



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

GRUPO DE ACCIÓN INTERGUBERNAMENTAL ESPECIAL DEL CODEX SOBRE ALIMENTACIÓN ANIMAL

Séptima reunión

Berna (Suiza), 4-8 de febrero de 2013

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO, LA OMS Y OTRAS ORGANIZACIONES INTERGUBERNAMENTALES INTERNACIONALES

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS

(elaborado por la FAO y la OMS)

Actividades recientes de la FAO

La FAO (División de Producción y Sanidad Animal) sigue ofreciendo información amplia y desarrollando la capacidad con respecto a diferentes asuntos relativos a la nutrición animal, los piensos la alimentación animal. Todas las publicaciones están disponibles en su sitio web¹. La actividad se ha perfeccionado con la elaboración de Feedpedia², enciclopedia en línea sobre alimentación animal, realizada en colaboración con el Instituto Nacional de Investigación Agronómica de Francia (INRA), el Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agrícola para el Desarrollo (CIRAD) y la Asociación Francesa de Zootecnia (AFZ).

En los últimos años la FAO ha colaborado estrechamente con una gran variedad de partes interesadas (como autoridades competentes nacionales y representantes del sector privado y la sociedad civil) con objeto de desarrollar las capacidades de los agentes del sector para garantizar la inocuidad de los piensos en toda la cadena de producción y utilización. Más concretamente:

- en colaboración con la Federación Internacional de Industrias de Piensos (IFIF), la FAO ha organizado una serie de reuniones internacionales anuales de reglamentadores del sector de los piensos (este año celebra la sexta edición); la finalidad de estas reuniones es fomentar el diálogo y la colaboración entre los sectores público y privado con miras a poder enfrentar mejor los problemas del sector; se prevé que la próxima reunión se celebre en Sun City (Sudáfrica) el 9 de abril de 2013³;
- en colaboración con la IFIF, la FAO ha elaborado un manual de buenas prácticas para la industria de los piensos⁴, que se ha traducido al chino⁵ y se está traduciendo a los idiomas francés, español, árabe, portugués y japonés. En el manual se ofrece información exhaustiva y orientaciones prácticas para asesorar a los productores y a todas las partes interesadas a lo largo de la cadena de producción y distribución con miras al cumplimiento del marco reglamentario que ha entrado o entrará en vigor en respuesta al Código de prácticas sobre buena alimentación animal del Codex Alimentarius. Con la publicación se pretende orientar a los responsables de las fábricas de piensos y a la industria de piensos en general; también servirá para los oficiales encargados de realizar inspecciones de piensos, que ejercen la función de supervisar la inocuidad de los mismos;

¹ http://www.fao.org/ag/againfo/resources/en/pubs_food.html y http://www.fao.org/ag/againfo/resources/en/pubs_aprod.html#3

² <http://www.feedipedia.org/>

³ http://www.gffc2013.com/?page_id=654

⁴ www.fao.org/docrep/012/i1379e/i1379e00.htm

⁵ <http://www.fao.org/docrep/017/i1379c/i1379c00.htm>

- en colaboración con la IFIF y las asociaciones nacionales de la industria de los piensos la FAO ha organizado, desde 2005, tres congresos mundiales sobre alimentos y piensos (dos en Brasil, en 2005 y 2007, y uno en México en 2010); el cuarto Congreso tendrá lugar en Sun City (Sudáfrica), del 10 al 12 de abril de 2013⁶; en el marco de dicho Congreso, la FAO y la IFIF también están organizando una sesión de capacitación para mejorar el cumplimiento de las disposiciones del Código de prácticas del Codex sobre buena alimentación animal, sobre la base del citado Manual.

En 2012 la FAO llevó a cabo las siguientes publicaciones específicas sobre alimentación y nutrición animal:

- *Impact of animal nutrition on animal welfare* (Impacto de la alimentación animal en el bienestar de los animales);
- *Conducting national feed assessments* (Realización de evaluaciones nacionales de piensos);
- *Balanced feeding for improving livestock productivity - Increase in milk production and nutrient use efficiency and decrease in methane emission* (Alimentación equilibrada para incrementar la productividad ganadera - Aumento de la producción lechera y de la eficiencia en el uso de los nutrientes y reducción de las emisiones de metano);
- *Biofuel co-products as livestock feed – Opportunities and challenges* (Coproductos de biocombustibles como piensos para el ganado - Oportunidades y desafíos);
- *Crop residue based densified total mixed ration - A user-friendly approach to utilise food crop* (Ración mixta total densificada basada en residuos de cultivos - Un método de utilización de cultivos alimentarios fácil para el usuario);
- *Use of lesser-known plants and plant parts as animal feed resources in tropical regions* (Uso de plantas y partes de plantas menos conocidas como recursos de piensos para animales en las regiones tropicales);
- *Status of animal nutrition research and development activities in Tajikistan, Kyrgyzstan and Azerbaijan* (Estado de las actividades de investigación y desarrollo en materia de nutrición animal en Tayikistán, Kirguizistán y Azerbaiyán); todas ellas están disponibles en línea⁷.

En cuanto a la labor relacionada con los criterios de identificación y notificación a escala mundial de situaciones de emergencia que afecten a los piensos, en la actualidad la FAO está analizando los mecanismos existentes de la FAO y la OMS para comprobar si alguno de ellos pudiera ser útil a tal efecto, tal vez con alguna modificación.

Recientemente, la FAO ha reforzado también sus actividades de comunicación y sensibilización relativas a la alimentación animal, por ejemplo a través de la creación de una cuenta en Twitter sobre alimentación animal⁸ y una serie de podcasts específicos⁹.

Actividades recientes de la OMS

Resistencia a los antimicrobianos

La OMS ha venido estudiando las consecuencias en la salud pública de la utilización de antimicrobianos como aditivos para piensos con fines terapéuticos, profilácticos o de estimulación del crecimiento, en diversas consultas de expertos llevadas a cabo durante los últimos años. Algunas de estas consultas se celebraron de forma conjunta con la FAO y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE). Los informes de estas reuniones están disponibles en línea¹⁰.

En apoyo al establecimiento de prioridades entre los riesgos asociados con el uso de antimicrobianos como aditivos para piensos, la OMS ha confeccionado una lista de antimicrobianos de importancia crítica para la medicina humana. Dicha lista se elaboró en 2005 y se actualiza cada dos años; la última versión (3.ª revisión) ya está publicada¹¹.

⁶ <http://www.gffc2013.com/>

⁷ http://www.fao.org/Ag/AGInfo/resources/en/pubs_aprod.html#3

⁸ <https://twitter.com/FAOafeeding>

⁹ <http://vimeo.com/faocast>

¹⁰ http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/publications/en/index.html.

¹¹ http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/cia/en/index.html.

La OMS también ha llevado a cabo actividades de fomento de la capacidad para vigilar la resistencia a los antimicrobianos, contener la resistencia a los antimicrobianos relacionada con los alimentos y el uso de antimicrobianos con el apoyo del Grupo Asesor de la OMS sobre Vigilancia Integrada de Resistencia a los Antimicrobianos (OMS-AGISAR). El Grupo Asesor OMS-AGISAR se reúne una vez al año y el informe de la reunión está disponible en línea¹².

En los últimos dos años, la FAO, junto con la OMS e instituciones locales, ha impulsado una serie de estudios sobre la totalidad de la cadena alimentaria en Kenya y Camboya a fin de evaluar y cuantificar la contaminación microbiana y la resistencia a los antimicrobianos con el objeto de determinar las fases decisivas en las que resultaría más eficaz aplicar medidas de prevención y control. Una parte de las actividades realizadas en estos estudios ha incluido un compromiso de apoyo a los agricultores en la adopción de buenas prácticas de producción animal. Se ha prestado especial atención a la necesidad de evitar la necesidad de utilizar antimicrobianos como aditivos para piensos aplicando medidas de bioseguridad eficaces así como buenas prácticas ganaderas y garantizando que solo se utilicen piensos de buena calidad.

Actividades conjuntas de la FAO y la OMS

Clasificación de parásitos transmitidos por los alimentos

En respuesta a una petición formulada en la 42.ª reunión del CCFH (diciembre de 2010) para identificar los grupos de parásitos/productos que suscitan mayor preocupación desde la perspectiva de la higiene de los alimentos, la FAO y la OMS iniciaron una serie de actividades que culminaron en una reunión de expertos celebrada del 3 al 7 de septiembre de 2012 la cual se centró en la clasificación de los parásitos transmitidos por alimentos. Antes de la reunión se buscó toda la información pertinente y se elaboró una lista inicial de 95 posibles parásitos transmitidos por los alimentos para su examen. A través de un proceso gradual documentado esta lista se redujo a 24 parásitos con vistas a su clasificación. Los expertos también identificaron los vehículos de transmisión específicos para cada uno de dichos parásitos. Los parásitos se clasificaron en función de varios criterios. Cada parásito recibió una puntuación basada en nueve criterios y cada criterio fue ponderado posteriormente por los expertos según su importancia. La puntuación total para cada parásito se obtuvo multiplicando los resultados basados en los criterios normalizados para los parásitos por los coeficientes de ponderación y sumándolos.

Los principales resultados de la reunión de expertos fueron la elaboración de una herramienta de clasificación, así como la clasificación global efectiva basada fundamentalmente en la preocupación por la salud pública, es decir, el 85% de la ponderación. Los 10 parásitos transmitidos por alimentos que encabezaban la clasificación y su principal vehículo alimentario por orden decreciente eran los siguientes: *Taenia solium* – Cerdo; *Echinococcus granulosus* – Productos frescos; *Echinococcus multilocularis* – Productos frescos; *Toxoplasma gondii* – Carne de pequeños rumiantes, porcino, vacuno y animales de caza (carne roja y órganos); *Cryptosporidium* spp. – Productos frescos, zumos (jugos) de frutas, leche; *Entamoeba histolytica* – Productos frescos; *Trichinella spiralis* – Cerdo; *Opisthorchiidae* – Peces de agua dulce; *Ascaris* spp. – Productos frescos; *Trypanosoma cruzi* – Zumos (jugos) de frutas.

Esta clasificación debería considerarse como una "imagen" de un momento, representativa de la información disponible a la sazón, los criterios usados para la clasificación y la ponderación que se asignó a tales criterios. En caso de disponerse de más información o de producirse cambios en los conocimientos actualmente disponibles, la puntuación de los parásitos y la clasificación consiguiente también podrían variar. Al igual que con muchas fases del análisis de riesgos, puede ser importante repetir y actualizar regularmente el proceso. Dado que las ponderaciones de los criterios se calcularon al margen de la puntuación de cada parásito, podrían usarse sistemas de ponderación alternativos que reflejen los criterios de los gestores de riesgo para obtener una clasificación alternativa, usando la puntuación de los parásitos llevada a cabo en la reunión de expertos. Por ende, el proceso de clasificación establecido se consideró un resultado importante de dicha reunión, ya que permite que se actualice la clasificación global cambiando las puntuaciones o para reflejar las prioridades de los distintos grupos de gestores de riesgo o partes interesadas mediante distintas ponderaciones. El proceso puede reproducirse íntegramente a nivel nacional o regional utilizando datos más específicos del país o región de que se trate. Tales enfoques también pueden adaptarse para la clasificación y priorización de otros tipos de peligros relativos a alimentos y piensos. El informe preliminar se puede consultar en línea¹³.

¹² http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/agisar/en/index.html.

¹³ <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/foodborne-parasites/en/> y <http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings/sep12/en/index.html>.

Planes de muestreo relativos a peligros microbiológicos

La FAO y la OMS han elaborado una herramienta sencilla basada en la web para evaluar planes de muestreo destinados a determinar la presencia/ ausencia de peligros microbiológicos en alimentos y piensos, o bien basados en su concentración¹⁴. La finalidad de esta herramienta es proporcionar a los responsables de la elaboración y ejecución de planes de muestreo para análisis microbiológicos, como parte de sus actividades de control y verificación de la inocuidad de los alimentos, medios para diseñar planes de muestreo que respondan a sus necesidades y evaluar su eficacia en una serie de niveles diferentes de contaminación.

Evaluación de los riesgos químicos

La FAO y la OMS han estado evaluando el riesgo de la presencia de sustancias químicas y contaminantes en los alimentos, como residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios, por medio de órganos internacionales de expertos como el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR)¹⁵. El informe resumido de las actividades del JECFA desde la última reunión del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre alimentación animal (TFAF) en la que se evaluaron aditivos alimentarios, incluidas las categorías II y III de aceites minerales (viscosidad media y baja) y aromatizantes tales como el 2-Aminoacetofenona, se encuentra disponible en línea¹⁶. En la última JMPR se evaluaron sustancias (acetamiprid, ametoctradin, etc.). El resumen de las conclusiones correspondientes está disponible en línea¹⁷.

En estas evaluaciones de los riesgos se toman en consideración, según corresponda, las repercusiones de la contaminación de los piensos o ingredientes de piensos para alimentos en los niveles de residuos contenidos en los alimentos.

Mejora de la respuesta a emergencias en materia de inocuidad alimentaria

En lo referente a la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), se ha fortalecido la coordinación y la creación de redes con el sector de la producción animal invitando a los actuales puntos de contacto de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) a adherirse a la red. El análisis y verificación de casos en materia de inocuidad de los alimentos, así como las alertas correspondientes también abarcan los casos relacionados con los piensos y los alimentos para animales de compañía, a la luz de la experiencia adquirida tras la contaminación de productos lácteos con melamina.

Recopilación de datos sobre la presencia de micotoxinas en el sorgo

En enero de 2012 se puso en marcha un proyecto de la FAO y la OMS (financiado por la Unión Europea) para ayudar a los países a generar datos para que el JECFA lleve a cabo una evaluación detallada de los riesgos, con miras al establecimiento de niveles máximos para determinadas micotoxinas en el sorgo. El proyecto promoverá una evaluación de los tipos y niveles de micotoxinas en el sorgo en Burkina Faso, Etiopía, Malí y el Sudán (los cuatro principales países productores y exportadores de sorgo). Si bien el objetivo de este proyecto es evaluar los niveles de micotoxinas en el sorgo destinado al consumo humano, los resultados de la encuesta (muestras tomadas en la época de la cosecha y durante el almacenamiento) podrían ser de interés para los países donde el sorgo se utiliza como pienso.

Además de la encuesta, se hará un estudio sobre la "cadena de valor" para recoger información relativa a los sistemas y métodos de producción de sorgo en cada uno de los países (por ejemplo, descripción de la cadena de producción, cantidades producidas y usos a los que se destinan —consumo humano, piensos, comercio—, controles de los sectores público y privado de la calidad e inocuidad del sorgo, capacidades de ensayo y análisis, etc.).

Se proporciona información actualizada al Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCCF) con carácter periódico, y se prevé que en 2013 estén disponible nuevos datos.

¹⁴ www.mramodels.org

¹⁵ <http://www.who.int/foodsafety/chem/en/>

¹⁶ <http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/summaries/en/index.html>

¹⁷ <http://www.who.int/foodsafety/chem/jmpr/summaries/en/index.html>