



Tema 14 b) del programa

CX/CAC 10/33/15

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

33.º período de sesiones

Ginebra (Suiza), 5-9 de julio de 2010

### OTRAS CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS

(Documento preparado por la FAO y la OMS)

#### Contenido del presente documento

- |                   |  |
|-------------------|--|
| <b>PARTE I:</b>   | RESULTADOS DE LAS REUNIONES RECIENTES DE EXPERTOS FAO/OMS                        |
| <b>PARTE II:</b>  | OTRAS INICIATIVAS PERTINENTES EN MARCHA EN LA FAO Y LA OMS                       |
| <b>PARTE III:</b> | SITUACIÓN DE LAS PETICIONES DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO PRESENTADAS A LA FAO/OMS |

#### **PARTE I: RESULTADOS DE LAS REUNIONES RECIENTES DE EXPERTOS FAO/OMS**

1. El asesoramiento científico que proporcionan la FAO y la OMS a través del Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), las Consultas mixtas de expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos (JEMRA), la Reunión conjunta sobre residuos de plaguicidas (JMPR) y las reuniones especiales de expertos sigue recibiendo gran prioridad en ambas organizaciones y continúa abarcando una amplia variedad de cuestiones pertinentes.
2. A continuación se resumen los resultados de las reuniones celebradas de abril a noviembre de 2010.

**Resumen del asesoramiento científico prestado por la FAO y la OMS desde abril de 2009  
hasta abril de 2010**

<b>Actividad</b>	<b>Reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre <i>Campylobacter</i> y <i>Salmonella</i> en la carne de pollo (Roma [Italia], 4-8 de mayo de 2009)</b>
<b>Finalidad</b>	En su 40. <sup>a</sup> reunión, el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) pidió a la FAO y la OMS que examinaran y evaluaran la base científica de todas las posibles medidas de control de <i>Salmonella</i> y <i>Campylobacter</i> en la carne de pollo a lo largo de toda la cadena, a fin de facilitar la elaboración (en curso) del proyecto de Directrices del Codex para el control de <i>Campylobacter</i> y <i>Salmonella</i> en la carne de pollo y estimar las posibilidades de crear un instrumento, disponible en la web, destinado a evaluar las repercusiones de las posibles intervenciones.
<b>Resultados</b>	<p>Los expertos realizaron un examen y una evaluación independiente de toda la información científica disponible sobre las medidas de control de <i>Campylobacter</i> y <i>Salmonella</i> en las etapas pertinentes de la cadena de suministro de pollos de engorde, incluidas las medidas de control descritas en el proyecto de Directrices preparado previamente por el Grupo de trabajo del CCFH así como otras intervenciones que no se habían incluido. En relación con cada etapa de la cadena de producción, se intentó evaluar las intervenciones en términos cuantitativos, esto es, según sus efectos probables en la reducción de la prevalencia o la concentración del peligro en cada caso. Se prestó especial atención al resultado probable de la reducción del peligro en un entorno comercial. A tal fin, los expertos se basaron en todos los datos y pruebas documentados y disponibles en apoyo de las intervenciones descritas. Se consideró que un estudio de viabilidad relativo a la creación de un instrumento (disponible en la web) de apoyo para la adopción de decisiones sobre gestión de riesgos, destinado a mostrar de forma simplificada los efectos relativos de diferentes medidas de control, por separado o en combinación, en la reducción del peligro y los consiguientes niveles relativos de enfermedades transmitidas por los alimentos, constituiría un paso sucesivo apropiado. Tal instrumento permitiría a los países evaluar combinaciones de las medidas de control disponibles en el marco de sus sistemas de elaboración aplicando un enfoque basado en los riesgos.</p> <p>El informe de la reunión se puso a disposición del Grupo de trabajo del Codex encargado de elaborar las Directrices para el control de <i>Campylobacter</i> y <i>Salmonella</i> en la carne de pollo, que se reunió en Brasil en septiembre, y se presentó al CCFH en su 41.<sup>a</sup> reunión. Asimismo se ha publicado en los sitios web de la FAO (<a href="ftp://ftp.fao.org/ag/agn/jemra/MRA1911Nov09.pdf">ftp://ftp.fao.org/ag/agn/jemra/MRA1911Nov09.pdf</a>) y la OMS (<a href="http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/mra19/en/index.html">http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/mra19/en/index.html</a>). También se realizaron demostraciones del instrumento de apoyo para la adopción de decisiones a través de la web en tres ocasiones antes de la reunión del CCFH y durante esta.</p>
<b>Actividad</b>	<b>Consulta conjunta de expertos FAO/OMS sobre los riesgos y beneficios del consumo de pescado (Roma, Italia, 25-29 de enero de 2010)</b>
<b>Finalidad</b>	En la reunión se revisó la literatura científica reciente sobre los riesgos de contaminantes como el metilmercurio (MeHg), las dioxinas y los bifenilos policlorados (compuestos químicos) similares a las dioxinas en el pescado, y los beneficios del consumo de pescado, así como datos sobre los niveles de nutrientes y contaminantes en una amplia gama de especies de peces, a fin de preparar evaluaciones de riesgos/beneficios correspondientes a parámetros específicos de beneficios y riesgos, en particular los grupos vulnerables de la población. El resultado que se persigue es proporcionar orientación a las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos y a la Comisión del Codex Alimentarius en su trabajo sobre la gestión de riesgos, teniendo en cuenta los datos existentes sobre los beneficios de consumo de pescado.
<b>Resultados</b>	<p>Las conclusiones de la reunión fueron las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El consumo de pescado proporciona energía, proteínas y una serie de nutrientes esenciales, como los ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga de la serie n-3.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El consumo de pescado forma parte de las tradiciones culturales de muchos pueblos y en algunas poblaciones es una fuente importante de alimentos y nutrientes esenciales.</li> <li>• Entre la población adulta en general, el consumo de pescado, sobre todo graso, reduce el riesgo de mortalidad por enfermedades cardíacas coronarias. No hay datos sobre la probabilidad ni existen pruebas convincentes de que el MeHg entrañe riesgos de contraer enfermedades cardíacas coronarias. Los posibles riesgos de contraer cáncer derivados de los compuestos similares a las dioxinas son muy inferiores a los beneficios demostrados en relación con las enfermedades cardíacas coronarias.</li> <li>• Entre las mujeres en edad fértil, teniendo en cuenta los beneficios de los ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga de la serie n-3 frente a los riesgos derivados del MeHg, el consumo de pescado reduce el riesgo de desarrollo neurológico subóptimo en su descendencia en comparación con el hecho de no comer pescado en la mayoría de los casos evaluados.</li> <li>• En los niveles de ingesta materna de compuestos similares a las dioxinas (procedentes de pescado y otras fuentes de alimentación) que no superen la ingesta mensual tolerable provisional (IMTP) de 70 picogramos/kg de peso corporal/mes establecida por el JECFA, el riesgo para el desarrollo neurológico es insignificante. En los niveles de ingesta materna de compuestos similares a las dioxinas (procedentes de pescado y otras fuentes de alimentación) que superan la IMTP, cabe que el riesgo para el desarrollo neurológico deje de ser insignificante.</li> <li>• Entre los lactantes, niños pequeños y adolescentes, los datos disponibles eran insuficientes para obtener un marco cuantitativo de los riesgos para la salud y los beneficios de comer pescado. Sin embargo, los hábitos alimentarios saludables que incluyen pescado adquiridos a una edad temprana influyen en los hábitos dietéticos y la salud en la vida adulta.</li> </ul> <p>El informe será publicado por la FAO y la OMS y se está preparando un resumen que se colgará en las páginas web de ambas organizaciones.</p>
<b>Actividad</b>	<b>72.ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (Roma, [Italia], 16-25 de febrero de 2010)</b>
<b>Finalidad</b>	La presente reunión se dedicó a a) elaborar otros principios para evaluar el riesgo para la salud derivado de los contaminantes de los alimentos y b) evaluar seis contaminantes de los alimentos: la acrilamida, el arsénico, el deoxinivalenol (DON) y sus metabolitos acetilados, el furano, el mercurio inorgánico y el perclorato.
<b>Resultados</b>	<p>El JECFA formuló recomendaciones en relación con la salud humana sobre los contaminantes de los alimentos mencionados anteriormente.</p> <p>Por lo que respecta a la acrilamida, no han variado significativamente los nuevos datos toxicológicos y epidemiológicos, ni las estimaciones de la exposición alimentaria; por lo tanto, los márgenes de exposición siguen siendo un motivo de preocupación para la salud.</p> <p>Por lo que hace al arsénico, el límite inferior para el arsénico inorgánico de la dosis de referencia correspondiente a un aumento de la incidencia del cáncer de pulmón en un 0,5% (BMDL<sub>0.5</sub>) determinado a partir de estudios epidemiológicos era de 3,0 µg/kg de peso corporal por día, por lo que se retiró la ingesta semanal tolerable provisional (ISTP), al no considerarse ya apropiada.</p> <p>En lo referente al DON, se estableció una Ingesta dietética tolerable máxima provisional (IDTMP) de 1/µg de peso corporal para el grupo de DON y sus derivados acetilados y una dosis de referencia aguda (DRA) de 8 µg/kg de peso corporal para el grupo de DON y sus derivados acetilados. La media de las estimaciones de la exposición nacional al DON estaba por debajo de la IDTMP para el grupo.</p> <p>En lo relativo al furano, se concluyó que los márgenes de exposición eran preocupantes para la salud humana debido a un compuesto cancerígeno que podría actuar a través de un metabolito genotóxico reactivo del ácido desoxirribonucleico (ADN).</p> <p>Para el mercurio inorgánico, se estableció una nueva ISTP de 4 µg/kg de peso corporal aplicable a la exposición dietética al contenido total al mercurio presente en los alimentos, exceptuando el pescado y los mariscos. Se retiró la ISTP anterior de 5 µg/kg de peso corporal para el contenido total de mercurio. En lo tocante a la exposición al mercurio a través de</p>

	<p>pescado y los mariscos se deberá aplicar la ISTP previamente establecida para el metilmercurio. Los límites superiores de las estimaciones de la exposición dietética media al contenido total de mercurio a través de alimentos (excepto el pescado y los mariscos) para los adultos (1 µg/kg de peso corporal por semana) y los niños (4 µg/kg de peso corporal por semana) se encontraban al nivel de la ISTP o por debajo de esta.</p> <p>Para el perclorato, se estableció una IDTMP de 0,01 mg/kg de peso corporal. La exposición alimentaria estimada a través de alimentos y agua potable de 0,7 µg/kg de peso corporal por día (alta) y de 0,1 µg/kg de peso corporal por día (media) estaban muy por debajo de la IDTMP.</p> <p>Además, se llevaron a cabo deliberaciones y recomendaciones sobre la modelización de datos referentes a la relación dosis-respuesta y las estimaciones de la exposición dietética en estudios epidemiológicos.</p> <p>Los resultados de la reunión se presentarán al Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos en su 4.ª reunión y el informe y las monografías serán publicados por la FAO y la OMS. El resumen y las conclusiones se pueden consultar en los sitios web de la FAO (<a href="http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa/JECFA72%20Summary%20Version%2016%20%20Már%20FINAL%20rev%20(2).pdf">http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa/JECFA72%20Summary%20Version%2016%20%20Már%20FINAL%20rev%20(2).pdf</a>) y la OMS (<a href="http://www.who.int/foodsafety/chem/summary72_rev.pdf">http://www.who.int/foodsafety/chem/summary72_rev.pdf</a>).</p>
<b>Actividad</b>	<b>Reunión conjunta del Cuadro de expertos de la FAO en residuos de plaguicidas en los alimentos y el medio ambiente y del Grupo de evaluación toxicológica básica sobre residuos de plaguicidas de la OMS (JMPR), (Ginebra [Suiza], 16-25 de septiembre de 2009)</b>
<b>Finalidad</b>	Programa en curso sobre la evaluación de riesgos respecto de residuos de plaguicidas en los alimentos, los piensos y el agua potable y sobre la determinación de niveles máximos de residuos cuando los plaguicidas se utilizan de acuerdo con buenas prácticas agrícolas. En la reunión conjunta se evaluaron 25 plaguicidas, como había solicitado el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR).
<b>Resultados</b>	En la reunión se fijaron IDA y dosis de referencia aguda (DRA), se calcularon límites máximos de residuos (LMR) y se recomendó su consideración por parte del CCPR y se calcularon la concentración media y el valor más alto de residuos en ensayos controlados como base para calcular la ingesta dietética. El resultado se presentará y debatirá en la 42.ª reunión del CCPR. El informe de la reunión y las evaluaciones de los residuos pueden consultarse (en inglés solamente) en los sitios web de la FAO ( <a href="http://www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/pm/jmpr/jmpr-meet/en/">www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/pm/jmpr/jmpr-meet/en/</a> ) y la OMS ( <a href="http://www.who.int/ipcs/food/jmpr/summaries/en/index.html">www.who.int/ipcs/food/jmpr/summaries/en/index.html</a> ).

3. Se **invita** al Comité a tomar nota de la información expuesta y a formular observaciones acerca de la utilidad del asesoramiento proporcionado mediante estas reuniones. Con el fin de facilitar la transferencia y la utilización del asesoramiento científico pertinente por el Codex, las secretarías de la FAO y la OMS para estas actividades hacen todo lo posible por participar en los grupos de trabajo del Codex y en las reuniones de sus comités. La FAO y la OMS desean dar las gracias a todos los que apoyaron el programa de trabajo para prestar el asesoramiento científico mencionado más arriba y, en particular, a los diversos expertos de todo el mundo y a los donantes que contribuyeron económicamente y en especie al programa, bien a través de la Iniciativa Mundial en pro del Asesoramiento Científico Relativo a la Alimentación, bien de otro modo.

#### **Publicaciones pertinentes**

4. Además de lo anterior, la FAO y la OMS trabajan continuamente en una serie de actividades que apoyan, amplían y sirven de seguimiento a determinadas reuniones de expertos. Entre estas actividades cabe citar:

#### **a) Actualización de los principios y métodos de evaluación de riesgos relativos a los productos químicos:**

En el marco del proyecto conjunto FAO/OMS de actualización de los principios y métodos de evaluación de riesgos relativos a los productos químicos en los alimentos está preparándose un nuevo documento, que se

publicará como n.º 240 de la serie Criterios de Salud Ambiental (CSA) y sustituirá a los documentos CSA n.º 70 y n.º 104. El trabajo se finalizó en noviembre de 2009. La publicación está en prensa y se puede consultar en el sitio web siguiente: <http://www.who.int/ipcs/food/principles/en/index.html>.

**b) Publicaciones e instrumentos de las JEMRA:**

Las JEMRA han revisado recientemente la clasificación de productos agrícolas frescos según su importancia en relación con la inocuidad de los alimentos a nivel mundial que se preparó por primera vez en 2007 (el informe sobre el proceso de clasificación puede consultarse, en inglés solamente, en la siguiente dirección: [www.fao.org/ag/agn/agns/files/FFV\\_2007\\_Final.pdf](http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/FFV_2007_Final.pdf)) y están actualizando la clasificación basándose en la nueva información disponible. Actualmente se está preparando un informe sobre este trabajo que se publicará en la siguiente dirección:

[http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra\\_riskassessment\\_freshproduce\\_es.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_freshproduce_es.asp).

Las JEMRA han publicado recientemente directrices para la caracterización de riesgos en relación con peligros microbiológicos en los alimentos. Estas directrices se han publicado como n.º 17 de la Serie de Evaluación de Riesgos Microbiológicos y pueden consultarse (en inglés solamente) en los sitios web de la FAO ([www.fao.org/ag/agn/agns/jemra\\_guidelines\\_risk\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_guidelines_risk_en.asp)) y de la OMS (<http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/mra17/en/index.html>).

**c) Publicaciones del JECFA:**

Informe de la 71.ª reunión del JECFA: Evaluación de determinados aditivos alimentarios. WHO TRS 957, OMS (2010).

Monografías toxicológicas de la 71.ª reunión del JECFA: Evaluación de la inocuidad de determinados aditivos alimentarios. WHO FAS 62, OMS, 2010.

Compendio de especificaciones de los aditivos alimentarios, 71.ª reunión del JECFA. FAO, Monografías del JECFA n.º 7, 2009.

Estas y otras publicaciones del JECFA pueden consultarse (en inglés solamente) en los sitios web de la FAO ([www.fao.org/ag/agn/jecfa/works\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/works_en.stm)) y de la OMS ([www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/](http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/)).

**d) Publicaciones de la JMPR:**

Residuos de plaguicidas en los alimentos: Evaluaciones de 2007. Parte II (Toxicológicas). OMS, 2009.

Residuos de plaguicidas en los alimentos: Informe de la reunión conjunta del Cuadro de expertos de la FAO en residuos de plaguicidas en los alimentos y el medio ambiente y el Grupo de evaluación toxicológica básica de la OMS sobre residuos de plaguicidas de 2009. FAO, Estudio sobre producción y protección vegetal n.º 196, 2009.

Residuos de plaguicidas en los alimentos: Evaluaciones de 2009. Parte I (Residuos). FAO, Estudio sobre producción y protección vegetal n.º 198.

Manual de la FAO sobre la presentación y evaluación de datos sobre residuos de plaguicidas para la estimación de los niveles de máximos residuos en los alimentos y piensos (segunda edición). Estudio de la FAO sobre producción y protección vegetal n.º 197.

Estas publicaciones pueden consultarse en los sitios web de la FAO ([www.fao.org/ag/AGP/AGPP/Pesticid/Default.htm](http://www.fao.org/ag/AGP/AGPP/Pesticid/Default.htm)) y de la OMS ([www.who.int/ipcs/publications/jmpr/en/](http://www.who.int/ipcs/publications/jmpr/en/)).

**e)** Actualmente está finalizándose el informe de una reunión conjunta FAO/OMS de expertos en grasas y ácidos grasos en la nutrición humana, que se publicará a principios de 2010.

**f)** Además se ha finalizado el informe de la reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre los riesgos y beneficios del uso de desinfectantes que contienen cloro en la producción y la elaboración de alimentos, que se puede consultar en los sitios web de la FAO

(<http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/Active%20Chlorine%20Report%20Version%20Final%20December%202009.pdf>) y la OMS ([http://www.who.int/ipcs/food/active\\_chlorine/en/index.html](http://www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en/index.html)).

**Reuniones pertinentes**

5. Habida cuenta de las incertidumbres sobre la posibilidad de efectos perjudiciales en la salud humana de dosis bajas de bisfenol A, especialmente en la reproducción, el sistema nervioso y el desarrollo del comportamiento, así como de la exposición relativamente mayor de los niños muy pequeños en comparación

con los adultos, la FAO y la OMS organizarán conjuntamente en noviembre de 2010 una reunión especial de expertos para evaluar la inocuidad del bisfenol A. Esta labor cuenta con el apoyo de Health Canada, el Instituto Nacional de Ciencias de la Salud Ambiental, y la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA), y se basa en información sobre el proyecto de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESA); las convocatorias están disponibles en los sitios web de la FAO ([http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_en.asp)) y la OMS (<http://www.who.int/foodsafety/chem/chemicals/bisphenol/en/>).

6. La Secretaría del JECFA en la FAO y la OMS ha emitido una solicitud de datos e información pertinente en relación con la **reducción de los residuos de ractopamina** en los tejidos del cerdo. Esta solicitud se ha formulado en atención a la petición dirigida por la Comisión del Codex Alimentarius en su 32.º período de sesiones a la FAO y la OMS para que llevaran a cabo un estudio de los nuevos datos sobre residuos de ractopamina en los tejidos del cerdo; un resumen de dicho estudio fue presentado por China en la 18.ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF). Los datos serán evaluados por los expertos del JECFA y los resultados de esta evaluación se transmitirán a la Comisión del Codex Alimentarius en su 33.º período de sesiones. La solicitud de datos puede consultarse (en inglés solamente) en la siguiente dirección: [www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa/JECFA%20Ractopamine%20Call%20for%20data.pdf](http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa/JECFA%20Ractopamine%20Call%20for%20data.pdf).

7. La FAO organizó una conferencia internacional sobre **Bioteecnologías agrícolas en los países en desarrollo**: Opciones y oportunidades en la agricultura, la silvicultura, la ganadería, la pesca y la agroindustria para hacer frente a los desafíos de la inseguridad alimentaria y el cambio climático (ABDC-10), del 1 al 4 de marzo de 2010 en Guadalajara (México). Puede obtenerse más información y los documentos correspondientes, incluido el informe final, en la siguiente dirección: <http://www.fao.org/biotech/abdc/conference-home/es/>.

8. La 73.ª reunión del JECFA se celebrará del 8 al 17 de junio de 2010 en Ginebra (Suiza) y estará dedicada a los **aditivos alimentarios y los contaminantes de los alimentos**. El programa provisional y la solicitud de datos pueden consultarse (en inglés solamente) en la siguiente dirección: [www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa/JECFA73\\_call\\_FINAL.pdf](http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa/JECFA73_call_FINAL.pdf) y en [www.who.int/ipcs/food/jecfa/data/en/index.html](http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/data/en/index.html).

9. Las JEMRA convocarán una reunión del 10 al 14 de mayo de 2010 en Roma (Italia) a fin de examinar los **instrumentos disponibles en la web** para apoyar: a) la adopción de decisiones sobre el control de *Campylobacter* y *Salmonella* en las aves de corral, y b) la evaluación del impacto de los planes de muestreo microbiológico que se están preparando actualmente. Tras este examen, se terminarán de elaborar dichos instrumentos, que se pondrán a disposición del público antes de finales de 2010.

10. Las JEMRA han publicado una convocatoria de datos y expertos relacionados con **Vibrio spp. en los mariscos, métodos de ensayo y medidas de control** para contribuir a los trabajos de elaboración de herramientas destinadas a facilitar la aplicación del proyecto de Directrices para la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos al control de especies patógenas de *Vibrio* en los mariscos. Se celebrará una reunión sobre este asunto en septiembre de 2010.

11. **La FAO, juntamente con la CAPES y la EMBRAPA, del Brasil, organizará una conferencia sobre la Nanotecnología en los sectores de la alimentación y la agricultura**, que se celebrará del 20 al 25 de junio de 2010 en San Carlos (Brasil). La Conferencia se centrará en aplicaciones nuevas e incipientes de la nanotecnología en la alimentación y la agricultura así como en otras cuestiones relacionadas con su uso. Además de explorar los avances científicos y tecnológicos pertinentes, en la Conferencia se intentará también señalar las áreas de investigación que podrían ofrecer mayores beneficios a la sociedad. Si desea más información puede consultar el sitio web [www.nanoagri2010.com](http://www.nanoagri2010.com) o contactar con [food-quality@fao.org](mailto:food-quality@fao.org).

12. La JMPR de 2010 se celebrará del 21 al 30 de septiembre de 2010 en Roma (Italia) y estará dedicada a evaluar la inocuidad de 20 **plaguicidas**. El programa provisional se publicará (en inglés solamente) en la siguiente dirección: [www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/pm/jmpr/jmpr-meet/en/](http://www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/pm/jmpr/jmpr-meet/en/).

## PARTE II: Otras iniciativas pertinentes en marcha en la FAO y la OMS

13. **Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición.** Tal como se informó en la 31.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU), la FAO y la OMS proponen establecer un nuevo tipo de procedimiento titulado “**Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición (JEMNU)**”, que sustituirá a la actual consulta especial de expertos para la prestación de asesoramiento científico sobre alimentos y nutrición al Codex y a los Estados miembros, manteniendo al mismo tiempo la flexibilidad y una carga administrativa baja. Los expertos se seleccionarán sobre la base del enfoque del trabajo y los temas del asesoramiento científico que deban facilitar las JEMNU, y procederían de diferentes cuadros consultivos de expertos y listas de expertos de la FAO y la OMS que hayan respondido a convocatorias abiertas. La participación de los expertos en las JEMNU se limitaría a la duración de una tarea específica. El proceso de las JEMNU estará en consonancia con el artículo 6 de la Constitución de la FAO y con el proceso preceptivo del Comité de Examen de Directrices de la OMS (CRG) desarrollado en el Manual de la OMS para los procedimientos de elaboración de directrices, a raíz de la resolución de la Asamblea Mundial de la Salud. En resumen, el proceso de las JEMNU implicará una serie de consultas que elaborarán y estudiarán temas de carácter científico en profundidad y analizarán los resultados de los exámenes sistemáticos en los que se aborden los mismos. Se creará una Secretaría mixta al servicio de las JEMNU, integrada por dos Secretarios, uno en la Sede de la FAO y otro en la sede de la OMS.

14. **Grupo asesor de expertos sobre directrices para la nutrición de la OMS (NUGAG).** En el marco de los esfuerzos de la OMS para fortalecer su papel de prestación de asesoramiento científico y elaboración de directrices sobre políticas y programas basadas en datos de estudio, la OMS estableció el **Grupo asesor de expertos sobre directrices para la nutrición (NUGAG)** en febrero de 2010, de acuerdo con el nuevo proceso de elaboración de directrices de la OMS establecido en respuesta a la necesidad expresada en la 58.<sup>a</sup> Asamblea Mundial de la Salud de disponer de procesos más rigurosos para elaborar directrices basadas en datos de estudio. El NUGAG tiene tres subgrupos que abarcan los **Micronutrientes, la Dieta y la salud** y la **Nutrición en el curso de la vida y la desnutrición**. El NUGAG se reúne dos veces al año para ejecutar el programa bianual de trabajo. La primera reunión se celebró en Ginebra (Suiza), del 22 al 25 febrero de 2010 y la segunda reunión tendrá lugar en Amman (Jordania) del 15 al 19 de noviembre de 2010. El programa para 2010 incluye la elaboración de directrices sobre nutrición en las áreas de los micronutrientes para la complementación con hierro, el enriquecimiento de los alimentos y los complejos de micronutrientes en polvo, de la dieta y la salud en relación con los azúcares, el contenido total de materia grasa, la elaboración de perfiles de nutrientes y el sodio, y de la nutrición en el curso de la vida así como de directrices sobre desnutrición relativas a la malnutrición grave y moderada, y el apoyo nutricional para los pacientes con tuberculosis y con VIH.

15. Al mismo tiempo, la OMS está creando una **Biblioteca electrónica de la OMS de datos para la acción en materia de nutrición (E-LENA)**, cuyo objetivo es proporcionar orientación completa sobre programas y apoyo a los Estados miembros y sus asociados para que las intervenciones destinadas a lograr una nutrición inocua y eficaz se lleven a cabo con éxito. De esta manera, la Biblioteca electrónica de la OMS se convertirá en un recurso único y exhaustivo para encontrar las directrices sobre nutrición más actuales y otras informaciones disponibles.

16. **Red mundial de la OMS de instituciones para el asesoramiento científico sobre nutrición.** En el marco de los esfuerzos de la OMS para fortalecer su papel de prestación de asesoramiento científico y elaboración de directrices sobre políticas y programas basadas en datos de estudio, la OMS estableció una **Red mundial de instituciones para el asesoramiento científico sobre nutrición** en marzo de 2010. El objetivo principal de la red mundial de instituciones es reunir a las principales instituciones públicas que elaboran directrices relacionadas con la dieta y la nutrición con el fin de facilitar las sinergias y evitar la duplicación de trabajo en este ámbito. La Red funcionará principalmente a través de teleconferencias, videoconferencias y comunicaciones electrónicas, y ocasionalmente con reuniones presenciales. Sin embargo, para iniciar y poner en marcha la Red mundial, la primera reunión cara a cara se celebró en Ginebra del 11 al 12 de marzo de 2010, y sus objetivos fueron los siguientes: 1) compartir información sobre los trabajos previstos de cada institución en relación con las directrices sobre la dieta y la nutrición y 2) sondear las posibilidades de colaboración y de esfuerzos conjuntos con miras a armonizar la elaboración de recomendaciones y directrices relacionadas con la dieta y la nutrición. Aunque en la primera reunión presencial solo se eligió para participar a algunos organismos principales que son instituciones públicas

destacadas, se reconoció la importancia de una representación regional más amplia. La participación sería voluntaria y en cada país varias instituciones podrían adherirse a la Red. Como medidas concretas en el siguiente paso cabe mencionar la creación de una plataforma de información para la comunicación y la vinculación con el Codex y las Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición (JEMNU). En una segunda fase, podrían llevarse a cabo proyectos de armonización, sinergias o colaboración, por ejemplo en el área de la elaboración de perfiles de nutrientes, en la que la OMS está elaborando directrices actualmente.

17. **Establecimiento de directrices sobre elaboración de perfiles de nutrientes.** La OMS comenzó los trabajos de elaboración de perfiles de nutrientes en 2009 con diversos colaboradores. Ello forma parte de los esfuerzos de la OMS para aplicar las recomendaciones del Examen del Programa de nutrición de la Organización realizado a principios de 2009. La creación de un método (o conjunto de métodos) reconocido internacionalmente de elaboración de perfiles de nutrientes es claramente beneficiosa para una amplia gama de aplicaciones en las políticas comerciales, internacionales, gubernamentales y las estrategias de fomento de la salud. La OMS está respondiendo a este desafío mediante la creación de un marco basado en datos de estudio y principios rectores para la elaboración de perfiles de nutrientes de los alimentos, basado en las recomendaciones internacionales en el ámbito dietético formuladas por la FAO y la OMS. La labor se está llevando a cabo en 5 fases: 1) revisión sistemática de los sistemas actuales de perfiles de nutrientes; 2) establecimiento de directrices metodológicas y un manual de principios rectores para la elaboración y aplicación de perfiles de nutrientes; 3) validación de los principios rectores y las directrices metodológicas, al menos en 6 países de cada región; 4) celebración de una consulta técnica para examinar los resultados de los trabajos de validación con el fin de evaluar la viabilidad de un sistema internacional único de elaboración de perfiles de nutrientes y de los elementos clave que dicho sistema debe incluir; 5) elaboración de un marco y un manual de la OMS para el fomento a nivel de país de la elaboración de perfiles de nutrientes.

18. **Establecimiento de un nuevo programa: Sistema de prevención de emergencia sobre la inocuidad de los alimentos (EMPRES-Inocuidad de los alimentos).** Tal como se comunicó a la Comisión del Codex Alimentarius en su 32.º período de sesiones, la FAO ha establecido un programa de prevención de emergencia y alerta temprana en la esfera de la inocuidad de los alimentos (EMPRES-Inocuidad de los alimentos) como parte de su Marco de gestión de crisis para la cadena alimentaria. Durante el 32.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius se celebró un acto paralelo sobre el EMPRES-Inocuidad de los alimentos, sus objetivos y mecanismos y el Marco de gestión de crisis para la cadena alimentaria. Al acto asistieron numerosos delegados del Codex, que apoyaron el establecimiento del programa EMPRES-Inocuidad de los alimentos, y se recibieron observaciones e información útiles con vistas a perfeccionar el programa. Se tomó nota de varias iniciativas en marcha sobre sistemas “predictivos” de ámbito internacional o regional y se recomendó que se incluyera a la Red internacional de autoridades de inocuidad de los alimentos (INFOSAN), que era una iniciativa conjunta de la FAO y la OMS, en el Plan estratégico del EMPRES-Inocuidad de los alimentos, como parte importante de los sistemas “reactivos”. En atención a las peticiones de asistencia técnica sobre emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos, preparación y respuesta rápida formuladas recientemente por muchos Estados miembros, el EMPRES-Inocuidad de los alimentos y la Secretaría conjunta FAO/OMS de la INFOSAN organizaron un taller del 14 al 18 de diciembre de 2009 y redactaron un documento marco sobre la elaboración y aplicación de planes nacionales de respuesta a emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos. El documento final sobre dicha respuesta estará disponible a principios del verano de 2010. En marzo y abril de 2010, el EMPRES-Inocuidad de los alimentos elaboró un programa mundial que tiene como objetivo ayudar a los miembros a gestionar los riesgos en materia de inocuidad alimentaria en tres ámbitos fundamentales: la alerta temprana, la prevención de emergencias así como la preparación frente a ellas y la respuesta a las mismas. El Programa mundial estará disponible en verano de 2010. El EMPRES-Inocuidad de los alimentos emitirá en breve una solicitud de expertos sobre una amplia variedad de temas relativos a la inocuidad de los alimentos con miras a establecer la lista de expertos del EMPRES-Inocuidad de los alimentos. Si desea más información sobre cualquiera de estos asuntos, contacte con [EMPRES-FS@fao.org](mailto:EMPRES-FS@fao.org).

19. **INFOSAN.** Además de las actividades que se han señalado anteriormente, la Secretaría de la INFOSAN participó en un taller sobre Planificación de respuestas a situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos celebrado en Fiji, en diciembre de 2009, para ayudar a elaborar un plan de respuesta nacional. A fin de mejorar la colaboración entre los coordinadores para las normas sanitarias internacionales y el sector de la alimentación durante los eventos relativos a la inocuidad alimentaria que puedan ser de interés internacional, la Secretaría de la INFOSAN asistió a una reunión de los coordinadores



nacionales para las normas sanitarias internacionales en la región del Asia Sudoriental celebrada en Bagladesh del 15 a 17 febrero 2010. Se ha elaborado una propuesta para celebrar una reunión mundial de la INFOSAN posteriormente en 2010 y se están buscando fondos para su financiación.

20. **Grupo de referencia sobre epidemiología de la carga de morbilidad de transmisión alimentaria.** Del 26 al 30 de octubre de 2009, la OMS hospedó la tercera reunión oficial del Grupo de referencia sobre epidemiología de la carga de morbilidad de transmisión alimentaria, celebrada en conjunción con el tercer encuentro internacional de partes interesadas en las enfermedades transmitidas por los alimentos que tuvo lugar en Ginebra. Por primera vez, el Grupo examinó resultados preliminares sobre la carga de las enfermedades en las esferas de las causas entéricas, parasitarias y químicas de las enfermedades transmitidas por los alimentos. En concreto, se examinaron los resultados provisionales relativos a la morbilidad y mortalidad de las enfermedades diarreicas en personas de más de cinco años, así como la carga de la solitaria canina y porcina y los alérgenos del cacahuete. Los resultados se presentaron a las partes interesadas en un acto de un día de duración (véase la información al respecto publicada en PLoS Medicine, en la siguiente dirección: <http://speakingofmedicine.plos.org/2009/11/02/counting-the-global-burden-of-foodborne-disease/>) y los documentos se han presentado a revistas especializadas para su publicación. Se invitó a las partes interesadas a un segundo día de consultas en las que se examinaron, en seminarios prolongados, los posibles modos de utilizar las estimaciones de la carga con objeto de orientar las políticas de inocuidad de los alimentos. La OMS está preparando actualmente los informes al respecto, que se publicarán en su debido momento. En marzo de 2010, el Grupo de acción sobre estudios de determinación de orígenes y de países del Grupo de referencia sobre epidemiología de la carga de morbilidad de transmisión alimentaria puso en marcha su Subgrupo sobre análisis de políticas y prosiguió sus avances en la preparación de estudios sobre la carga a nivel de países que se aplicarán con carácter experimental a principios de 2011. La próxima reunión formal del Grupo de referencia sobre epidemiología de la carga de morbilidad de transmisión alimentaria se llevará a cabo del 8 al 12 de noviembre de 2010 y volverá a incluir un Día de las Partes Interesadas. Si desea más información, sírvase contactar con [foodsafety@who.int](mailto:foodsafety@who.int).

21. **Grupo asesor de la OMS sobre vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos.** En diciembre de 2008 se creó un Grupo asesor de la OMS sobre vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos a fin de apoyar los esfuerzos de la OMS por reducir al mínimo las repercusiones en la salud pública de la resistencia a los antimicrobianos asociada con el uso de antimicrobianos en los alimentos de los animales. En particular, el Grupo asesor ayudará a la OMS respecto de cuestiones relativas a la vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos y la contención de la resistencia a los antimicrobianos relacionada con los alimentos. La OMS convocó la primera reunión del Grupo asesor sobre vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos (AGISAR) en Copenhague (Dinamarca) del 15 al 19 de junio de 2009. En la reunión se preparó un plan estratégico quinquenal y se establecieron cuatro subcomités encargados de cuestiones específicas, a saber, creación de capacidad, estudios piloto, seguimiento del uso de antimicrobianos y desarrollo de software para la vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos. El informe de la primera reunión del AGISAR está disponible en [http://www.who.int/foodborne\\_disease/resistance/agisar\\_June09/en/index.html](http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/agisar_June09/en/index.html). La segunda reunión del AGISAR se llevará a cabo del 5 al 7 de junio en Guelph (Canadá). Si desea más información, sírvase contactar con [foodsafety@who.int](mailto:foodsafety@who.int).

22. **Grupo consultivo tripartito sobre resistencia a los antimicrobianos.** El Grupo consultivo especial de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), la FAO y la OMS sobre actividades de colaboración relativas a la resistencia a los antimicrobianos celebró una reunión en la sede de la OIE, en París, los días 30 de septiembre y 1.º de octubre de 2009. En la reunión se acordaron varias actividades conjuntas relacionadas con: i) el intercambio periódico de información sobre cursos de capacitación planeados y materiales de capacitación disponibles; ii) el seguimiento del uso de antimicrobianos en los animales (OIE) y en los seres humanos (OMS); iii) la vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos en los alimentos y piensos basándose en las normas en vigor (FAO); iv) la elaboración de cursos o paquetes conjuntos FAO/OIE/OMS de capacitación sobre resistencia a los antimicrobianos; v) la preparación de materiales de promoción con miras a recaudar fondos; vi) la preparación de material a fin de concienciar sobre la resistencia a los antimicrobianos; vii) la preparación y realización conjuntas de estudios piloto sobre vigilancia del uso de antimicrobianos y la resistencia a los mismos.

23. **Mejora de la bioseguridad en la acuicultura.** La FAO organizó un Seminario de expertos sobre mejora de la bioseguridad mediante el uso prudente y responsable de la medicina veterinaria en la producción de alimentos acuáticos, del 15 al 18 de diciembre de 2009 en Bangkok (Tailandia), con vistas a revisar las prácticas actuales, las alternativas a los antimicrobianos y las opciones en materia de bioseguridad a fin de mejorar la salud de los peces, con el objetivo de elaborar directrices para el uso responsable de los antimicrobianos en la acuicultura. En enero de 2010 la FAO organizó una reunión de expertos encargada de revisar las opciones en materia de bioseguridad con vistas a reducir la contaminación por *Salmonella* de estanques para la acuicultura, con el objetivo de proporcionar orientación sobre el modo de mejorar las prácticas de acuicultura a fin de reducir al mínimo el riesgo de *Salmonella* asociado con los productos acuáticos cultivados.

24. **Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente (SIMUVIMA)/Programa relativo a los alimentos de la OMS.** El Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente/Programa relativo a los alimentos forma parte del programa de las Naciones Unidas destinado a proporcionar datos para la evaluación de la exposición dietética. El SIMUVIMA/ Alimentos se compone de bases de datos que contienen información sobre el consumo de alimentos (grupos de consumo), en la que se describe el consumo per cápita en distintas regiones del mundo, y una recopilación de una parte importante de los productos que se consumen a nivel nacional en un solo día en el percentil 97,5. Las bases de datos también incluyen datos sobre la presencia de contaminantes químicos en los alimentos procedentes de los programas de vigilancia nacionales.

La OMS señaló la necesidad de una actualización de las bases de datos del SIMUVIMA/Alimentos que incluya:

- la ejecución de un sistema de presentación de datos a través de la web;
- una nueva recopilación de datos sobre los tamaños de las partes importantes que hayan de utilizarse para evaluar la exposición aguda;
- una comparación de los grupos de consumo y las encuestas de consumo nacional de alimentos a nivel de particulares;
- la vinculación entre los datos sobre presencia de sustancias químicas, la presencia de patógenos y la composición de alimentos (incluidos los nutrientes).

25. **Red mundial para las infecciones transmitidas por los alimentos (GFN).** En 2000, la OMS puso en marcha su Red global Salm-Surv (GSS), actualmente denominada Red mundial para las infecciones transmitidas por los alimentos, destinada a mejorar la capacidad de los países para llevar a cabo una vigilancia integrada de las infecciones entéricas transmitidas por los alimentos y de otro tipo desde la granja hasta la mesa. La Red promueve la colaboración intersectorial y la comunicación entre los profesionales de la salud humana, la veterinaria y las disciplinas relacionadas con la alimentación. La Red mundial para las infecciones transmitidas por los alimentos tiene cinco componentes principales en cuanto a programas se refiere: los cursos internacionales de capacitación, un sistema pasivo de vigilancia de la *Salmonella*, un Sistema externo de garantía de la calidad con carácter anual (EQAS), centrado en proyectos regionales y nacionales, y los servicios de ensayo de referencia. Hasta la fecha, la Red mundial ha llevado a cabo más de 65 cursos internacionales de formación en chino, español, francés, inglés, portugués y ruso para más de 1 200 microbiólogos y epidemiólogos de más de 120 países. Más de 80 países han aportado datos para el Banco de datos nacionales sobre más de 1,5 millones de cepas aisladas de seres humanos y cerca de 400 000 de cepas aisladas de otros seres para ayudarnos a proporcionar una visión global de la epidemiología de la *Salmonella*. El EQAS del GFN es uno de los mayores sistemas mundiales de prueba anual, pues en él participan más de 150 laboratorios en todo el mundo. Más recientemente, la FAO ha estado involucrada activamente en la Red y ahora está ampliando su nivel de colaboración en las actividades de refuerzo de la capacidad de la GFN. Del 26 al 28 de agosto de 2010, la GFN celebrará una reunión para discutir y elaborar un plan estratégico de cinco años, para el que está tratando de obtener una amplia gama de contribuciones.

26. **El proyecto de las Cinco claves para unos alimentos más inocuos.** El cartel de las Cinco claves está traducido a 60 idiomas, principalmente por iniciativa de los países, y se han ejecutado proyectos educativos en más de 90 países en distintos sectores de actividad, incluido el sector del turismo. Las iniciativas continuas a nivel de país muestran una captación eficiente de mensajes globales sencillos, gracias al material de las Cinco Claves que puede adaptarse y adoptarse fácilmente. Las Cinco claves para unos

alimentos más inocuos se están utilizando en actos de masas, tanto para formar a los manipuladores de alimentos como para educar a los consumidores. A modo de ejemplo, el Departamento de Sanidad de Sudáfrica ha adoptado el curso de capacitación de capacitadores sobre las Cinco claves para unos alimentos más inocuos a fin de formar a los manipuladores de alimentos en preparación de la Copa del Mundo de la FIFA de 2010, y está preparando una campaña de promoción de la salud para educar a los consumidores mediante una difusión amplia del material sobre las Cinco Claves, incluida la *Guía sobre inocuidad alimentaria para viajeros*. Las Cinco claves para unos alimentos más inocuos estarán presentes en el Pabellón de Exposiciones de las Naciones Unidas en la Expo de Shanghai de 2010 y los organizadores de futuros eventos internacionales de masas están considerando la posibilidad de utilizar tanto las Cinco claves para unos alimentos más inocuos con el fin de promover comportamientos en el ámbito de la inocuidad de los alimentos como los 3 Cincos (Cinco claves para unos alimentos más inocuos, para una dieta saludable y para una actividad física adecuada) a fin de fomentar estilos de vida saludables. El sitio web de las Cinco claves para unos alimentos más inocuos es el siguiente: <http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/index.html>.

27. **Repercusiones de las normas privadas.** En atención a la solicitud formulada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 32.º período de sesiones, la FAO y la OMS están colaborando en la redacción de un documento sobre la coherencia de las normas privadas sobre inocuidad alimentaria con las normas del Codex y su impacto en los pequeños productores, especialmente en los países en desarrollo. Este documento constituirá la base de un seminario de un día de duración sobre esta cuestión que se celebrará en conjunción con el próximo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

### PARTE III: ESTADO DE LAS SOLICITUDES DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO

#### a) **Identificación clara de las necesidades (por parte del Codex y de los Estados Miembros) de asesoramiento científico de la FAO y la OMS y criterios para el establecimiento de prioridades entre las peticiones**

28. Ambas organizaciones siguen estableciendo conjuntamente las prioridades de las peticiones teniendo en cuenta los criterios propuestos por el Codex (ALINORM 05/28/3, párr. 75) así como las peticiones de asesoramiento presentadas por los Estados Miembros y la disponibilidad de recursos<sup>1</sup>. Se adjunta un cuadro en el que se describen las peticiones actuales de asesoramiento científico presentadas a la FAO y la OMS directamente por la Comisión del Codex Alimentarius y de sus órganos auxiliares, así como las reuniones planeadas por la FAO y la OMS en respuesta a las peticiones de los Estados Miembros. Se presenta el estado global de las solicitudes de asesoramiento científico recibidas por la FAO y la OMS hasta abril de 2010 y aún pendientes. En el Anexo adjunto figuran las solicitudes recibidas.

#### b) **Iniciativa Mundial en pro del Asesoramiento Científico Relativo a la Alimentación**

29. Siguen recibándose contribuciones; de acuerdo con las normas de la OMS y la FAO, se aceptan contribuciones de gobiernos, organizaciones y fundaciones. La FAO y la OMS desean expresar su agradecimiento a los Estados Unidos de América por su reciente contribución.

30. Si desea más información y asesoramiento sobre el procedimiento para hacer una donación o contribución, sírvase contactar con la Dra. Maria de Lourdes Costarrica, Oficial de nutrición de la División de Nutrición y Protección del Consumidor ([lourdes.costarrica@fao.org](mailto:lourdes.costarrica@fao.org); tel.: +39 0657052170) en la FAO, o con el Dr. Jørgen Schlundt, Director del Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades Transmitidas por los Alimentos ([schlundtj@who.int](mailto:schlundtj@who.int); tel. +41 227913445) en la OMS.

---

<sup>1</sup> El Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius acordó en su 55.ª reunión (ALINORM 05/28/3, párr. 75) el siguiente conjunto de criterios para el establecimiento de prioridades entre las peticiones de asesoramiento científico presentadas por el Codex:

- Pertinencia en relación con los objetivos y prioridades estratégicos definidos en el Plan estratégico;
- Definición clara del ámbito y del objetivo de la petición, así como una indicación clara de la forma en que se utilizará el asesoramiento en la labor del Codex;
- Significación y urgencia para la elaboración o el progreso de los textos del Codex, considerando la importancia de la cuestión en términos de salud pública y/o comercio de los alimentos, así como las necesidades de los países en desarrollo;
- Disponibilidad de los conocimientos y datos científicos exigidos para realizar la evaluación de riesgo o para elaborar el asesoramiento científico;
- Una prioridad elevada asignada por la Comisión del Codex Alimentarius.

## ANEXO

**ACTIVIDADES CONJUNTAS FAO/OMS SOBRE LA PRESTACIÓN DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO RELATIVO A LA INOCUIDAD ALIMENTARIA**

**ESTADO DE LAS SOLICITUDES DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO PRESENTADAS A LA FAO/OMS (abril de 2010)<sup>2</sup>**

## CUADRO 1

Al establecer las prioridades entre las peticiones de asesoramiento científico que hay que atender, la FAO y la OMS siguen teniendo en cuenta el conjunto de criterios para el establecimiento de prioridades propuesto por el Codex (ALINORM 05/28/3, párr. 75), así como las peticiones de asesoramiento presentadas por los Estados Miembros y la disponibilidad de recursos. En el cuadro siguiente se presenta la situación global de las solicitudes de asesoramiento científico recibidas por la FAO y la OMS hasta **abril de 2010** y aún pendientes.

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación/ realización	Costo estimado (en USD) <sup>3</sup>	Resultados previstos por el Codex
1	Evaluación del riesgo de contaminantes en los alimentos	CCCF.	Segunda reunión, ALINORM 08/31/41, párrs. 173-190 y Apéndice XIII	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	72. <sup>a</sup> reunión del JECFA celebrada en Roma (Italia) del 16 al 25 de febrero de 2010	300 000	Límites máximos u otras conclusiones, según proceda

<sup>2</sup> La FAO y la OMS expresan su agradecimiento a los gobiernos que han contribuido a apoyar sus actividades de prestación de asesoramiento científico mediante apoyo financiero directo, la facilitación de reuniones en institutos nacionales o la provisión de información técnica por expertos nacionales. Las cifras se refieren al costo de las medidas pendientes en relación con cada actividad. Dichas cifras no comprenden los gastos de personal.

<sup>3</sup> Costo total para la FAO y la OMS incluyendo la publicación del Informe pero no comprenden los gastos de personal.

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación/ realización	Costo estimado (en USD) <sup>3</sup>	Resultados previstos por el Codex
2	Evaluación de la inocuidad de los aditivos alimentarios y los contaminantes de los alimentos	CCFA/CCCF	41. <sup>a</sup> reunión del CCFA, ALINORM 09/32/12, párrs. 132-135 y Apéndice IX; tercera reunión del CCCF, ALINORM 09/32/41, párrs. 117-120 y Apéndice XI	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	Prevista para la 73. <sup>a</sup> reunión del JECFA, Ginebra (Suiza), 8-17 de junio de 2010	250 000	Niveles máximos, especificaciones para aditivos alimentarios o asesoramiento de otro tipo, según proceda
3	Examen de los datos de un estudio sobre residuos de ractopamina en los tejidos del cerdo realizado en China	Comisión del Codex Alimentarius	32.º período de sesiones, ALINORM 09/32/REP, párrs. 66-79	Secretaría del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	Solicitud publicada; el examen de los nuevos datos sobre los residuos de ractopamina en los tejidos del cerdo se realizará cuando China los distribuya	No entraña gastos	Límites máximos de residuos u otras conclusiones, según proceda

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación/ realización	Costo estimado (en USD) <sup>3</sup>	Resultados previstos por el Codex
4	Evaluación de los beneficios y riesgos del uso de “cloro activo” en la elaboración de alimentos	CCFAC  CCFH.  Comisión del Codex Alimentarius	37. <sup>a</sup> reunión, ALINORM 05/28/12, párr. 108 y Ap. XV.  36. <sup>a</sup> reunión, ALINORM 04/27/13, párr. 158  37. <sup>a</sup> reunión, ALINORM 05/28/13, párrs. 170-174  En su 29.º período de sesiones pidió el asesoramiento científico de la FAO y la OMS, ALINORM 06/29/41, párr. 225	Mandato de la consulta de expertos especificado por el CCFH en su 37 <sup>a</sup> reunión y el CCFAC en su 37 <sup>a</sup> reunión. En su 29.º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius apoyó esta petición y solicitó el consiguiente asesoramiento científico	La consulta de expertos se celebró en mayo de 2008.  El informe está disponible en formato electrónico y se publicará a principios de 2010	200 000	Recomendaciones relativas al uso seguro de desinfectantes que contienen cloro y las alternativas

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación/ realización	Costo estimado (en USD) <sup>3</sup>	Resultados previstos por el Codex
5	Evaluación de residuos y toxicología de plaguicidas para el establecimiento de la ingesta admisible y los LMR	CCPR.	41 <sup>a</sup> reunión, ALINORM 09/30/24, párrs. 60-130, 186-207 y Apéndice XI	Reunión conjunta FAO/OMS sobre residuos de plaguicidas (JMPR)	JMPR celebrada del 16 al 25 de septiembre de 2009. Informe y evaluaciones publicados en los sitios web de la FAO y la OMS  Las recomendaciones se presentarán al CCPR en su 42. <sup>a</sup> reunión, en 2010  Próxima JMPR, 21 a 30 de septiembre de 2010, Roma	370 000	LMR y otras orientaciones sobre evaluación de riesgos respecto de los residuos de plaguicidas
7	Riesgos y beneficios del consumo de pescado y otros productos marinos	CCFAC  Comisión del Codex Alimentarius	38. <sup>a</sup> reunión ALINORM 06/29/12, párrs. 191-193.  29. <sup>a</sup> reunión, ALINORM 06/29/41, párr. 195	Asesoramiento de la FAO y la OMS sobre los riesgos y los beneficios para la salud asociados con el consumo de pescado y otros productos marinos	La Consulta de expertos se celebró del 25 al 29 de enero de 2010  Se están preparando el resumen y el informe  Se han puesto recursos extrapresupuestarios a disposición	120 000	Elaboración de una metodología para la evaluación de riesgos y beneficios  Documento de orientación sobre el consumo inocuo de pescado que tenga en cuenta a las subpoblaciones sensibles



#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación/ realización	Costo estimado (en USD) <sup>3</sup>	Resultados previstos por el Codex
8	Opciones de mitigación del riesgo de <i>Salmonella</i> en moluscos bivalvos	CCFFP.	29. <sup>a</sup> reunión, ALINORM 08/31/18, párrs. 89-93	Consulta y obtención de conocimientos de expertos para evaluar los efectos de los criterios microbiológicos y los planes de muestreo aplicados a las áreas de cultivo y grupos de productos como medio para reducir el riesgo de <i>Salmonella</i>	Solicitud de datos distribuida por medio de los puntos de contacto del Codex y complementada con la labor de un consultor experto. Examen de los datos realizado por la FAO y el consultor experto; resultados presentados al CCFFP en su 30. <sup>a</sup> reunión	80 000	Uso del asesoramiento científico para revisar los criterios microbiológicos respecto de la <i>Salmonella</i> en moluscos bivalvos y, si es necesario, uso del asesoramiento científico para guiar la selección de criterios adecuados
	Riesgo para la salud pública en relación con la <i>Salmonella</i> en moluscos bivalvos y valor de los criterios relativos a la <i>Salmonella</i> en moluscos bivalvos para la protección de la salud de los consumidores		30. <sup>a</sup> reunión, ALINORM 10/33/18, párrs. 14-16	Evaluación de riesgos a fin de determinar el riesgo para la salud pública en relación con la <i>Salmonella</i> en moluscos bivalvos y evaluación de las repercusiones de los criterios relativos a la <i>Salmonella</i> en la salud de los consumidores			

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación/ realización	Costo estimado (en USD) <sup>3</sup>	Resultados previstos por el Codex
9	Empleo de métodos de árbol de decisiones para la evaluación de medicamentos veterinarios	JECFA. Posteriormente respaldado por el CCRVDF	17. <sup>a</sup> reunión, ALINORM 08/31/31, párr. 119	Convocar varios grupos de expertos a fin de preparar un método de árbol de decisiones detallado para la evaluación de medicamentos veterinarios, que ofrezca mayor flexibilidad en relación con el asesoramiento que proporciona el JECFA sobre cuestiones relativas a los posibles efectos en la salud humana de los residuos de medicamentos veterinarios	Primer borrador del documento de trabajo preparado y examinado en la 70. <sup>a</sup> reunión del JECFA, presentado al CCRVDF en su 18. <sup>a</sup> reunión para obtener observaciones preliminares  Se necesitarán más recursos extrapresupuestarios para apoyar esta actividad	Todavía por determinar	Cambio del actual proceso de trabajo e interacción con el JECFA  Empleo de los resultados para contribuir a la elaboración de orientaciones sobre gestión de riesgos respecto de residuos de medicamentos veterinarios, incluso en compuestos sin IDA ni LMR

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación/ realización	Costo estimado (en USD) <sup>3</sup>	Resultados previstos por el Codex
10	Evaluación científica de medidas para el control de <i>Salmonella</i> y <i>Campylobacter</i> en aves de corral e instrumento para la adopción de decisiones basada en el riesgo a fin de facilitar su aplicación	CCFH.	40. <sup>a</sup> reunión. ALINORM 09/13/40 41. <sup>a</sup> reunión ALINORM 10/33/13	Organizar una reunión de expertos para evaluar posibles medidas de control y elaborar un instrumento de apoyo para la adopción de decisiones, de fácil uso y disponible en la web	Reunión de expertos celebrada e informe presentado al CCFH en su 41. <sup>a</sup> reunión.  Se proseguirá y finalizará en 2010 la elaboración del instrumento disponible en la web, como solicitó el CCFH en su 41. <sup>a</sup> reunión	250 000	Uso del asesoramiento científico a fin de facilitar la preparación de directrices para el control de <i>Salmonella</i> y <i>Campylobacter</i> en aves de corral y del instrumento de apoyo para complementar las directrices del Codex.
11	Elaboración y validación de instrumentos de evaluación de riesgos respecto de <i>Vibrio</i> spp en los productos marinos y asesoramiento sobre una metodología relativa a <i>Vibrio</i> spp en los productos marinos	CCFH	41. <sup>a</sup> reunión. ALINORM 10/33/13	Organizar una reunión de expertos para revisar la metodología y elaborar y validar instrumentos, disponibles en la web, de evaluación de riesgos.	Publicación de solicitudes de datos y expertos.  Planificación del trabajo en curso.  Se precisarán recursos extrapresupuestarios.	250 000	Instrumentos disponibles en la web y consenso sobre una metodología para respaldar la aplicación de las directrices del Codex.

CUADRO 2: Reuniones de expertos FAO/OMS no solicitadas directamente por el Codex Alimentarius

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación/ realización	Costo estimado (USD) <sup>[3]</sup>	Resultados previstos
1	Nanotecnología	FAO	<p>El informe final se publicó en <a href="http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/FAO_WHO_Nano_Expert_Meeting_Report_Final.pdf">http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/FAO_WHO_Nano_Expert_Meeting_Report_Final.pdf</a></p> <p>Nanoagri 2010 en el Brasil: <a href="http://www.nanoagri2010.com">www.nanoagri2010.com</a></p>	<p>Se prevé efectuar un seguimiento para desarrollar el diagrama de enfoque escalonado utilizando el GTe en 2010</p> <p>La FAO celebrará reuniones de mesas redondas técnicas en la Conferencia Internacional sobre Aplicaciones de la Nanotecnología la Alimentación y Agricultura, que tendrá lugar en São Pedro, Brasil, del 20 al 25 de junio de 2010</p>	<p>Reunión del grupo básico celebrada el 14 y el 15 de mayo de 2008.</p> <p>Reunión de expertos celebrada del 1 al 5 de junio de 2009</p>	100 000	Asesoramiento científico sobre las implicaciones de la aplicación de la nanotecnología en los sectores de la alimentación y la agricultura con especial atención a las nanopartículas en los alimentos

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación/ realización	Costo estimado (USD) <sup>[3]</sup>	Resultados previstos
2	Especificaciones de plaguicidas	FAO/OMS	Memorando de entendimiento entre la FAO y la OMS <a href="http://www.fao.org/ag/agp/agpp/Pesticide/">http://www.fao.org/ag/agp/agpp/Pesticide/</a> .	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Especificaciones de Plaguicidas (JMPS)	La octava JMPS se celebró en Alemania del 3 al 7 de junio de 2009  Informe publicado en los sitios web de la FAO y la OMS.  La próxima JMPS se celebrará del 2 al 6 de junio de 2010 en Liubliana (Eslovenia).	150 000	Especificaciones de la FAO y de la OMS para plaguicidas destinados al uso en la agricultura y la sanidad pública
3	Bisfenol A	FAO/OMS		Reunión de expertos para evaluar los riesgos para la salud vinculados con el bisfenol A	La reunión está prevista para noviembre de 2010.  Solicitudes de expertos y datos publicados en los sitios web de la FAO y la OMS  Recursos extrapresupuestarios disponibles para apoyar esta actividad	Por determinar	Recomendaciones relativas a los riesgos de la exposición dietética al bisfenol A, incluidos los grupos de población sensibles