



## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN LOS ALIMENTOS**

#### **Decimonovena reunión**

*Burlington, Vermont, Estados Unidos de América, del 30 de agosto al 3 de septiembre de 2010*

#### **ASUNTOS PRESENTADOS POR LA FAO/OMS**

1. Este documento presenta información sobre las actividades de la FAO y la OMS en el área de prestación de asesoramiento científico al Codex y los países miembros, así como también sobre otras actividades que son de interés para el CCRVDF.

#### **Prestación de asesoramiento científico de la FAO y la OMS**

*Asuntos para fines informativos de la reunión electrónica (enero a mayo de 2010) del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)*

2. Los resultados de la reunión electrónica del JECFA representaron el examen de datos sobre los residuos de la ractopamina en tejidos de cerdos, a petición de la Comisión del Codex Alimentarius en su 32º período de sesiones, y están disponibles en formato de pre publicación de las *FAO JECFA Monographs 9* en el sitio web de FAO JECFA en: [http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa\\_new\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa_new_en.asp).

#### ***Principios y métodos para la evaluación de riesgos de sustancias químicas en los alimentos***

3. La FAO y la OMS han finalizado el proyecto de actualización de los principios y métodos para la evaluación de riesgos de sustancias químicas en los alimentos, que incluyen los aditivos alimentarios, los contaminantes y las toxinas naturales, los residuos de medicamentos veterinarios y los plaguicidas. El documento se publicará muy pronto como *Environmental Health Criteria No. 240*, y se pondrá a disposición en la web en: <http://www.who.int/ipcs/food/principles/en/index.html>.

#### ***Consulta de expertos sobre la aplicación de la nanotecnología en la industria alimentaria***

4. En respuesta a las preocupaciones planteadas por los países miembros sobre las posibles implicaciones que la aplicación de la nanotecnología a los alimentos y la agricultura tendría para la inocuidad de los alimentos, la FAO y la OMS celebraron una reunión de expertos para abordar esta cuestión, en junio de 2009 en la sede principal de la FAO en Roma. El objetivo de la reunión consistió en tres partes: (1) resumir las aplicaciones actuales y futuras de la nanotecnología en el sector alimentario y agrícola, y elaborar una visión común de sus consecuencias para la inocuidad de los alimentos; (2) examinar los procedimientos actuales de la evaluación de riesgos y evaluar su idoneidad para la evaluación de nanopartículas en relación con los alimentos; (3) examinar las cuestiones relacionadas con la comunicación con todos los interesados, y llegar a un acuerdo general sobre las prioridades en la investigación para llenar las lagunas de información relacionadas con las posibles cuestiones de inocuidad de los alimentos, y elaborar una orientación sobre cómo la FAO y la OMS tratarán las cuestiones de inocuidad de los alimentos que guardan relación con las aplicaciones de la nanotecnología. El informe está disponible en: [http://www.fao.org/ag/agn/agns/meetings\\_consultations\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/meetings_consultations_en.asp) y [http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/meetings/nano\\_june09/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/meetings/nano_june09/en/index.html).

***Reunión conjunta FAO/OMS de expertos para examinar los aspectos toxicológicos y de salud del bisfenol A, del 1 al 5 de noviembre de 2010***

5. En vista de las incertidumbres sobre la posibilidad de efectos adversos en la salud humana a dosis bajas de bisfenol A, especialmente en la reproducción, el sistema nervioso y en el desarrollo del comportamiento, y tomando en cuenta la exposición relativamente más elevada de los niños muy pequeños en comparación con los adultos, la FAO y la OMS organizarán en noviembre de 2010 una reunión conjunta especial de expertos para evaluar la inocuidad del bisfenol A. Este trabajo es apoyado por *Health Canada*, el Instituto Nacional de Ciencias de Salud Ambiental (*National Institute of Environmental Health Sciences*), la FDA de EE.UU. y por EFSA. La información sobre el proyecto y las solicitudes de datos y de candidaturas de expertos se han publicado en los sitios web de la FAO y la OMS en: [http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_en.asp) y <http://www.who.int/foodsafety/chem/chemicals/bisphenol/en/>.

***Iniciativa Mundial en pro del Asesoramiento Científico Relativo a la Alimentación (GIFSA)***

6. GIFSA es un mecanismo establecido por la FAO y la OMS para facilitar la provisión de recursos extrapresupuestarios destinados a actividades de asesoramiento científico. Los recursos proporcionados por medio de la GIFSA son asignados a actividades de una manera independiente y transparente, tomando en consideración los criterios para la determinación de prioridades de actividades que ya han sido acordadas por el Codex, la FAO y la OMS, así como también las necesidades específicas de los países miembros de la FAO y la OMS. Se continúan recibiendo contribuciones, las cuales se aceptan de gobiernos, organizaciones y fundaciones, de conformidad con las reglas de la OMS y la FAO. La FAO y la OMS desean expresar su agradecimiento a todos los donantes por sus contribuciones.

7. Para obtener información adicional y asesoramiento sobre el procedimiento para hacer una donación o contribución, sírvanse contactar a la Sra. Dominique Di Biase, de la 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 al Sr. Jorgen Schlundt, del Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades Transmitidas por los Alimentos ([schlundtj@who.int](mailto:schlundtj@who.int); tel.: + 41 22 791 3445) de la OMS.

**Otras iniciativas afines en curso en la FAO y la OMS**

***Establecimiento de un programa nuevo: Sistema de Prevención de Emergencias en Inocuidad Alimentaria (EMPRES - Inocuidad Alimentaria)***

8. La FAO ha establecido un programa para la alerta temprana y la prevención de emergencias en el área de inocuidad de los alimentos (EMPRES - Inocuidad Alimentaria) como parte de su Marco de Gestión de Crisis de la Cadena Alimentaria (*Food Chain Crisis Management Framework*, FCC). El objetivo principal de EMPRES - Inocuidad Alimentaria es responder a peticiones hechas recientemente por muchos estados miembros para recibir asistencia técnica en las áreas de emergencias en inocuidad de los alimentos, preparación y respuesta rápida. Se está estableciendo al tomar en cuenta las redes y actividades existentes en el área de alerta temprana y prevención a nivel mundial. EMPRES - Inocuidad Alimentaria y la Secretaría de INFOSAN implementaron un taller del 14 al 18 de diciembre de 2009 y redactaron un documento marco sobre la elaboración y la implementación de planes nacionales de respuesta a emergencias de inocuidad alimentaria (*Food Safety Emergency Response*, FSER). El documento final de FSER estará disponible muy pronto. Se está elaborando un programa global que tiene como objetivo ayudar a los miembros a gestionar los riesgos de inocuidad alimentaria en tres pilares: la alerta temprana, la prevención de emergencias y la preparación y respuesta ante una emergencia, y estará disponible una vez finalizado. EMPRES - Inocuidad Alimentaria muy pronto también publicará una solicitud de candidaturas de expertos en una amplia gama de temas de inocuidad alimentaria a fin de establecer la lista de expertos para EMPRES - Inocuidad Alimentaria. Para obtener más información sobre cualquiera de estos asuntos, sírvanse contactar a: [EMPRES-FS@fao.org](mailto:EMPRES-FS@fao.org).

***Conferencia sobre la aplicación de la nanotecnología en los sectores alimentario y agrícola***

9. La FAO celebró, junto con CAPES y el Ministerio de Agricultura de Brasil (EMBRAPA), una conferencia sobre la aplicación de la nanotecnología en los sectores alimentario y agrícola en San Carlos, Brasil, del 20 al 25 de junio de 2010. Aplicaciones nuevas y emergentes de la nanotecnología en los

alimentos y la agricultura, así como cuestiones relacionadas con su uso, fueron el tema central de esta conferencia. Además de explorar los avances científicos y tecnológicos pertinentes, en la conferencia también se destacaron las áreas de investigación con el mayor potencial para beneficiar a la sociedad. Para obtener más información, consúltese la página [www.nanoagri2010.com](http://www.nanoagri2010.com) o sírvanse contactar a: [food-quality@fao.org](mailto:food-quality@fao.org).

#### ***Actividades de la OMS sobre vigilancia y contención de la resistencia a los antimicrobianos (RAM) transmitida por los alimentos***

10. El comercio mundial de los productos alimentarios ha aumentado enormemente durante la década pasada y se espera que continúe creciendo. En este contexto, la importancia de la inocuidad de los alimentos se destacó recientemente en una resolución aprobada en la 63<sup>a</sup> Asamblea Mundial de la Salud en mayo de 2010. La resistencia a los antimicrobianos es un problema multifactorial que debe ser abordado a nivel mundial. En la OMS, hay dos iniciativas envueltas en el seguimiento, la vigilancia y el control de la RAM: la Red Mundial sobre Infecciones Transmitidas por los Alimentos (*Global Foodborne Infections Network*, GFN) y el Grupo Asesor de la OMS sobre la Vigilancia Integrada de la Resistencia a los Antimicrobianos (*Advisory Group on Integrated Surveillance of Antimicrobial Resistance*, AGISAR).

#### ***Red Mundial sobre Infecciones Transmitidas por los Alimentos (GFN)***

11. En enero de 2000, la OMS comenzó un programa de vigilancia mundial de *Salmonella* (GSS), que ahora se conoce como Red Mundial sobre Infecciones Transmitidas por los Alimentos (GFN). Este programa consiste en una red mundial de instituciones que participan en el aislamiento, la identificación y la realización de ensayos de susceptibilidad a los antimicrobianos de *Salmonella* y de otros gérmenes patógenos transmitidos por los alimentos. En la actualidad se cuenta con más de 1,500 miembros individuales y con más de 700 instituciones en 177 estados miembros. Los objetivos de la GFN son:

- i) Fortalecer las capacidades de los laboratorios nacionales de referencia y otros laboratorios en la vigilancia de los gérmenes patógenos transmitidos por los alimentos a través de cursos internacionales de capacitación, un programa de garantía de calidad externa, y apoyo de laboratorio (manuales de laboratorio, pruebas de referencia, reactivos, proyectos de investigación en colaboración).
- ii) Establecer centros de excelencia de formación especializada y de consulta.
- iii) Fomentar la colaboración entre los microbiólogos y epidemiólogos de salud pública, medicina veterinaria y disciplinas relacionadas con los alimentos.
- iv) Mejorar la comunicación de datos a través de un banco de datos de países basado en la web, en el que actualmente figuran datos de más de 1.5 millones de cepas de *Salmonella* aisladas en seres humanos y 360,000 cepas aisladas en otros organismos. Puede encontrarse más información en: <http://www.who.int/gfn/en/index.htm>.

#### ***Grupo Asesor de la OMS sobre Vigilancia Integrada de la Resistencia a los Antimicrobianos (AGISAR)***

12. El Grupo Asesor de la OMS sobre Vigilancia Integrada de la Resistencia a los Antimicrobianos (AGISAR) fue instituido para dar orientación a la OMS para la elaboración de una red integrada para promover y mejorar la colaboración en la armonización y el intercambio de datos sobre la vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos (RAM) entre los países miembros de la OMS. Esto incluye:

- i) Elaborar planes armonizados para el seguimiento de la RAM en bacterias entéricas zoonóticas, incluyendo el muestreo adecuado
- ii) Apoyar las actividades de desarrollo de capacidades a través de la GFN
- iii) Apoyar la gestión integrada de datos y promover el intercambio de información
- iv) Proporcionar asesoramiento especializado a la OMS sobre la contención de la RAM
- v) Apoyar y asesorar a la OMS para la selección de sitios centinela y el diseño de proyectos piloto
- vi) Apoyar el desarrollo de capacidades para el seguimiento del uso de antimicrobianos

13. OMS-AGISAR consta de más de 25 expertos de renombre internacional en una amplia gama de disciplinas relacionadas con la resistencia a los antimicrobianos. El grupo fue creado después de una convocatoria de asesores publicada en la web y un proceso de selección transparente. Los expertos de la OMS-AGISAR se dividen en 4 subcomités: el subcomité para el seguimiento del uso, el subcomité para el seguimiento de la resistencia a los antimicrobianos, el subcomité para el desarrollo de capacidades y el proyecto piloto de países, y el subcomité para la gestión de datos. La tarea principal de los subcomités, además de proporcionar asesoramiento científico a la OMS en materia de inocuidad alimentaria mundial y la contención de la resistencia a los antimicrobianos, es elaborar herramientas, protocolos y manuales para la vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos, incluida la gestión de datos y el intercambio de datos. Los expertos de AGISAR se reunieron en el 2009 en Copenhague para revisar y actualizar la lista de la OMS de antimicrobianos de importancia crítica en la medicina humana (se ha publicado ahora la 3ª edición de la lista de la OMS) y elaborar un plan estratégico de cinco años; y más recientemente se reunieron en Guelph, Canadá, en junio de 2010 para elaborar planes de trabajo para los subcomités. Se puede encontrar más información sobre AGISAR en: [http://www.who.int/foodborne\\_disease/resistance/agisar/en/index.html](http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/agisar/en/index.html).

#### *Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente / Programa de Alimentos (SIMUVIMA / Alimentos)*

14. El SIMUVIMA / Programa de alimentos de la OMS

([http://www.who.int/foodsafety/about/Flyer\\_GEMS.pdf](http://www.who.int/foodsafety/about/Flyer_GEMS.pdf)) consiste en la recolección de datos y la capacitación de personas para disminuir la exposición humana a los alimentos contaminados. Incluye una red de aproximadamente 140 instituciones que presentan datos a la OMS tanto sobre la presencia de contaminantes en los alimentos como sobre el consumo de diversos productos alimentarios. En cuanto al tema de residuos de medicamentos veterinarios, la recolección de datos sobre el consumo de alimentos puede ser de interés para evaluar la exposición alimentaria de una manera integral y armonizada.

15. Hasta ahora, el SIMUVIMA / Programa de alimentos ha realizado un agrupamiento de varias dietas en todo el mundo, basándose en las hojas de balance de alimentos de la FAO, lo cual dio como resultado 13 grupos de dietas que se utilizan en muchas evaluaciones de riesgos para contaminantes de los alimentos y residuos de plaguicidas (<http://www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/index1.html>).

16. Las siguientes mejoras se encuentran en marcha:

- i) La elaboración de un sistema común de clasificación de alimentos para el intercambio de datos: la base de datos de SIMUVIMA / Alimentos se basa en la clasificación del Codex para alimentos y piensos y principalmente en las materias primas agrícolas. Una clasificación de tal índole, a menudo no encaja en el objetivo de preparar evaluaciones de la exposición alimentaria, donde se utilizan datos relacionados con productos alimentarios elaborados. Además, para el propósito de un análisis de riesgo y beneficio, es necesario considerar para cada alimento o grupo de alimentos tanto los niveles de contaminación como la composición nutricional. La cuestión clave será determinar el nivel adecuado de especificidad para cada categoría, sabiendo que si las categorías son demasiado amplias, la exactitud del análisis de riesgos será limitada, y si son demasiado estrechas, podría haber dificultades en la obtención de datos adecuados sobre la concentración de contaminantes.
- ii) Recientemente, la OMS ha creado un grupo de expertos que abordan los datos del consumo de alimentos. Las conclusiones y recomendaciones de estos grupos de trabajo se usarán para mejorar el SIMUVIMA / Programa de alimentos con respecto a la remisión de datos y al intercambio de datos.
- iii) El aumento en la disponibilidad de datos permite la preparación de mejores evaluaciones de exposición alimentaria, y permitirá una transición con menos complicaciones de las estimaciones puntuales a una modelación o enfoque estocástico para las exposiciones alimentarias. Este cambio implicaría:
  - a) La recolección de datos sobre el consumo de alimentos de individuos, con un enfoque específico en el consumo por parte de los niños, sería uno de los objetivos principales del SIMUVIMA / Programa de alimentos. Esto sería adicional a la recolección de datos para los grupos de dietas.
  - b) La implementación de un enfoque estocástico para combinar los datos sobre el consumo de alimentos y la composición de alimentos: deberían elaborarse Directrices sobre la aplicación de la modelación estocástica en las reuniones del JECFA, así como también software que permita esta modelación.