



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

**9.ª reunión  
Nueva Delhi, India, 16 - 20 de marzo de 2015**

**CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS (INCLUIDO EL JECFA)**

1. Este documento proporciona información sobre las actividades de la OMS y la FAO en la esfera de la prestación de asesoramiento científico al Codex y a los países miembros, así como otras actividades de interés para el CCCF.

***Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)***

2. Desde la última reunión de la CCCF, se han convocado dos reuniones del JECFA (la 78.ª y la 79.ª reunión). Estas reuniones se ocuparon de residuos de medicamentos veterinarios (la 78.ª reunión del JECFA), y de aditivos alimentarios y aromatizantes (la 79.ª reunión del JECFA). Los informes y las monografías detalladas de estas reuniones se pueden consultar en los sitios correspondientes de la FAO y la OMS:

FAO: [www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/es/](http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/es/)

OMS: [www.who.int/foodsafety/publications/jecfa/en/](http://www.who.int/foodsafety/publications/jecfa/en/)

3. La 80.ª reunión del JECFA se celebrará del 16 al 25 de junio de 2015 en Roma, Italia. Además de diversos aditivos alimentarios la reunión evaluará también los siguientes contaminantes: los PCB no similares a las dioxinas y los alcaloides de pirrolizidina.

***Solicitudes de asesoramiento científico***

4. Ambas organizaciones siguen dando prioridad conjuntamente a las peticiones de asesoramiento científico teniendo en cuenta los criterios propuestos por el Codex, así como las solicitudes de asesoramiento de los países miembros y la disponibilidad de recursos. Se publicará una lista de todas las solicitudes pendientes de asesoramiento científico del JECFA en los respectivos sitios web de la FAO y la OMS.

5. En la programación de las reuniones y la elaboración del programa, las Secretarías conjuntas deben tener en cuenta las prioridades solicitadas por el CCCF, el CCCF y el CCRVDF, y debido al aumento de las solicitudes de asesoramiento científico del JECFA no es posible tratar todas las peticiones en la reunión siguiente. Para establecer prioridades la Secretaría del JECFA tiene en cuenta los criterios vigentes, los trabajos en curso del Codex y los recursos disponibles.

6. Para facilitar el suministro de recursos extrapresupuestarios para las actividades de asesoramiento científico la FAO y la OMS establecieron la Iniciativa Mundial en pro del Asesoramiento Científico relativo a la Alimentación (GIFSA). Para obtener más información y asesoramiento sobre el procedimiento a seguir para hacer una contribución, diríjase a la Sra. Dominique Di Biase, División de Asistencia a las Políticas y Movilización de Recursos ([Dominique.DiBiase@fao.org](mailto:Dominique.DiBiase@fao.org); Tel. + 39 06 57055391) de la FAO; y a la Dra. Angelika Tritscher, Departamento de Seguridad Alimentaria y Zoonosis, OMS ([jecfa@who.int](mailto:jecfa@who.int)); Tel. + 41 22 7913569).

***Programa SIMUVIMA/Alimentos***

7. La FAO y la OMS alientan a los países miembros a proporcionar datos analíticos cuya finalidad es que los utilicen los comités y grupos de trabajo del Codex a través de la base de datos de contaminantes del SIMUVIMA/Alimentos (<https://extranet.who.int/gemsfood/>).

8. La base de datos de contaminantes del SIMUVIMA/Alimentos es una plataforma que funciona en la red para permitir la presentación de datos sobre contaminación de alimentos procedentes de diferentes países e instituciones. En calidad de uno de los principales usuarios de datos de presencia de sustancias químicas en los alimentos, es posible proporcionar un acceso restringido previa solicitud a la dirección del grupo de trabajo del CCCF, con el fin de extraer datos. Un documento de orientación está disponible para el CCCF sobre la manera de extraer y analizar los datos en forma homogénea.

9. También hay un tablero que permite a otros usuarios seleccionar un determinado contaminante de la base de datos de contaminantes del SIMUVIMA/Alimentos a fin de ver los niveles promedio de detección por producto, el número total de muestras y el porcentaje de los productos que componen el total. El usuario también puede filtrar los resultados por nombre del alimento, origen de los alimentos y región de la OMS. Los datos mostrados en este tablero son el límite inferior de la media de los resultados individuales. Esta información se puede consultar en:

[https://extranet.who.int/sree/Reports?op=vs&path=/WHO\\_HQ\\_Reports/G7/PROD/EXT/GEMS\\_contaminants](https://extranet.who.int/sree/Reports?op=vs&path=/WHO_HQ_Reports/G7/PROD/EXT/GEMS_contaminants)

#### **Base de datos mundial sobre el consumo de alimentos**

10. La FAO y la OMS han iniciado nuevos trabajos para recopilar datos desglosados por sexos y edades sobre el consumo de alimentos, recogidos individualmente con el fin de hacer esta información accesible y fácil de consultar y vincularla a otras bases de datos mundiales, p. ej. FAOSTAT, los grupos de consumo de alimentos del SIMUVIMA. Se estableció una base de datos de estadísticas resumidas (CIFOCos: estadísticas resumidas FAO/OMS de datos sobre el consumo individual crónico de alimentos) y se está creando una base de microdatos exhaustiva con tres principales usos finales: 1) evaluar la exposición alimentaria a productos químicos y agentes biológicos; 2) evaluar la ingesta de nutrientes para informar las políticas y programas agrícolas y de nutrición, y 3) evaluar el impacto ambiental de las pautas de consumo de alimentos.

11. En el contexto de las actividades del Codex será de provecho para diversos comités del Codex (CCCF, CCFPP CCFA, entre otros) contar con mejores datos de exposición por países para establecer NM y elaborar los códigos de prácticas correspondientes. Es claro que esta base de datos tendrá otros beneficios evidentes para la elaboración de políticas y la toma de decisiones nacionales en materia de nutrición e inocuidad de los alimentos.

12. La creación de esta base de datos tomará mucho del proceso que ha conducido a la elaboración de la completa base de datos de la Unión Europea en la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, pero con énfasis en los datos de los países de ingresos bajos y medios.

(<http://www.efsa.europa.eu/en/datexfoodcdb/datexfooddb.htm>).

#### **Estudio de la dieta total como instrumento para evaluar la contaminación de los alimentos con sustancias químicas**

13. El estudio de la dieta total (TDS) para evaluar la contaminación química de los alimentos en el África subsahariana, tiene apoyo del FANFC y cuenta con la participación de 4 países, a saber: Benin, Camerún, Malí y Nigeria, comenzó en mayo de 2014. La ejecución del proyecto tendrá el apoyo técnico de la FAO y la OMS. La reunión regional de inicio de las actividades se celebró en octubre en colaboración con el coordinador regional del proyecto, el Centre Pasteur del Camerún. Las partes interesadas de los países organizarán reuniones antes de que termine el año para llegar a un acuerdo sobre las prioridades de los productos químicos y los alimentos de los que deberán tomarse muestras y analizarse. Otras actividades previstas incluyen la capacitación de técnicos nacionales para la recolección, preparación, transporte y almacenamiento de las muestras, la adquisición de instrumentos para la toma de muestras y la preparación de los datos sobre el consumo de alimentos.

14. Se celebró un Taller Nacional de estudios sobre la dieta total los días 17-19 de junio de 2014 en Yakarta, Indonesia. El objetivo de este taller fue divulgar experiencias y conocimientos con el fin de prestar asistencia técnica al Ministerio de Salud de Indonesia en la preparación del primer TDS.

15. El STDF (Fondo para la aplicación de normas y fomento del comercio) asignó una subvención para la preparación del proyecto destinada al diseño de un Estudio Total de la Dieta regional en América Latina y el Caribe.

#### **Manual para la comunicación de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos**

16. La FAO y la OMS terminaron la redacción de una guía para la comunicación de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos que proporciona orientación sobre los principios y prácticas de la comunicación de riesgos e incluye materiales de capacitación práctica (estudios de caso) para la creación eficaz de capacidad en comunicación de riesgos entre organismos nacionales a los que compete la responsabilidad de la inocuidad de los alimentos. El manual se puso a prueba en el taller de regional de capacitación celebrado en Budapest en junio de 2014 y pronto estará disponible en línea.

**Taller Regional FAO/AU-IBAR para mejorar las capacidades de alerta temprana en materia de inocuidad de los alimentos**

La FAO, en colaboración con AU-IBAR celebró un taller de formación regional en Kenya en octubre de 2014 sobre creación y mejoramiento de capacidades en materia de alerta temprana e inocuidad de los alimentos. El taller forma parte de las actividades en curso de la FAO para mejorar los sistemas nacionales de control de los alimentos en África. El objetivo era ayudar a los países a elaborar estrategias nacionales y regionales para mejorar las capacidades de alerta temprana respecto a la inocuidad de los alimentos. Un nuevo Manual/materiales de capacitación de la FAO, utilizado para orientar el proceso, incluye: un panorama general del concepto de sistema de alerta temprana; la importancia de entender la producción agroalimentaria y los sistemas de control de los alimentos propios en todos los niveles; la importancia de la vigilancia, incluidos el intercambio de datos y la integración en toda la cadena alimentaria, como piedra angular de la eficacia del sistema de alerta temprana y, por consiguiente, sistemas más amplios de control de los alimentos; oportunidades de utilizar información sobre los alimentos, incluida la prevención, a fin de prever las cuestiones prioritarias en curso y futuras en materia de inocuidad de los alimentos y facilitar un proceso eficaz y oportuno de prevención y control; un nuevo instrumento para cartografía y para entender los sistemas de vigilancia de la cadena alimentaria; y orientación estructurada para el desarrollo estratégico del sistema de alerta temprana respecto a la inocuidad de los alimentos. El taller también ofreció una mesa de debate sobre la importancia de las redes de alerta rápida en los niveles regional y nacional, y su vinculación a las redes mundiales, p. ej. INFOSAN.

**Instrumento de muestreo de micotoxinas de la FAO**

El instrumento de la FAO para la toma de muestras de micotoxinas (<http://www.fstools.org/mycotoxins/>), del que se informó el año pasado, se ha ampliado con la incorporación de dos nuevas combinaciones de micotoxinas/productos (a saber: OTA en la avena y OTA en el trigo), lo que da un total de 26 combinaciones sobre las cuales este instrumento puede dar orientación para la formulación del plan de muestreo. Este instrumento se utilizó con éxito en el taller de capacitación regional de la FAO sobre "Formulación y evaluación de protocolos de muestreo de micotoxinas", celebrado en Manila, Filipinas, los días 11 y 12 de septiembre de 2014.

El instrumento sigue recibiendo información muy positiva de los usuarios y la FAO invita a los miembros del CCCF a que lo utilicen y remitan sus observaciones.

**Simposio Internacional de Seguridad y Calidad Alimentaria: aplicaciones de técnicas nucleares y afines**

17. La División Mixta FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Alimentación y la Agricultura organizó un Simposio Internacional sobre Seguridad y Calidad Alimentaria: aplicaciones de técnicas nucleares y afines, en Viena, Austria, del 10 al 13 de noviembre de 2013, con énfasis en la utilización y aplicación de técnicas que incluyen la aplicación de radiaciones para tratar directamente los alimentos, así como de otras tecnologías nucleares y afines para rastreo de productos alimentarios con el fin de verificar su procedencia, o para detectar y controlar contaminantes. Más información sobre el simposio en: <http://www-pub.iaea.org/iaeameetings/46092/Food-Safety-and-Quality>