

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

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

Tema 5 del programa

CX/LAC 22/22/5
Septiembre de 2022

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS **COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE**

22.^a reunión

Virtual, 24-28 de octubre de 2022

INFORMACIÓN ACTUALIZADA DE LOS PAÍSES SOBRE LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGIÓN, INCLUIDAS LAS CUESTIONES ACTUALES E INCIPIENTES

(Preparado por la FAO y la OMS)

1. CALENDARIO TEMÁTICO DEL COMITÉ COORDINADOR PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE (CCLAC)

1. Se llevó a cabo un examen de los informes del CCLAC (primera a 21.^a reuniones) con miras a analizar los ámbitos de inocuidad alimentaria abordados e ilustrar los avances y/o retos existentes en la región. La revisión de los temas tratados por el Comité Coordinador determina los retos recurrentes para la región: armonización de las normas alimentarias, formación para servicios de inspección de alimentos, límite máximo de residuos (LMR) del Codex para los plaguicidas, control de las micotoxinas, análisis de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos, enfermedades transmitidas por los alimentos y patógenos emergentes en la región, así como elaboración de normas regionales.
2. Se otorgó prioridad a varios temas diversos con medidas en consonancia con el mandato de los Comités Coordinadores FAO/OMS¹: “determinar los problemas y las necesidades de la región en materia de normas alimentarias e inspección de los alimentos; promover [...] el mutuo intercambio de información acerca de las iniciativas propuestas en materia de reglamentación y de los problemas derivados del control de los alimentos, y estimular el fortalecimiento de las infraestructuras de control alimentario; recomendar a la Comisión la elaboración de normas de alcance mundial para los productos de interés para la región [...]; establecer normas regionales para los productos alimenticios destinados exclusiva o casi exclusivamente al comercio dentro de la región”, entre otros.
3. El calendario (Figura 1) muestra la evolución de las reuniones del CCLAC desde 1976 hasta 2021. Cabe destacar algunos hitos de los trabajos del Comité. El CCLAC, en su primera reunión (1976), inició sus labores mediante la armonización de la legislación alimentaria, con especial hincapié en los servicios de inspección de alimentos, y abordó diferentes tipos de contaminantes. En la tercera reunión del CCLAC se plantearon los conceptos de “alimentos inocuos” y “enfermedades transmitidas por los alimentos”, así como la importancia de abordar la inocuidad de los alimentos en el marco de los desafíos que acarrearán la urbanización y la manipulación de los alimentos. Uno de los resultados dimanantes de la sexta reunión del CCLAC (1989) fueron las Directrices propuestas para establecer comités nacionales del Codex. El CCLAC, en su octava reunión (1993), respaldó los objetivos del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. El CCLAC, en su 11.^a reunión (1998), determinó las necesidades regionales en materia de análisis de riesgos. La creación de un Fondo fiduciario FAO/OMS del Codex se propuso con motivo de la 13.^a reunión del CCLAC (2002). En la 17.^a reunión del CCLAC (2010) se debatieron normas privadas de inocuidad alimentaria. La revitalización de los Comités Coordinadores FAO/OMS se abordó en la 19.^a reunión del CCLAC (2014). La 21.^a reunión del CCLAC (2019) se celebró en modalidad híbrida, puesto que comenzó de forma presencial en 2019 y completó sus labores en modalidad virtual en 2020.

¹ FAO y OMS. 2019. Comisión del Codex Alimentarius, Manual de Procedimiento, 27.^a edición. Roma. Pág. 222.
Licencia: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

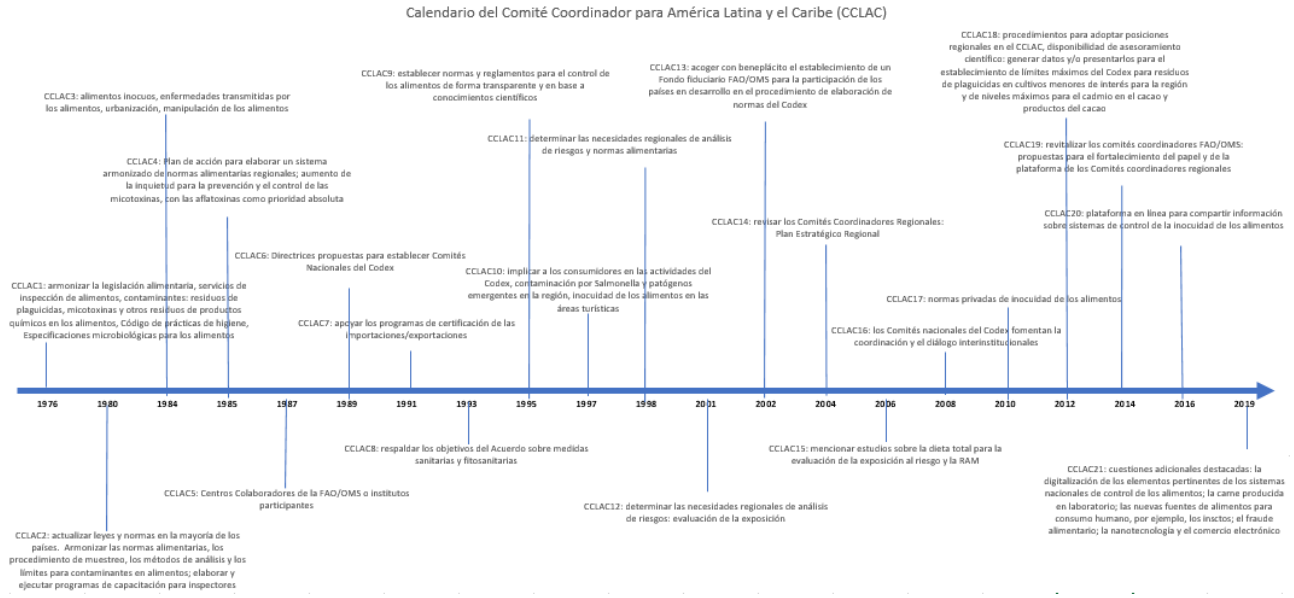


Figura 1. Calendario y prioridades en materia de inocuidad alimentaria del CCLAC desde 1976 hasta 2021.

4. Las prioridades en materia de inocuidad de los alimentos del CCLAC revelan un interés prolongado en el tiempo por la armonización de la legislación alimentaria, los procedimientos y protocolos de control de los alimentos y la detección de residuos químicos en los alimentos, tales como residuos de plaguicidas y micotoxinas. Sin embargo, los hitos que salen a relucir en la revisión también muestran cómo ha progresado la estructura del Codex en la región, sobre todo respecto del proceso que abarca desde la creación de comités nacionales del Codex hasta la determinación de las necesidades regionales y la preparación de las posturas regionales.
5. Este breve examen de los informes del CCLAC brinda una instantánea de los temas pertinentes recurrentes para la región y, al mismo tiempo, muestra cómo avanzan las prioridades en lo tocante a la inocuidad de los alimentos a medida que evoluciona la ciencia. Por ejemplo, en la 21.^a reunión del CCLAC, además de los temas mencionados en la Sección 2 que figura a continuación, ámbitos nuevos tales como la carne producida en laboratorio, las nuevas fuentes de alimentos para consumo humano y la digitalización de los sistemas nacionales de control de los alimentos, abren la puerta a nuevos debates o trabajos con los Estados miembros con vistas a armonizar la legislación, mejorar/actualizar los protocolos de control alimentario o las opciones de gestión, con el fin de abarcar las tendencias/cuestiones incipientes en el ámbito de la inocuidad alimentaria, e intercambiar información, de conformidad con el mandato del Comité Coordinador FAO/OMS.

1.1. Cuestiones actuales e incipientes relativas a la inocuidad y calidad de los alimentos

6. En 2019, el CCLAC, en su 21.^a reunión, examinó los resultados de una encuesta² preparada por la FAO y la OMS, en colaboración con la Secretaría del Codex y el Coordinador Regional, que plasman las contribuciones de los miembros del Codex de la región de América Latina y el Caribe. El objetivo de la encuesta era ayudar a los países a determinar cuestiones importantes en materia de inocuidad y calidad de los alimentos que podrían tener repercusiones en la región en los próximos cinco a 10 años. En la Figura 2 se muestran las cuestiones señaladas.
7. Las cuestiones se agruparon en dos categorías principales; la primera de ellas (barras grises), comprende las tendencias principales: la resistencia a los antimicrobianos (RAM), las nuevas tecnologías y el cambio climático. Estos tres temas se consideraron cuestiones incipientes en más de una tercera parte de los países de América Latina y el Caribe.

² CX/LAC 19/21/3.

8. La segunda categoría (barras blancas), incluye todos los demás temas mencionados por los países, que se agruparon bajo uno de los cinco pilares diferentes de los sistemas nacionales de control de los alimentos de acuerdo con las publicaciones de la FAO³. La mayoría de los países (12 de 15) consideró la gestión del control alimentario como cuestión incipiente; seguida de la información, la educación y la capacitación; y los servicios de inspección. Estas cuestiones también se señalaron como prioridades en la primera y segunda reuniones del CCLAC (Figura 1), lo cual muestra que se trata de desafíos recurrentes en la región.
9. Entre las cuestiones incipientes adicionales señaladas a la atención de los Miembros en aquel momento figuraban: la digitalización de los elementos pertinentes de los sistemas nacionales de control de los alimentos; la carne producida en laboratorio; las nuevas fuentes de alimentos para consumo humano, por ejemplo, los insectos; el fraude alimentario, la nanotecnología y el comercio electrónico.

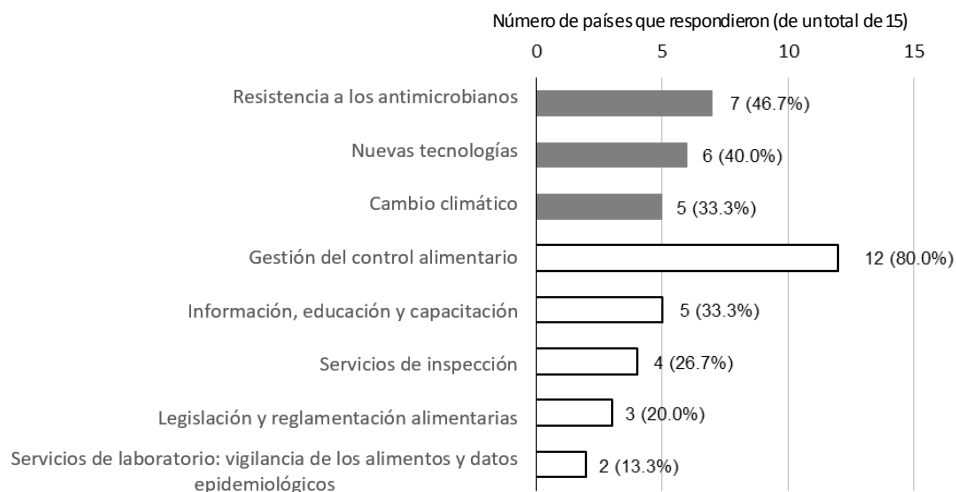


Figura 2. Distribución de las cuestiones incipientes relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos en los países de América Latina y el Caribe que respondieron a la encuesta (CX/LAC 19/21/3).

2. SEGUIMIENTO DE LAS CUESTIONES NUEVAS EN MATERIA DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGIÓN DE AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

10. Un aspecto importante al determinar cuestiones incipientes consiste en orientar las medidas de seguimiento a nivel nacional y regional. A continuación, se destacan los esfuerzos desplegados por la FAO y la OMS desde la 21.^a reunión del CCLAC encaminados a abordar las esferas a las que se otorgó prioridad como cuestiones incipientes.

2.1. Resistencia a los antimicrobianos

11. El Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos concluyó su labor con un examen del *Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos* (CXC 61-2005), y elaboró las *Directrices sobre el seguimiento y la vigilancia integrados de la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos* (CXG 94-2001). Ambos documentos fueron aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius en su 44.^a reunión en 2021. Las *Directrices del Codex Alimentarius para el análisis de riesgos de la RAM transmitida por los alimentos* (CXG 77-2011) se incluyeron junto con los dos documentos anteriores en un compendio de textos del Codex sobre la RAM, que se publicó en febrero de 2022 en aras de brindar a los responsables de la toma de decisiones un marco para atajar la RAM transmitida por los alimentos⁴.

³ FAO. 2006. *Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos: Directrices para evaluar las necesidades de fortalecimiento de la capacidad* disponible en: <https://www.fao.org/3/a0601s/a0601s.pdf> y *Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos: Guía rápida para evaluar las necesidades en materia de fortalecimiento de la capacidad*. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-a1142s.pdf>.

⁴ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/es/c/1472643/> (disponible únicamente en inglés).

12. La FAO ha actualizado su *Plan de acción sobre la RAM (2021-25)*⁵.
13. A nivel regional, la FAO ha trabajado desde 2017 hasta 2022 en los riesgos que conlleva la introducción y propagación de la RAM en el sector de la producción de alimentos de origen animal en seis (6) sistemas de producción animal para diez (10) países de América Latina, lo cual ha generado un instrumento de referencia para reunir la información necesaria sobre factores de riesgo para la RAM⁶.
14. La FAO, la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA, antes OIE) pusieron en marcha el proyecto de la Alianza Tripartita financiado por la Unión Europea (UE) titulado “Trabajando juntos para combatir la resistencia a los antimicrobianos” con el objetivo de: i) apoyar a los países en la elaboración y evaluación de la ejecución de los planes de acción nacionales contra la RAM en el marco de la iniciativa “Una salud”; ii) fortalecer la vigilancia y el seguimiento de la RAM y el consumo/uso de antimicrobianos humanos y veterinarios de conformidad con las normas internacionales; iii) alentar al sector privado a participar en el control de la RAM; y iv) reforzar la investigación y la innovación en materia de RAM, así como alternativas a los antibióticos y, al mismo tiempo, fomentar la cooperación internacional. Los países beneficiarios del proyecto son: la Argentina, el Brasil, Chile, Colombia, el Paraguay, el Perú y el Uruguay⁷.
15. Como colaboración tripartita nacional, el proyecto del Fondo fiduciario de asociados múltiples para la RAM en el Perú, titulado “Combatiendo a la resistencia a los antimicrobianos mediante el enfoque ‘Una salud’” ayudará al país a sentar las bases de la vigilancia integrada durante 2022-23.
16. En febrero de 2022 se puso en marcha un proyecto de la FAO, financiado por la República de Corea titulado "Aplicación de las normas del Codex Alimentarius para apoyar la contención y reducción de la RAM transmitida por los alimentos" (textos del Codex relativos a la RAM), con la participación de dos países de la región de América Latina y el Caribe, a saber: Bolivia y Colombia.
17. En base a los datos de la encuesta tripartita de autoevaluación nacional sobre la RAM para 2020-21⁸, 21 de los 33 (el 63 %) países de la región de América Latina y el Caribe participaron en ella. Hay datos disponibles de 21 países, que han informado sobre el estado de sus planes de acción nacionales sobre la RAM por medio de la encuesta, tal y como consta en la Figura 3.



Figura 3. Estado de los planes de acción nacionales sobre la RAM en América Latina y el Caribe; (n = 21 países de la región).

⁵ FAO. 2021. *Plan de acción de la FAO sobre la resistencia a los antimicrobianos (2021-25)* Roma. <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cb5545en/> (disponible únicamente en inglés).

⁶ Grupo del Banco Mundial. 2021. *Landscape Analysis of Tools to Address Antimicrobial Resistance* (Análisis del panorama de herramientas de lucha contra la resistencia a los antimicrobianos). Washington D.C.

⁷ <https://www.paho.org/es/juntos-contra-resistencia-antimicrobianos>.

⁸ [https://www.who.int/es/publications/m/item/tripartite-amr-country-self-assessment-survey-\(tracss\)-2020-2021](https://www.who.int/es/publications/m/item/tripartite-amr-country-self-assessment-survey-(tracss)-2020-2021).

18. Son 14 los países que ya cuentan con planes de acción nacionales, de los cuales 10 han comenzado a ejecutarlos, y cuatro han comenzado a ejecutarlos y están haciendo un seguimiento activo de su aplicación. Siete países están elaborando sus planes de acción nacionales.
19. Puede consultar más información sobre las actividades mundiales en materia de RAM de la FAO y de la OMS en sus páginas web respectivas⁹.

2.2. Tecnologías novedosas

20. En marzo de 2022, la FAO publicó un nuevo informe titulado *Thinking about the future of food safety – A foresight report*¹⁰ (Pensar sobre el futuro de la inocuidad alimentaria: un informe prospectivo), en el que se resume cómo los principales factores y tendencias mundiales están conformando actualmente la inocuidad alimentaria (FAO, 2022).
21. La FAO publicó *Looking at edible insects from a food safety perspective* (Los insectos comestibles desde la perspectiva de la inocuidad de los alimentos) (FAO, 2021)¹¹.

2.3. Cambio climático

22. La FAO elaboró una publicación sobre los efectos del cambio climático en la inocuidad de los alimentos titulada *Climate change: Unpacking the burden on food safety* (Cambio climático: analizando la carga en la inocuidad de los alimentos) (FAO, 2020)¹².
23. Asimismo, la OPS publicó un libro de bolsillo sobre el cambio climático para profesionales de la salud, que brinda información esencial para que los proveedores de atención sanitaria puedan reconocer enfermedades relacionadas con el cambio climático, incluidas las relacionadas con agua y alimentos contaminados¹³.
24. En el marco del proyecto financiado por la UE titulado “Fortalecimiento de los sistemas de salud resilientes al clima en el Caribe”, la OPS y la Agencia de Salud Pública del Caribe (CARPHA) están apoyando conjuntamente a los países del Foro del Caribe (CARIFORUM) en aras de fomentar sistemas de inocuidad alimentaria resilientes al clima por medio del fortalecimiento de los sistemas de detección temprana y de orientaciones sobre la gestión de los riesgos a los países para que estos puedan detectar y prevenir riesgos de inocuidad de los alimentos relacionados con el cambio climático.

3. MEJORA DE LA CAPACIDAD DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

25. Aparte de las cuestiones incipientes, los países de América Latina y el Caribe determinaron varios ámbitos de los sistemas de control de los alimentos que requerían un apoyo continuo. La FAO y la OMS han brindado apoyo ulterior a los países para mejorar su capacidad en dichos ámbitos, que revisten una importancia capital para el correcto funcionamiento del sistema de control alimentario.

3.1 Instrumento de la FAO y la OMS de evaluación de los sistemas de control alimentario

26. A finales de 2019, la FAO y la OMS pusieron en marcha el instrumento de evaluación de los sistemas de control alimentario, que evalúa los sistemas de control alimentario mediante la consideración de cuatro dimensiones: A) aportaciones y recursos; B) funciones de control; C) interacciones con las partes interesadas y D) base científica/de conocimientos y mejoramiento continuo¹⁴.

⁸ Página web sobre la RAM de la FAO (<https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/es/>) y de la OMS (<https://www.who.int/es/health-topics/antimicrobial-resistance>).

⁹ FAO. 2022. *Thinking about the future of food safety, a foresight report* (Pensar sobre el futuro de la inocuidad alimentaria: un informe prospectivo). Roma. <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cb8667en/> (disponible únicamente en inglés).

¹⁰ FAO. 2021. *Looking at edible insects from a food safety perspective. Challenges and opportunities for the sector. (Los insectos comestibles desde la perspectiva de la inocuidad de los alimentos: retos y oportunidades para el sector)*. Roma. <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cb4094en/> (disponible únicamente en inglés).

¹² FAO. 2020. *Climate change: Unpacking the burden on food safety* (Cambio climático: analizando la carga en la inocuidad de los alimentos). Serie Inocuidad y calidad de los alimentos n.º 8. Roma. <https://www.fao.org/documents/card/es/c/ca8185en/> (disponible únicamente en inglés).

¹³ Cambio climático para profesionales de la salud: un libro de bolsillo. Washington D.C. Organización Panamericana de la Salud, 2020. Licencia: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

¹⁴ FAO y OMS. 2019. Instrumento de evaluación del sistema de control de los alimentos: introducción y glosario Serie Inocuidad y calidad de los alimentos n.º 7/1. Roma.

27. Durante el último bienio, la FAO organizó un taller técnico regional sobre el uso del instrumento en el Caribe, destinado a Jamaica, Belice y Suriname. La OPS puso en marcha un seminario en América Latina, con miras a mejorar la comprensión del instrumento de evaluación y aumentar la concienciación sobre los beneficios de evaluar el sistema nacional de control de los alimentos. La OPS puso en práctica el instrumento en Panamá, lo cual le permitió cursar recomendaciones valiosas para la mejora de su sistema nacional de control de los alimentos.

3.2. Capacidad de análisis de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos en la región

3.2.1. Análisis de riesgos

28. El Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANFC) concedió una subvención para la preparación del proyecto titulado “Elaboración de una propuesta para un programa de desarrollo para el fortalecimiento de la capacidad de análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos en América Latina basado en la cooperación Sur-Sur y un modelo de aprendizaje electrónico”¹⁵. La FAO, la OPS y la Universidad de Minnesota realizaron una encuesta en línea para la Argentina, el Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Honduras y el Uruguay, en aras de evaluar sus necesidades de fortalecimiento de capacidades y sus fortalezas en la aplicación de un marco de análisis de riesgos en materia de inocuidad alimentaria. Las respuestas a la encuesta se utilizaron para generar una matriz general sobre las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades (DAFO) que sirva de orientación a la FAO y la OMS en sus intervenciones de fortalecimiento de las capacidades.
- *Fortalezas:* alrededor del 50 % de los países cuenta con sistemas de seguimiento y vigilancia para peligros químicos y microbiológicos. En algunos países se han realizado estudios de evaluación del riesgo y había sistemas de inspección de alimentos disponibles en todos los países.
 - *Debilidades:* en los países que participaron en la encuesta se halló una escasez de informes sobre residuos de productos químicos en los alimentos, así como de estudios que establezcan un vínculo entre los riesgos microbiológicos y las enfermedades transmitidas por los alimentos, y de conocimientos y aplicación de estudios sobre la dieta total. Aunque los países informaron sobre distintos tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos, se abordó la notificación deficiente de enfermedades. Los países también muestran una experiencia limitada en el análisis de riesgos y las inspecciones basadas en riesgos.
 - *Oportunidades:* el interés mostrado por los países que participaron en la encuesta es de buen augurio para avanzar con la ejecución de análisis de riesgos en la región. Asimismo, permite determinar cuáles son las capacidades de referencia a nivel nacional para las evaluaciones del riesgo.
 - *Amenazas:* la encuesta determinó las siguientes: liderazgo nacional débil, bajo índice de notificaciones de riesgos microbiológicos/químicos y enfermedades transmitidas por los alimentos, falta de claridad con respecto a las funciones y responsabilidades entre ministerios, compromiso y recursos humanos insuficientes para el análisis de riesgos y dificultad para divulgar información y evaluaciones del riesgo.
29. La OPS, junto con el Instituto Conjunto de Inocuidad Alimentaria y Nutrición Aplicada (JIFSAN) llevó a cabo una formación sobre análisis de riesgos para Bahamas y Guyana en 2022 en aras de reforzar sus conocimientos y experiencia en la materia. Ambos países están modernizando sus sistemas de inspección alimentaria basada en el riesgo y compartieron su experiencia en la puesta en marcha de una plataforma electrónica de inspección alimentaria basada en riesgos encaminada a mejorar la eficiencia.

¹⁵ Subvención para la elaboración de una propuesta para un programa de desarrollo para el fortalecimiento de la capacidad de análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos en América Latina basado en la cooperación Sur-Sur y un modelo de aprendizaje electrónico <https://standardsfacility.org/es/PPG-716>.

3.2.2. Inspección alimentaria basada en riesgos

30. La OPS, en consulta con los países de la región de América Latina y el Caribe, concibió el manual sobre *Risk-based food inspection for food establishments* (Inspección alimentaria basada en riesgos para establecimientos que manipulan o elaboran alimentos), cuya publicación está prevista este año. En base al contenido de dicho manual, la OPS organizó un curso virtual de capacitación regional en 2021 sobre *Fundamentals and Methodologies in Risk-Based Inspection* (Fundamentos y metodologías de la inspección basada en riesgos), que contó con unos 500 participantes de los ministerios de salud y agricultura de Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guyana Francesa, Honduras, México, Paraguay, Perú, República Dominicana y Uruguay. La capacitación abarcó conceptos básicos para poner en práctica un sistema de inspección basada en riesgos y contó con la participación de Brasil, Colombia, Costa Rica y Uruguay como ponentes, que explicaron cómo funcionan sus sistemas respectivos.
31. Asimismo, la OPS prosiguió en 2020 con sus actividades de fomento de la capacidad en materia de inspección alimentaria basada en riesgos en el Caribe, con un curso virtual de capacitación regional sobre la inspección alimentaria basada en riesgos para un total de 150 participantes de los ministerios de salud y agricultura de Bahamas, Barbuda, Belice, Bonaire, Guyana, Jamaica, Suriname, y Trinidad y Tobago. El contenido de la formación se basó en el manual publicado por la OPS sobre la inspección de alimentos basada en riesgos para el Caribe titulado *Risk-based food inspection for the Caribbean*¹⁶.

3.2.3. Comunicación de riesgos

32. Uno de los retos pertinentes, pero a menudo soslayados, para los sistemas de control de inocuidad alimentaria es la comunicación de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos. Con miras a fortalecer las capacidades en este ámbito, la OPS ofreció una capacitación en línea en 2020 sobre la comunicación de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos, en la que participaron 64 representantes de los ministerios de salud y agricultura de Bahamas, Barbuda, Belice, Bonaire, Guyana, Jamaica, Suriname, y Trinidad y Tobago. La formación abordó los principios de la comunicación de riesgos y gestión de crisis relativos a la inocuidad de los alimentos, entre otros.

4. PROYECTOS DEL FONDO FIDUCIARIO DEL CODEX

33. Se adjudicaron proyectos a Bolivia, Cuba, El Salvador, Guatemala, Guyana y Honduras con cargo al Fondo Fiduciario del Codex (FFC). La OPS está guiando y respaldando la ejecución de los proyectos del FFC en Bolivia, El Salvador, Guatemala, Guyana y Honduras, mientras que la FAO está apoyando a Cuba. Los países que reúnen las condiciones para recibir ayudas del FFC el año que viene son: Belice, Dominica, Granada, Haití, Jamaica, Nicaragua, Paraguay, República Dominicana, Santa Lucía, San Vicente y las Granadinas, y Suriname.
 - **Honduras (FFC2 2018-2022)** ha fortalecido las capacidades administrativas, las estructuras y la gestión del punto de contacto del Codex Alimentarius mediante la elaboración del plan estratégico, la estrategia y los procedimientos de comunicación del Codex Alimentarius. El proyecto también ha apoyado a Honduras en el fomento de las capacidades de distintas partes interesadas del Codex Alimentarius, por medio de la organización de programas de hermanamiento y la concepción de un programa normalizado para sensibilizar acerca del Codex Alimentarius a las instancias decisorias y a otros sectores que inciden en su labor, con miras a promover la inocuidad alimentaria y la gestión del Codex.
 - **Bolivia (FFC2 2019-2023)** ha revisado su marco jurídico con el fin de actualizar la composición y funciones del punto de contacto del Codex y del Comité nacional del Codex para velar por la sostenibilidad del programa. Bolivia ha formulado su Plan estratégico y Estrategia de comunicación del Codex Alimentarius con miras a fortalecer las operaciones del Comité nacional del Codex y la participación activa de Bolivia en la labor del Codex. Actualmente, Bolivia está elaborando un plan de comunicación que abarca todo el país, a fin de sensibilizar y capacitar sobre el Codex Alimentarius a todas las partes interesadas implicadas en la inocuidad alimentaria (el gobierno, el sector privado, el ámbito académico y los grupos de interés público).

¹⁶ OPS. 2019. *Risk-based food inspection in the Caribbean*. <https://iris.paho.org/handle/10665.2/51775> (disponible únicamente en inglés).

- **El Salvador/Guatemala (FFC 2021-24)** han formulado planes estratégicos del Codex Alimentarius con el objetivo de mejorar las capacidades técnicas de varias partes interesadas en distintos comités subnacionales sobre temas tales como la higiene de los alimentos, el etiquetado de los alimentos, las medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) y los acuerdos de la Organización Mundial del Comercio (OMC). Ambos países también están aumentando la concienciación sobre la importancia del Codex Alimentarius entre las instancias decisorias y otros sectores, y organizaron un acto de alto nivel los días 19 y 21 de julio en El Salvador y Guatemala respectivamente sobre “Inocuidad de los alimentos del Codex Alimentarius: impacto en la productividad y la salud pública de los países”, que contó con la participación de las máximas autoridades de la Comisión del Codex Alimentarius; el Secretario del Codex, el Sr. Tom Heilandt; el Sr. Diego Varela, coordinador del Codex en Chile y Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius; y el Sr. Rommel Betancourt, Coordinador regional para América Latina y el Caribe.
- **Guyana (FFC 2021-24)** ha elaborado un plan estratégico nacional y procedimientos del Codex Alimentarius para orientar y dirigir su labor. El proyecto está apoyando al país a fortalecer las capacidades técnicas del punto de contacto del Codex Alimentarius y de los miembros del Comité nacional recién designados. Ello incluye programas de hermanamiento y formaciones técnicas sobre varios de los temas de los subcomités. El proyecto también está respaldando actividades de comunicación en aras de sensibilizar sobre el Codex Alimentarius a las instancias decisorias y otros sectores activos en materia de inocuidad alimentaria.
- **Cuba (FFC2 2019-2023)** ha avanzado en la elaboración y ejecución del Manual de procedimiento del Codex para Cuba con la asistencia de expertos del Codex y varios talleres. Este proceso fue necesario para que el Codex Cuba pueda avanzar con sus actividades y cobrar mayor visibilidad, al tiempo que mejora la comunicación y sensibilización sobre inocuidad alimentaria entre las distintas partes interesadas implicadas.

5. ESTRATEGIAS PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE LA OMS Y DE LA FAO

34. Los cambios que se están introduciendo en los sistemas de inocuidad de los alimentos a escala mundial debidos a cuestiones incipientes como, por ejemplo, nuevos avances científicos; y a retos tales como las reacciones ante la gestión de la inocuidad alimentaria a causa de la pandemia de la enfermedad por coronavirus (COVID-19), han coincidido con la presentación por parte de la OMS y de la FAO de sus respectivas estrategias para la inocuidad de los alimentos.
35. Durante la 75.^a Asamblea Mundial de la Salud (WHA), el órgano rector de la OMS aprobó la “Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos”¹⁷ actualizada, incluido el documento sobre la “Reducción de los riesgos para la salud pública asociados con la venta de mamíferos salvajes vivos en los mercados tradicionales de alimentos: infección, prevención y control”¹⁸. El objetivo principal de la Estrategia es añadir valor a los esfuerzos de salud mundial y de los Estados miembros proporcionando una visión general y prioridades estratégicas en pro de una acción mundial concertada en materia de inocuidad alimentaria. La Estrategia subraya la función crítica de este ámbito para la salud pública y la necesidad de mejorar la cooperación mundial a lo largo de toda la cadena de alimentos y de piensos para reducir de forma considerable la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos. La Estrategia alienta a los Estados miembros a fortalecer los sistemas nacionales de control de los alimentos; identificar los desafíos para la inocuidad de los alimentos a raíz de los cambios mundiales y la transformación de los sistemas alimentarios, y darles respuesta; mejorar el uso de la información sobre la cadena alimentaria; fortalecer el compromiso de las partes interesadas y la comunicación de riesgos; y promover la inocuidad de los alimentos como un componente esencial del comercio de alimentos¹⁹.

¹⁷ *Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos*. 2021. EB 150/25 https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/EB150/B150_26-sp.pdf.

¹⁸ *Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos*. 2022. EB 150/26. *Reducción de los riesgos para la salud pública asociados con la venta de mamíferos salvajes vivos en los mercados tradicionales de alimentos: infección, prevención y control*. 2022. https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/EB150/B150_26-sp.pdf.

¹⁹ *Proyecto de Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos 2022-2030*. <https://www.who.int/publications/m/item/draft-who-global-strategy-for-food-safety-2022-2030> (disponible únicamente en inglés).

36. A raíz de la resolución 73.5 de la Asamblea Mundial de la Salud (WHA) para reforzar los esfuerzos en relación con la inocuidad de los alimentos²⁰, la FAO colaboró con la OMS para garantizar que sus respectivas estrategias de inocuidad de los alimentos estuvieran armonizadas y se apoyaran mutuamente a través de un mecanismo de debate e intercambio de información riguroso. Ambas organizaciones se han comprometido a planificar la elaboración de un marco conjunto para la aplicación, tras la aprobación de las respectivas orientaciones estratégicas²¹.
37. Las “Prioridades estratégicas de la Organización con respecto a la inocuidad alimentaria en el contexto del Marco estratégico de la FAO para 2022-2031” alientan a integrar la inocuidad de los alimentos de forma más coherente en el fomento de sistemas agroalimentarios sostenibles e inclusivos, así como en la elaboración de políticas relativas a la seguridad alimentaria y la nutrición, y de estrategias de desarrollo agrícola²².
38. A nivel nacional, las autoridades de reglamentación y los responsables de la formulación de políticas en materia de inocuidad de los alimentos han tenido que atender las cuestiones incipientes y las dinámicas cambiantes con vistas a adaptarse rápidamente a los desafíos que presentan los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos. Esto puede haber sacado a la luz deficiencias en los componentes básicos del sistema de inocuidad de los alimentos, que podrían colmarse fortaleciendo el sistema de inocuidad de los alimentos, determinando los obstáculos en la gestión del control alimentario, creando sinergias a favor de asociaciones estratégicas y obrando en pro de una gobernanza eficaz de la inocuidad alimentaria.

6. CONCLUSIONES

39. Es importante entablar un debate con los Estados Miembros en la región de América Latina y el Caribe sobre las cuestiones actuales e incipientes, y establecer una hoja de ruta para establecer prioridades a corto plazo. Estos resultados ayudarán a orientar la labor de la FAO y de la OMS en materia de inocuidad de los alimentos en los planos regional y nacional.
40. Con el avance de la ciencia las cuestiones señaladas irán cambiando y requerirán nuevas iniciativas que deberán revisarse en función de los retos en materia de inocuidad alimentaria que vayan surgiendo. Sin embargo, persisten retos recurrentes que deben abordarse en la región de forma más específica, tales como diferenciar las cuestiones estructurales, de capacidad y de recursos, de las cuestiones incipientes en los sistemas de inocuidad de los alimentos.
41. Se requiere un mecanismo que propicie la participación de todos los Estados Miembros a la hora de determinar las cuestiones incipientes. Hasta la fecha, aproximadamente el 50 % de los Estados Miembros participó en encuestas anteriores. No obstante, es necesario que los 33 Miembros participen para que el Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe pueda reaccionar frente a estas cuestiones incipientes con una respuesta regional coordinada.
42. Los países de la región de América Latina y el Caribe necesitan entender mejor el marco de análisis de riesgos en relación con la inocuidad de los alimentos e integrarlo en las operaciones de sus sistemas actuales de control de los alimentos. Esto puede entrañar definir las funciones y competencias de los analistas de riesgos y consolidar la fuerza de trabajo dedicada al análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos en la región. Algunos países de la región siguen topándose con dificultades en la ejecución de un sistema de inspección de los alimentos basada en los riesgos, mientras que otros han señalado limitaciones estructurales y financieras a la hora de realizar evaluaciones de riesgos asociados a la inocuidad de los alimentos. La comunicación de riesgos sigue siendo un desafío para los países y es menester concebir programas adicionales de fortalecimiento de las capacidades.

²⁰ Organización Mundial de la Salud (OMS). 2020. 73.ª Asamblea Mundial de la Salud: Ginebra 18-19 de mayo (de minimis) y 9-14 de noviembre (reanudación) de 2020: resoluciones y decisiones, anexos. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/345951> (disponible únicamente en inglés).

²¹ COAG/2022/6 Prioridades estratégicas de la FAO con respecto a la inocuidad alimentaria en el contexto del Marco estratégico de la FAO para 2022-2031.

²² COAG/2022/6 Prioridades estratégicas de la Organización con respecto a la inocuidad alimentaria en el contexto del Marco estratégico de la FAO para 2022-2031.

43. La pandemia de la COVID-19 ha puesto de relieve la importancia de prevenir los riesgos en la interfaz entre los seres humanos, los animales y el medio ambiente. La inocuidad de los alimentos es una disciplina multifacética que requiere la intervención de distintos sectores del proceso de los alimentos de la granja a la mesa. La pandemia no ha sacado a relucir cuán necesario es que los sectores trabajen de manera integrada y colaborativa en aras de determinar y prevenir los riesgos de forma oportuna. En el futuro, las mejoras en la inocuidad alimentaria dependerán de lo bien que múltiples sectores colaboren, se coordinen y compartan información entre sí.

7. RECOMENDACIONES

44. Se alienta a los Miembros a compartir información de base y actualizada sobre las cuestiones siguientes:
- Mejoras en el intercambio de información entre países en torno a distintos aspectos de la inocuidad de los alimentos que orienten la labor regional y de cualquier enfoque que permita determinar las cuestiones nuevas e incipientes en la región.
 - Novedades y buenas prácticas para encarar estas cuestiones.
45. Se alienta asimismo a los Miembros a proponer medidas de seguimiento para abordar las cuestiones incipientes y las actividades determinadas a nivel regional y nacional.