publicó el primer informe sobre los progresos realizados⁶⁰ junto con los seis módulos REPLACE⁶¹ que proporcionan información técnica de referencia y proponen medidas prácticas para ayudar a los gobiernos a lograr la eliminación de los ácidos grasos trans producidos industrialmente de su suministro nacional de alimentos. Para completar correctamente la eliminación, los gobiernos deberán aprobar una de las dos medidas en materia de políticas sobre mejores prácticas que se presentan en los módulos L y E: 1) un límite obligatorio de 2 gramos de ácidos grasos trans producidos industrialmente por cada 100 gramos de contenido total de grasas y aceites en todos los alimentos; 2) la prohibición obligatoria de la producción o utilización de aceites parcialmente hidrogenados como ingredientes en todos los alimentos.

5.5.2 El 9 de septiembre de 2020, la OMS celebró un acto de presentación de alto nivel para dar a conocer el segundo informe sobre los progresos realizados titulado *Countdown to 2023: WHO report on global trans fat elimination 2020*⁶², en el que se describen la situación actual a escala mundial, regional y nacional y los avances del último año en los países y se examinan los desafíos y las oportunidades para las medidas futuras. Algunos de los mensajes principales del informe destacaban la importancia de formular y aplicar medidas en materia de políticas sobre mejores prácticas, fortalecer las capacidades de reglamentación nacionales, incluidas las capacidades de laboratorio para la medición del contenido de ácidos grasos trans en los

⁵⁹ La 74.ª Asamblea Mundial de la Salud, que se celebró en mayo de 2021, acordó prorrogar hasta 2025 la fecha de finalización del 13.º Programa General de Trabajo, que abarcaban inicialmente de 2019 a 2023.

(https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA74/A74_R3-sp.pdf)

⁶⁰ <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331300/9789241516440-eng.pdf>

⁶¹ <https://www.who.int/nutrition/topics/replace-transfat>

⁶² <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/334170/9789240010178-eng.pdf>

alimentos, y promover reglamentos regionales o subregionales para ampliar los beneficios de las políticas de eliminación de estos ácidos grasos.

5.5.3 El tercer informe sobre los progresos está en curso de preparación, con el objetivo de proseguir con la vigilancia y la presentación de informes de las iniciativas nacionales y los logros alcanzados hasta la fecha en el camino hacia la eliminación de los ácidos grasos trans no más tarde de 2023. Durante el año pasado los Estados miembros han intensificado sus esfuerzos y, en el marco de sus actividades de apoyo para incrementar los efectos en los países, la OMS está organizando varios talleres de creación de capacidad con miras a reforzar las capacidades de reglamentación de los países en materia de aplicación y cumplimiento de las medidas normativas. Además, para dar mayor respaldo a la aplicación, cumplimiento y vigilancia de las políticas sobre mejores prácticas en materia de ácidos grasos trans, la OMS también ha preparado tutoriales de vídeo sobre el protocolo mundial de laboratorio de la OMS⁶³ para la medición de los ácidos grasos trans a fin de ayudar a los países a reforzar sus capacidades de laboratorio.

5.6 Alcohol

5.6.1. El Consejo Ejecutivo de la OMS, en su 146.^a reunión, celebrada en Ginebra en febrero de 2020, pidió al Director General de la OMS, mediante la decisión EB146(14), que, entre otras cuestiones, elaborase “un plan de acción (2022-2030) con el fin de aplicar eficazmente la estrategia mundial para reducir el uso nocivo del alcohol como prioridad de salud pública, en consulta con los Estados Miembros y las partes interesadas pertinentes, para su examen por la 75.^a Asamblea Mundial de la Salud por conducto del Consejo Ejecutivo en su 150.^a reunión en 2022” y “un informe técnico sobre el uso nocivo del alcohol en relación con la comercialización, la publicidad y las actividades de promoción transfronterizas del alcohol, incluidas las dirigidas a los jóvenes y adolescentes, antes de la 150.^a reunión del Consejo Ejecutivo, que podría contribuir a la elaboración del plan de acción”. Se puede consultar una descripción del proceso de elaboración del plan de acción y del primer proyecto del Plan de Acción Mundial sobre el Alcohol 2022-2030 en la página web de la OMS⁶⁴. En el primer proyecto del Plan se presentan, entre otras cosas, algunas propuestas de medidas para que los Estados miembros, la Secretaría de la OMS y los operadores económicos de la producción y el comercio de bebidas alcohólicas garanticen medidas adecuadas de protección del consumidor mediante el desarrollo y aplicación de requisitos de etiquetado de bebidas alcohólicas con información para los consumidores sobre el contenido del producto, incluyendo información esencial sobre los ingredientes, el valor calórico y advertencias de salud asociadas a su consumo. Además, el Consejo Ejecutivo de la OMS pidió al Director General de la OMS, mediante la decisión 146(14), que examinase la estrategia mundial para reducir el uso nocivo del alcohol e informase al Consejo Ejecutivo en su 166.^a reunión en 2030 con miras a la adopción de nuevas medidas.

5.6.2 Tras la publicación del *Informe sobre la situación mundial del alcohol y la salud 2018*⁶⁵, la Secretaría de la OMS llevó a cabo la encuesta mundial sobre los progresos logrados con respecto a la meta 3.5 sobre la salud de los ODS de la Agenda 2030. Dicha encuesta contenía un apartado bastante extenso sobre las políticas relativas al alcohol con preguntas relacionadas con el etiquetado de las bebidas alcohólicas, haciendo hincapié en las prácticas de presentación de la información para el consumidor y las advertencias sanitarias, así como los requisitos jurídicos al respecto. Además, la Oficina Regional de la OMS para Europa realizó un análisis pormenorizado de la situación del etiquetado de las bebidas alcohólicas en la región de Europa que pone de manifiesto la necesidad de formular políticas específicas sobre etiquetado como parte de un conjunto de políticas más amplio⁶⁶. La cuestión del etiquetado de bebidas alcohólicas y la presentación de información relacionada con la salud al consumidor figura en el programa de los diálogos anuales de la Secretaría de la OMS con los productores, distribuidores y comercializadores de este tipo de bebidas.

5.7 COVID-19

5.7.1 Se ha publicado una página web, titulada *#SanosEnCasa: alimentación saludable*⁶⁷, que incluye consejos sobre inocuidad de los alimentos y un vídeo sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Próximamente, se publicará un resumen informativo sobre dietas saludables, titulado *Healthy diets to maintain nutritional well-being during the COVID-19 pandemic* (Dietas saludables para mantener el bienestar nutricional durante la pandemia de la COVID-19), en el que se reunirán los principales contenidos y mensajes sobre una

⁶³ https://www.who.int/publications/i/item/9789240018044?search-result=true&query=partially+hydrogenated+oils&scope=&rpp=10&sort_by=score&order=desc

⁶⁴ <https://www.who.int/news-room/detail/28-03-2020-who-to-accelerate-action-to-reduce-the-harmful-use-of-alcohol>

⁶⁵ https://www.who.int/substance_abuse/publications/global_alcohol_report/en/

⁶⁶ <https://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/alcohol-use/news/news/2020/06/alcohol-labelling-policies-most-countries-lagging-behind-in-promoting-healthier-choices>

⁶⁷ <https://www.who.int/es/campaigns/connecting-the-world-to-combat-coronavirus/healthyathome/healthyathome---healthy-diet>

alimentación saludable basados en las directrices existentes de la OMS y otros documentos de esta Organización.

5.7.2 La OMS está evaluando la interrupción de los servicios de salud debido a la COVID-19, entre ellos, servicios de vacunación, enfermedades no transmisibles y salud mental y otros servicios esenciales de salud. Estas encuestas sobre la situación se están realizando trimestralmente. Se ha publicado la segunda ronda de la encuesta de situación nacional en materia de salud reproductiva, materna, del recién nacido, del niño y del adolescente para evaluar la continuidad de los servicios básicos de salud durante la pandemia de la COVID-19 (de enero a marzo de 2021)⁶⁸. En ella se ofrece información sobre la gestión de la malnutrición moderada y grave y sobre los servicios de salud del ámbito de la nutrición, como la atención prenatal y posnatal de las mujeres y los recién nacidos, y la OMS ha puesto en marcha un panel nacional y regional para supervisar la continuidad de los servicios básicos de salud durante la pandemia de la COVID-19⁶⁹. Además, se está preparando un módulo de cuestionario sobre la nutrición para la tercera ronda de la encuesta de situación nacional.

5.7.3 Se ha elaborado una sección de preguntas y respuestas sobre el embarazo y el parto⁷⁰, la lactancia materna⁷¹, la inocuidad de los alimentos para los consumidores⁷², las autoridades de inocuidad de los alimentos⁷³ y las empresas alimentarias⁷⁴. En colaboración con IFE Core Group, UNICEF y la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), actualmente se están preparando las preguntas frecuentes sobre las vacunas contra la COVID-19 y el amamantamiento de acuerdo con las recomendaciones provisionales del Grupo de Expertos de Asesoramiento Estratégico (SAGE) de la OMS.

La OMS ha publicado los documentos siguientes sobre nutrición e inocuidad de los alimentos en el contexto de la COVID-19:

- [Reducción de los riesgos para la salud pública asociados con la venta de mamíferos salvajes vivos en los mercados tradicionales de alimentos](#)⁷⁵
- [COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones provisionales para las autoridades competentes responsables de los sistemas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos](#)⁷⁶
- [COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias](#)⁷⁷
- [Breastfeeding and COVID-19](#)⁷⁸
- [Mantenimiento de los servicios de salud esenciales: orientaciones operativas en el contexto de la COVID-19](#)⁷⁹
- [Community-based health care, including outreach and campaigns, in the context of the COVID-19 pandemic](#)⁸⁰

5.8 Reducción de la ingesta de sal/sodio de la población

5.8.1 Tras la aprobación de la Declaración Política de la Reunión de Alto Nivel de la Asamblea General de las Naciones Unidas sobre la Prevención y el Control de las Enfermedades No Transmisibles en 2011, en 2013 la Asamblea Mundial de la Salud hizo suyo el Plan de acción mundial para la prevención y control de las enfermedades no transmisibles 2013-2020, junto con las nueve metas mundiales de aplicación voluntaria para prevenir y controlar las enfermedades no transmisibles que contemplan una reducción relativa del 30 % de la ingesta diaria promedio de sal/sodio en la población antes de 2025, para llegar a menos de 2 000 mg/día. En 2017, se añadieron cuatro intervenciones para reducir la ingesta de sodio al Apéndice 3 del Plan de acción mundial actualizado, que se publicó con el título *Lucha contra las ENT: “mejores inversiones” y otras intervenciones recomendadas para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles*. Las cuatro intervenciones “mejores inversiones” eran las siguientes: 1) reducir la ingesta de sal reformulando los productos alimenticios para que contengan menos sal y fijando niveles objetivo de contenido de sal en los

⁶⁸ <https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-EHS-continuity-survey-2021.1>

⁶⁹ <https://www.who.int/teams/integrated-health-services/monitoring-health-services/national-pulse-survey-on-continuity-of-essential-health-services-during-the-covid-19-pandemic/dashboard>

⁷⁰ <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/q-a-on-covid-19-pregnancy-and-childbirth>

⁷¹ <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/q-a-on-covid-19-and-breastfeeding>

⁷² <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19-food-safety-for-consumers>

⁷³ <https://www.who.int/es/news-room/q-a-detail/questions-relating-to-food-safety-authorities>

⁷⁴ <https://www.who.int/es/news-room/q-a-detail/questions-relating-to-food-businesses>

⁷⁵ <https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Food-safety-traditional-markets-2021.1>

⁷⁶ https://www.who.int/es/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Food_Safety_authorities-2020.1

⁷⁷ <https://www.who.int/publications/i/item/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses>

⁷⁸ https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Sci_Brief-Breastfeeding-2020.1

⁷⁹ https://www.who.int/es/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-essential_health_services-2020.2

⁸⁰ https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Comm_health_care-2020.1

alimentos y las comidas, 2) reducir la ingesta de sal mediante la creación de un entorno propicio en instituciones públicas, tales como hospitales, escuelas, lugares de trabajo y residencias para que puedan proponerse opciones con menos contenido de sodio, 3) reducir la ingesta de sal mediante una campaña en los medios de comunicación que inste a un cambio de comportamiento, 4) reducir la ingesta de sal mediante la instauración de un etiquetado en la parte frontal de los envases.

5.8.2 En 2016, la OMS publicó el documento *The SHAKE Technical Package for Salt Reduction*⁸¹, con el objetivo de ayudar a los Estados miembros en la formulación, la aplicación y el seguimiento de las estrategias de reducción de sal con miras a reducir la ingesta de sal entre la población. En 2021, la OMS publicó un plan de acción para formular y aplicar políticas públicas relativas a la adquisición de alimentos y los servicios de restauración en pro de la salubridad de la alimentación⁸², que considera la reducción de la ingesta de sal y sodio. Este documento presenta a grandes rasgos cómo se formula (o consolida) y aplica una política pública relativa a la adquisición de alimentos y los servicios de restauración y cómo se valora su cumplimiento y su eficacia.

5.8.3 En mayo de 2021, la OMS presentó los valores de referencia mundiales del sodio⁸³ para diferentes categorías de alimentos, como parte de sus esfuerzos por reducir la ingesta de sodio en las poblaciones. Estas referencias mundiales se elaboraron para alentar a los Estados miembros a agilizar sus iniciativas de ampliación de las actividades para reducir la ingesta de sodio de sus poblaciones. Se han concebido como complemento de los esfuerzos y las iniciativas nacionales y regionales existentes en vigor y como modelo para tales iniciativas, si cabe. Las referencias mundiales también pueden servir de base para el diálogo con la industria alimentaria y de las bebidas a fin de mejorar el entorno alimentario a nivel mundial, a partir del diálogo constructivo sobre reducción de ácidos grasos trans producidos industrialmente. En este contexto, en junio de 2021 se celebró un diálogo de alto nivel entre el Director General de la OMS y los Presidentes Ejecutivos de la International Food & Beverage Alliance (IFBA), donde se pidió a las empresas miembros de la IFBA que aplicaran los valores de referencia mundiales del sodio de la OMS.

5.8.4 El 4 de junio, durante los diálogos sobre los sistemas alimentarios de la Semana Mundial de la Salud de Ginebra, la OMS presentó Sodium Country Scorecard, una herramienta que muestra información normalizada sobre las políticas y medidas de reducción del sodio en una plataforma interactiva de GINA, la base de datos mundial de la OMS sobre la aplicación de medidas nutricionales (<https://extranet.who.int/nutrition/gina/es/scorecard/sodium>). Esta única plataforma de intercambio de información normalizada sobre las políticas y medidas de reducción del sodio permitirá vigilar el progreso mundial en la aplicación de medidas, tanto legislativas como de otro tipo, para reducir la ingesta de sodio y mejorar la rendición de cuentas respecto de los compromisos políticos. Partiendo de la Sodium Country Scorecard, la OMS tiene previsto publicar un informe mundial sobre el sodio en 2022, en el que se describirá la situación actual a escala mundial, regional y nacional y los avances del último año en los países y se examinarán los desafíos y las oportunidades para las medidas futuras.

5.9. **La carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos**

5.9.1 En mayo de 2021, la OMS volvió a establecer su grupo consultivo Grupo de Referencia sobre Epidemiología de la Carga de Morbilidad de Transmisión Alimentaria⁸⁴, formado por 26 miembros nuevos que ocuparán el puesto durante un período de tres años, de 2021 a 2024, y con un mandato específico⁸⁵. En la primera reunión de expertos, organizada en julio de 2021, se examinó un marco estratégico trienal con tres actividades principales, a saber, 1) calcular la carga mundial de las enfermedades transmitidas por los alimentos, 2) contribuir al cálculo nacional de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos, y 3) elaborar una metodología para el seguimiento de los progresos en la aplicación de la nueva estrategia mundial de inocuidad de los alimentos con indicadores y metas adecuados.

5.9.2 En junio de 2021, la OMS publicó un manual nuevo para ayudar a los Estados miembros a analizar las causas, la magnitud y la distribución de las enfermedades transmitidas por los alimentos⁸⁶. El objetivo del manual es ofrecer orientación detallada sobre cómo evaluar la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos y promover los estudios nacionales para asignar los recursos de forma más eficiente a las medidas de prevención, intervención y control. Ya se han publicado las versiones en inglés, francés y español, y la versión en ruso está en proceso de elaboración con miras a su publicación a lo largo de 2021. El resumen de orientación está disponible en los seis idiomas de las Naciones Unidas.

⁸¹ <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/250135/9789241511346-eng.pdf>

⁸² <https://www.who.int/publications/i/item/9789240018341>

⁸³ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240025097>

⁸⁴ [https://www.who.int/groups/foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-\(ferg\)](https://www.who.int/groups/foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-(ferg))

⁸⁵ https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/call-for-experts/tor-for-reference-ferg-31aug2020.pdf?sfvrsn=b0a3d1f_8

⁸⁶ <https://www.who.int/es/publications/i/item/9789240012264>

5.9.3 El 29 de junio de 2021 se celebró un seminario web sobre la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos⁸⁷ en el que se mostró el conocimiento actual sobre el tema, la metodología de cálculo a nivel nacional y las perspectivas de gestión del riesgo en los planos nacional y regional.

5.9.4 El 9 de junio de 2021 tuvo lugar el seminario web titulado “A SDG indicator for food safety”⁸⁸, en el que se pusieron de manifiesto los desafíos y las ventajas para la inocuidad alimentaria que se derivan de la preparación de un posible indicador de los ODS y se analizó la labor de diferentes partes interesadas de la inocuidad alimentaria en relación con la rendición de cuentas mundial compartida.

5.10 **Cumbre de las Naciones Unidas sobre los Sistemas Alimentarios de 2021**

5.10.1 La OMS es el organismo central de las Naciones Unidas en respaldo de la línea de acción 2 y colabora con sus miembros y en las distintas líneas de acción a fin de velar por que los sistemas alimentarios proporcionen una alimentación saludable e inocua y mejorar la salud y el bienestar de las personas. La OMS ofrece orientación y directrices, además de instrumentos de aplicación y bases de datos, para orientar la transformación de los sistemas alimentarios. La OMS alienta a las partes interesadas a aplicar una perspectiva sanitaria al formular soluciones innovadoras y evaluar las repercusiones. La OMS está preparando un nuevo informe sobre la repercusión de los sistemas alimentarios en la salud, en cuyo resumen⁸⁹ (ya publicado) se presentan las cinco vías por las que se produce ese impacto, que incluyen una vía relativa a los alimentos insalubres y adulterados y otra relacionada con los patógenos zoonóticos y la RAM.

5.10.2 La OMS lidera un clúster de soluciones sobre Una salud y la RAM⁹⁰ y participa en la vía de acción 1 sobre inocuidad alimentaria en diferentes clústeres de soluciones relacionados con este tema, como el clúster 1.3.1, “Desarrollar la capacidad de los países de ingresos bajos y medianos para realizar un seguimiento de las enfermedades transmitidas por los alimentos y mejorar el desempeño en materia de inocuidad de los alimentos”⁹¹, a fin de elaborar un índice mundial de inocuidad de los alimentos.

5.10.3 Para los actos previos a la cumbre, que tuvieron lugar en Roma del 26 al 28 de julio de 2021, los responsables de UNICEF y la OMS publicaron una declaración conjunta acompañada de un vídeo⁹², en la que defendían que se considerara a los niños como un elemento central de la transformación de los sistemas alimentarios. El Director General Adjunto de la OMS pronunció el discurso de apertura de la sesión de los actos previos correspondiente a la vía de acción 2⁹³, en la que la Dra. Lia Tadesse, Ministra de Salud de Etiopía, destacó la importancia de la inocuidad alimentaria y la lucha contra la RAM.

5.11 **Informe de la OMS sobre los riesgos para la salud humana derivados de la exposición a los microplásticos del entorno**

5.11.1 La OMS ha estado trabajando en un proyecto para evaluar los riesgos para la salud humana asociados a la exposición a los microplásticos del entorno. Se está preparando un informe que complementará una evaluación previa de la OMS sobre los riesgos para la salud derivados de la exposición a los microplásticos en el agua potable (*Microplastics in drinking-water* <https://apps.who.int/iris/handle/10665/326499?locale-attribute=es&>). Su objetivo es proporcionar un conocimiento más detallado de la exposición, los efectos y los riesgos de los microplásticos en relación con la salud humana y ofrecer orientación y recomendaciones para fundamentar la investigación futura. El informe se publicará a finales de 2021 o principios de 2022.

⁸⁷ <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/06/29/default-calendar/webinar-burden-of-foodborne-diseases-how-can-we-estimate-it-and-why-do-we-need-it>

⁸⁸ <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/06/09/default-calendar/webinar-a-sdg-indicator-for-food-safety>

⁸⁹ <https://www.who.int/es/publications/i/item/9789240031814>

⁹⁰ <https://foodsystems.community/es/one-health/>

⁹¹ <https://foodsystems.community/es/food-safety-knowledge-and-risk-assessment-2/>

⁹² <https://www.who.int/es/publications/i/item/9789240031814>

⁹³ <https://vimeo.com/user145891411/download/582499862/08f1e83e18>