



Tema 11 b) del programa

CX/CAC 12/35/14-Add.1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

35.º período de sesiones

Roma (Italia), 2-7 de julio de 2012

OTRAS CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS

DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES EN MATERIA DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

(Documento preparado por la FAO y la OMS)

Contenido del presente documento

Este documento, en el que se abordan las principales iniciativas y actividades realizadas desde el 34.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, está estructurado de la siguiente manera:

PARTE I: Asociación y colaboración FAO/OMS para fortalecer las capacidades relacionadas con la inocuidad de los alimentos en los Estados Miembros

PARTE II: Aspectos más destacados de las principales iniciativas realizadas desde el último período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

PARTE III: Iniciativas en curso/orientación futura

PARTE IV: Instrumentos y material de capacitación publicados por la FAO y la OMS desde el 34.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

PARTE V: Actividades nacionales y regionales, que pueden consultarse en los siguientes enlaces:

<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/capacity-development/es/> y

<http://www.who.int/foodsafety/capacity/en/>

PARTE I: ASOCIACIÓN Y COLABORACIÓN FAO/OMS PARA FORTALECER LAS CAPACIDADES RELACIONADAS CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS ESTADOS MIEMBROS

La FAO y la OMS son los principales organismos especializados de las Naciones Unidas cuyo mandato prevé abordar la inocuidad y la calidad de los alimentos. Gracias a sus mandatos complementarios, la FAO y la OMS cubren toda una gama de cuestiones para fomentar la inocuidad de los alimentos a nivel mundial y proteger la salud de los consumidores; la OMS normalmente se encarga de las cuestiones relacionadas con la salud pública y la FAO se centra en las que tienen que ver con la producción de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. Si bien hay actividades que pueden llevarse a cabo de manera conjunta, como sucede con algunos programas mundiales (por ejemplo, de asesoramiento científico, la red INFOSAN, etc.) y actividades en los países, las dos organizaciones también tienen un intenso programa de trabajo que ejecutan por separado.

La FAO y la OMS colaboran con las autoridades gubernamentales, la industria local y los productores, así como con otras partes interesadas, para mejorar unos sistemas de gestión de la inocuidad y la calidad de los alimentos basados en principios científicos, que hagan disminuir las enfermedades de origen alimentario y fomenten unas relaciones comerciales justas y transparentes. El eje de esta labor es salvaguardar la salud pública, contribuir al desarrollo económico y mejorar los medios de subsistencia y la inocuidad de los alimentos.

Los acuerdos de asociación con otros organismos y organizaciones nacionales e internacionales también revisten gran importancia, al igual que la relación e interacción entre las actividades de la FAO y la OMS y las autoridades nacionales encargadas de la inocuidad de los alimentos y los expertos en este campo.

La FAO y la OMS se dedican a una amplia gama de cuestiones y actividades de desarrollo de la capacidad que tienen lugar en contextos diferentes, por ejemplo a nivel nacional, por medio de reuniones técnicas, y realizando trabajo de oficina para preparar y revisar el material de orientación y las propuestas de proyectos. Estas actividades de desarrollo de la capacidad apoyan directamente el Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2008-2013.

Para los programas de desarrollo de la capacidad de la FAO y la OMS es fundamental traducir los últimos conocimientos y orientaciones técnicas disponibles a nivel mundial en materia de inocuidad de los alimentos en actividades en los países que se caractericen por una clara comprensión del contexto en el que operan los gobiernos, la industria local y las otras partes interesadas. Los funcionarios de la FAO y la OMS están repartidos por todo el mundo y mantienen una colaboración y un diálogo constantes con los profesionales de la inocuidad de los alimentos en todas las regiones.

Las actividades de la FAO y la OMS en la esfera del desarrollo de la capacidad respaldan y promueven la labor del Codex porque suponen: 1) colaborar con los países para fortalecer sus sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos y dotarlos de los conocimientos especializados que les permitan participar de forma más efectiva en la elaboración de las normas del Codex; 2) desarrollar una amplia gama de instrumentos de orientación sobre los textos pertinentes del Codex, que “traduzcan” efectivamente esos textos y permitan a los países comprenderlos y utilizarlos mejor en su propio contexto; y 3) promover actividades de generación de información que permitan disponer de una mayor cantidad de datos provenientes de un número creciente de países.

¡Póngase en contacto con nosotros!

Puede encontrar más información sobre los instrumentos y las actividades de los proyectos de la FAO y la OMS en:

FAO: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/es/>

OMS: <http://www.who.int/foodsafety>

La FAO ha elaborado asimismo una nueva lista de expertos en inocuidad de los alimentos. Los expertos que estén interesados en contribuir a la labor de la FAO relacionada con la prestación de asesoramiento científico y asistencia técnica a los Estados miembros pueden registrarse en la dirección siguiente: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/food-safety-expert-roster/lista-de-expertos/es/>.

PARTE II: ASPECTOS MÁS DESTACADOS DE LAS PRINCIPALES INICIATIVAS REALIZADAS DESDE EL ÚLTIMO PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Actividades y perspectivas de la FAO y la OMS en relación con la contaminación por patógenos transmitidos por los alimentos y la resistencia a los antimicrobianos

La FAO y la OMS han puesto en marcha una serie de actividades para fortalecer las capacidades de la comunidad de veterinarios y expertos en inocuidad de los alimentos para hacer frente a las cuestiones relacionadas con la contaminación por patógenos transmitidos por los alimentos y los usos no humanos de los antimicrobianos en las diferentes etapas de la cadena alimentaria, la aparición de patógenos resistentes y los problemas de salud pública humana conexos. Entre estas actividades destacan la celebración de una serie de reuniones científicas de la FAO, la OMS y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) sobre el uso de antimicrobianos y la resistencia a los mismos, con el fin de obtener información científica para el Codex y los Estados Miembros, y la colaboración de la FAO y la OMS en proyectos de campo para fortalecer las capacidades nacionales y regionales y los sistemas de detección, seguimiento, regulación y gestión de los casos de contaminación por patógenos transmitidos por los alimentos y resistencia a los antimicrobianos a lo largo de la cadena alimentaria. Entre las actividades específicas realizadas en los países cabe señalar las siguientes:

- La FAO y la OMS, en colaboración con el Instituto de Investigaciones Médicas de Kenya (KEMRI) están ejecutando un proyecto para fortalecer las políticas, capacidades y sistemas nacionales y regionales en materia de detección, seguimiento, regulación y gestión de los riesgos de contaminación por patógenos transmitidos por los alimentos y resistencia a los antimicrobianos en las cadenas de valor avícola, vacuna y porcina. En el marco de esta iniciativa también se han generado datos para fundamentar las decisiones en el ámbito de la gestión de riesgos y el fortalecimiento de capacidad

nacional y regional en lo relativo a la vigilancia de la contaminación por patógenos transmitidos por los alimentos y la resistencia a los antimicrobianos. La Comunidad del África Oriental (CAO) participa en este proyecto, que pone de relieve la importancia de la sensibilización a nivel regional sobre la valiosa labor realizada en Kenya, con el objetivo de contribuir a la armonización de las políticas y los procesos de integración regional para afrontar la contaminación por patógenos transmitidos por los alimentos y la resistencia a los antimicrobianos.

- La FAO y la OMS están realizando un estudio en Camboya para evaluar y gestionar de forma integrada los riesgos que comportan para la salud pública los patógenos microbianos transmitidos por los alimentos (*Salmonella* spp., *Campylobacter* spp.) y los riesgos que comporta la resistencia a los antimicrobianos para la cadena de valor avícola. La colaboración tiene por objeto fomentar el intercambio de información y datos entre los profesionales de la agricultura y la salud con el fin de crear un enfoque más integrado que permita hacer frente a los riesgos de la contaminación microbiológica y la resistencia a los antimicrobianos en todas las etapas, desde la producción primaria hasta el consumo.
- En Colombia, el Paraguay, Costa Rica, el Uruguay, el Camerún y el Senegal se están llevando a cabo otros proyectos de investigación en el ámbito de la resistencia a los antimicrobianos.

La FAO y la OMS están decididas a colaborar con los principales asociados internacionales, los gobiernos miembros y los operadores de la cadena alimentaria para garantizar la inocuidad microbiológica de los alimentos con el fin de combatir la resistencia a los antimicrobianos. Dada la relativa facilidad con que puede propagarse la resistencia a los antimicrobianos dentro de un país y de un país a otro en un mundo cada vez más globalizado, es evidente la necesidad de tomar medidas proactivas para ayudar a los países en desarrollo a reforzar sus sistemas para hacer frente a los riesgos que comporta la resistencia a los antimicrobianos.

Actividades de la FAO y la OMS para afrontar las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos

La FAO y la OMS siguen prestando ayuda a los países para afrontar las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Para intervenir ante esas emergencias es preciso disponer de capacidades y conocimientos especializados específicos, respaldados por un sistema de control de los alimentos sólido, ya que un sistema deficiente debilitaría el nivel de preparación y la capacidad de un país para gestionar con eficacia la emergencia en cuestión. El apoyo prestado por la FAO y la OMS incluye la publicación de documentos de orientación de aplicación mundial y el seguimiento en los distintos países para fortalecer los sistemas y capacidades nacionales. Una publicación esencial al respecto es el marco FAO/OMS para la elaboración de planes nacionales de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Se han celebrado cuatro talleres regionales para difundir información en la materia en más de 50 países de las regiones de Asia y América Latina y el Caribe. Luego se ha prestado apoyo a Bangladesh y Tailandia para que elaboraran sus propios planes nacionales.

En junio de 2012 se celebrará una importante reunión en Tailandia para intercambiar enseñanzas sobre cómo utilizar el marco FAO/OMS para elaborar un plan nacional adaptado a las necesidades y los recursos específicos del país.

Ya están disponibles dos nuevos instrumentos, en los que han confluído a las mejores prácticas y conocimientos especializados en estas áreas a nivel mundial, que servirán de base para orientar a los países con sistemas o capacidades menos desarrollados; esos instrumentos se centran en el análisis de riesgos durante las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos y en los sistemas nacionales de retirada de alimentos.

La FAO y la OMS también desempeñan un papel importante cuando se producen emergencias de ese tipo con posibles repercusiones a nivel mundial o en más de un país; como ejemplo, baste citar la campaña de comunicación acerca de los alimentos almacenados o producidos en las prefecturas afectadas por el accidente de la central nuclear de Fukushima, en el Japón, o el brote de *E. coli* patógena en Europa, así como numerosas alertas y consultas cuyo objetivo es proteger la salud pública y fomentar la inocuidad de los alimentos al tiempo que se reducen al mínimo las interrupciones de las relaciones comerciales y las pérdidas de alimentos que podrían evitarse.

Las relaciones de asociación entre el grupo encargado del Sistema de Prevención de Emergencias para Inocuidad de Alimentos (EMPRES) de la FAO y la OMS en las actividades y el desarrollo ulterior de la red INFOSAN son un elemento esencial de esta labor. Una novedad reciente ha sido el sitio web de la

comunidad INFOSAN, que funciona como plataforma en línea para que los miembros de esa red notifiquen incidentes y reciban alertas y notas informativas importantes, así como para crear, animar o participar en foros sobre temas de actualidad relacionados con la inocuidad de los alimentos. Regístrese en la dirección siguiente: <https://extranet.who.int/infosan/user/register>.

Actividades de la FAO en la esfera de la inspección alimentaria basada en riesgos, incluido el control de las importaciones de alimentos

Muchos países siguen teniendo problemas para poner al día sus sistemas nacionales de inspección de alimentos y completar la “transición” a sistemas de inspección basada en riesgos. En 2008 se publicó un documento fundamental titulado “Manual de inspección de los alimentos basada en el riesgo”, que se ha utilizado en una amplia gama de actividades de capacitación y en los países. Gracias a la colaboración constante con los Estados Miembros por medio de la labor del proyecto de la FAO se detectó que había una necesidad específica de orientación adicional sobre control e inspección de alimentos importados. Atendiendo a esta necesidad, se está finalizando la elaboración de un manual sobre control de alimentos importados en consonancia con los textos del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS). El manual tiene por objeto ayudar a las autoridades oficiales a evaluar, revisar y elaborar programas nacionales de control de los alimentos importados con el fin de contribuir a reducir la distancia entre los principios teóricos y la ejecución práctica.

El manual se ha elaborado mediante una serie de reuniones técnicas, en las se reunieron una gran variedad de expertos con distinta formación para colaborar con el personal de la FAO, y se han realizado ensayos preliminares sobre el terreno en la región del Pacífico (Estados Federados de Micronesia, Islas Marshall, Nauru y Palau) y en el Cercano Oriente (Egipto, Jordania, Marruecos, Siria y Yemen). Esta labor se ha complementado con la labor llevada a cabo en el marco de algunos proyectos en países de la región de África, que han sido decisivas para determinar distintos tipos de necesidades y asegurar que las orientaciones elaboradas fueran adecuadas para diferentes contextos institucionales y de desarrollo. Además del trabajo realizado en el manual de control de los alimentos importados, que tendrá una aplicación a nivel mundial, se están realizando intervenciones selectivas en regiones específicas. En la región de Asia se están elaborando un manual de inspección de importaciones para Viet Nam y módulos de categorización de riesgos para los países de la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental (ASEAN) y Bangladesh. Se está desarrollando asimismo un instrumento práctico de orientación sobre inspección alimentaria basada en riesgos para los países de la región del Pacífico.

Actividades de la OMS en materia de vigilancia, detección y estimación de la carga de las enfermedades de transmisión alimentaria

La OMS impartió varios cursos internacionales y nacionales de capacitación sobre vigilancia y detección de enfermedades transmitidas por los alimentos y otras enfermedades entéricas infecciosas por conducto de la Red Mundial sobre Infecciones de Transmisión Alimentaria (GFN), antes denominada Global Salm-Surv. Los lugares donde se impartieron esos cursos internacionales fueron el Camerún, los Emiratos Árabes Unidos, Costa Rica, Sudáfrica, Rusia, Madagascar y Jordania. En China y en la India se organizaron cursos de capacitación de alcance nacional (cuatro en total: tres y uno, respectivamente). En estos cursos recibió capacitación un total de 281 profesionales de 46 países. La GFN, después del curso de capacitación organizado en Sudáfrica, puso en marcha asimismo un proyecto en Seychelles sobre la mejora del programa de vigilancia de la *Salmonella*.

Además, la GFN está trabajando en un nuevo enfoque para utilizar los cursos de capacitación como avanzadilla para poner en marcha proyectos específicos en ámbito nacional. Actualmente se están ejecutando varios proyectos en América Latina para estimar la carga de las enfermedades de transmisión alimentaria. Se promueve la vigilancia integrada llevada a cabo mediante técnicas de laboratorio y la colaboración intersectorial en los campos de la salud humana, la veterinaria y las disciplinas relacionadas con los alimentos se fomenta en todo el mundo. En la actualidad la FAO y la OMS están tratando de potenciar sus relaciones de colaboración a través de la GFN, definiendo metas y medios comunes para llevar a cabo su labor de manera complementaria. La FAO ha reforzado su participación en la GFN y ha prestado apoyo a algunos cursos organizados por esta red, por ejemplo en el Camerún y Tailandia.

En la actualidad la GFN ha superado los 1 650 miembros, pertenecientes a más de 700 instituciones de 181 Estados Miembros y territorios. Para más información, visite: www.who.int/gfn.

La Iniciativa de la OMS para estimar la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria, que comenzó su andadura en 2006, tiene el objetivo de recabar datos fiables sobre la extensión de esa carga en el mundo desglosados por sexo, edad y región, para confeccionar una lista definida de agentes causales de origen microbiano, parasitario y químico. Las actividades de la iniciativa a nivel mundial se verán complementadas a partir de finales de 2011 por estudios sobre la carga de esas enfermedades en los países, que proporcionarán estimaciones de primera mano y se añadirán a los exámenes epidemiológicos realizados por el Grupo de referencia sobre epidemiología de la carga de morbilidad de transmisión alimentaria (FERG). El FERG ha puesto en marcha estudios oficiales (que prevén un análisis de la situación de las políticas) en cuatro países piloto, a saber, Albania, el Japón, Tailandia y Uganda. Mediante las sesiones de capacitación específicas y los servicios de tutoría que proporcionará la iniciativa, se reforzará la capacidad nacional en materia de estimación de la carga de las enfermedades de transmisión alimentaria, análisis de la situación de las políticas y utilización de datos epidemiológicos en el establecimiento de normas relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

Fortalecimiento de la adopción de prácticas alimentarias inocuas por parte de los operadores de la cadena alimentaria

Para llegar a producir alimentos inocuos es preciso que quienes los producen, manipulan y preparan —como los agricultores, elaboradores, transportistas, vendedores y distribuidores al por menor, manipuladores en restaurantes u hoteles, y consumidores finales— adopten prácticas seguras.

La FAO y la OMS ponen a disposición toda una gama de actividades de asistencia técnica para promover la adopción de buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas de higiene y sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos apropiados que tienen en cuenta las normas del Codex y los códigos de prácticas pertinentes.

Algunos ejemplos recientes de capacitación impartida por la FAO para fortalecer las cadenas de valor prioritarias son los siguientes: 1) un taller nacional en la República Unida de Tanzania para impartir capacitación a funcionarios gubernamentales, pequeñas organizaciones de fomento industrial, institutos de investigación, universidades y el sector privado en la producción de tomates, maíz, carne y anacardos; y 2) un taller subregional en Rwanda para formar a funcionarios públicos, elaboradores de alimentos, representantes del mundo académico e investigadores de Burundi, la República Democrática del Congo, Rwanda y Uganda en el fortalecimiento de la producción de leche, granadilla, arroz y maíz.

Al planificar y ejecutar estas actividades de mejora de determinadas cadenas de valor se atienden las necesidades del grupo destinatario en cuanto a conocimientos técnicos y tecnológicos específicos, y se presta la debida atención a que el entorno, en su acepción más amplia, resulte propicio. El material de enseñanza al respecto incluye orientaciones extraídas de las normas del Codex y los códigos de prácticas aplicables a esas cadenas de valor.

Entre los instrumentos de capacitación de la FAO y la OMS sobre prácticas alimentarias inocuas destacan los siguientes:

- Material de enseñanza de la FAO sobre buenas prácticas agrícolas, integradas en los programas de las escuelas de campo para agricultores (<http://www.vegetableipmasia.org/Training%20Materials.html>);
- Cinco claves de la OMS para cultivar frutas y vegetales más seguros (http://http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys_growing_aides_es.pdf);
- Instrumento de la FAO sobre buenas prácticas de higiene a lo largo de la cadena alimentaria, recurso práctico para formadores en inocuidad alimentaria de pequeñas y medianas empresas, en curso de elaboración (<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/food-safety-quality/publications-tools/en/>).

Con el fin de lograr una mejora gradual y duradera de la adopción de prácticas de inocuidad de los alimentos, es esencial colaborar con las partes interesadas a nivel nacional y local provenientes de los sectores público y privado para detectar las deficiencias existentes en la gestión de la inocuidad de los alimentos en sectores específicos y formular estrategias que promuevan la aplicación de buenas prácticas de higiene y garanticen el cumplimiento de los requisitos nacionales e internacionales en materia de inocuidad de los alimentos.

Los requisitos, que guardan relación con los intercambio comerciales y la demostración del cumplimiento de las normas pertinentes, son una cuestión esencial para ayudar a los países en estas esferas; se han completado varios estudios de casos al respecto, como por ejemplo los titulados “Group inspection and certification for small farmers of Thailand: a case study covering best practices throughout the supply chain for domestic and

export markets” (Inspección y certificación de grupo para los pequeños agricultores de Tailandia: estudio de caso sobre las mejores prácticas a lo largo de la cadena de suministro para los mercados nacionales y de exportación) y “SALM Inspection and Certification Scheme of Malaysia” (El sistema SALM de inspección y certificación agrícolas de Malasia).

Estos materiales están disponibles en: <http://www.fao.org/index.php?id=33199>.

PARTE III: INICIATIVAS EN CURSO/ORIENTACIÓN FUTURA

Sistemas de inocuidad de los alimentos basados en principios científicos

Los consumidores se enfrentan a distintos riesgos asociados a la inocuidad alimentaria según el país de que se trate. Las autoridades responsables de las políticas y programas en esa esfera deben definir claramente esos riesgos, ordenarlos por prioridad y poner en práctica controles adecuados. Las decisiones tienen que basarse en principios científicos. La Comisión del Codex Alimentarius y muchos gobiernos han adoptado el método de análisis de riesgos para aumentar la eficiencia y eficacia de los mecanismos de control de los alimentos y garantizar que las decisiones se centren en la evaluación de los riesgos existentes. Este método no está exento de dificultades, y algunos países necesitan ayuda para adaptar sus sistemas de control de los alimentos y lograr que se ajusten al marco de análisis de riesgos.

Con el fin de realizar esta transición, la FAO y la OMS colaboran con los países para reforzar las aportaciones técnicas y las inversiones en varios ámbitos de los sistemas vigentes de control de los alimentos que quizá presenten limitaciones. Se está preparando una serie de importantes instrumentos para reforzar las capacidades de los países en esta importante esfera.

- *Conjunto de instrumentos para el análisis de riesgos* – La FAO continúa elaborando materiales prácticos de capacitación para ayudar a las autoridades nacionales a llevar a cabo su cometido en la esfera de la inocuidad de los alimentos aplicando los principios del análisis de riesgos. La elaboración de ese conjunto de instrumentos se realiza por fases: los materiales que se están elaborando en la primera etapa ayudarán a los países a definir las prioridades relativas a la inocuidad de los alimentos y a potenciar la inspección basada en los riesgos gracias a la mejora de los conocimientos técnicos en “elaboración de perfiles de riesgos” y “categorización de riesgos”. Se reforzarán asimismo las actividades de los países encaminadas a establecer normas alimentarias nacionales basadas en las normas del Codex, entre otros medios favoreciendo una comprensión más profunda de la base científica de las normas del Codex. Por último, también se están elaborando unas directrices sobre comunicación de riesgos, en particular durante las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.
- *Instrumento para orientar los planes de muestreo para la detección de micotoxinas* – Idear planes de muestreo eficaces para la detección de micotoxinas en los productos alimenticios es una tarea compleja y la FAO recibe periódicamente solicitudes de orientación sobre el muestreo y la interpretación de los resultados de las pruebas para determinar y cuantificar la contaminación por micotoxinas en toda una gama de productos alimenticios. Sobre esta base la FAO ha empezado a investigar la viabilidad de crear un instrumento que ayude a diseñar planes de muestreo para la detección de micotoxinas y a definir sus características distintivas.

El primer paso consistirá en recopilar los datos existentes sobre la contaminación por micotoxinas (entre otros, acerca de las combinaciones específicas entre determinados productos y micotoxinas, las variaciones temporales, regionales y climáticas, etc.), con el fin de crear una base de datos que sirva de base para elaborar el instrumento. La FAO, en colaboración con diversos institutos de investigación y otras organizaciones internacionales, ha iniciado la recolección de datos sobre la contaminación por micotoxinas. Las autoridades nacionales que estén interesadas en suministrar datos al respecto extraídos de sus programas de vigilancia y seguimiento pueden ponerse en contacto con Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la FAO, en la siguiente dirección de correo electrónico: food-quality@fao.org.

- *Instrumento de gestión de riesgos para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* – En Internet está disponible un instrumento de la FAO y la OMS para facilitar la adopción de decisiones en la esfera de la gestión de riesgos basadas en las Directrices del Codex para el control de *Campylobacter* y *Salmonella* en la carne de pollo. El instrumento puede reproducir la trayectoria completa que va desde la producción hasta el consumo descrita en las directrices. Estos modelos se

conocen como flujos del proceso y los usuarios pueden investigar uno o ambos patógenos y determinar qué fases incluir en el flujo. El instrumento está disponible en el enlace siguiente: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/food-safety-quality/publications-tools/es/>. La FAO y la OMS están interesadas en conocer la opinión de las autoridades, empresas y particulares acerca de su experiencia en la aplicación y utilización del instrumento.

- *Un nuevo instrumento para evaluar el funcionamiento de los planes de muestreo* – La FAO y la OMS están elaborando un instrumento sencillo basado en la web cuyo objetivo es evaluar el funcionamiento de los planes de muestreo para determinar la presencia o ausencia de peligros microbiológicos y de los planes basados en su concentración. El objetivo es ayudar a los responsables de elaborar y poner en práctica programas de muestreo a diseñar planes con esa finalidad y comprender mejor su funcionamiento y si gracias a él obtienen la información que necesitan con el nivel deseado de confianza. Este instrumento, que irá acompañado de una introducción básica a la toma de muestras, así como de estudios de casos que ilustren su aplicación en una serie de escenarios diferentes, podrá utilizarse para aplicar los criterios microbiológicos establecidos por el Codex o a nivel nacional o regional.

Disponer de datos nacionales fiables es fundamental para tomar decisiones relativas a la inocuidad de los alimentos bien fundadas. La FAO y la OMS trabajan junto a los países para fortalecer las capacidades de recolección de información, como en el proyecto en curso para generar datos sobre la presencia de micotoxinas en el sorgo y en la realización de un examen y la elaboración de orientaciones sobre metodologías de ensayo para *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus* en los alimentos de origen marino. Ambas actividades están estrechamente relacionadas con la elaboración y aplicación de los textos del Codex.

Mejora de las orientaciones sobre formulación de políticas en materia de inocuidad de los alimentos basadas en datos científicos

La FAO ha iniciado un proyecto de cuatro años de duración (financiado por la Comunidad Europea) para elaborar una metodología sistemática de recopilación y análisis de datos e información para fundamentar y mejorar la adopción de políticas en materia de inocuidad de los alimentos. La necesidad de métodos de toma de decisiones más sistemáticos, transparentes y basados en datos probatorios en relación con la inversión en programas públicos de control e inocuidad de los alimentos es el fruto de la experiencia de la FAO en el desarrollo de la capacidad en los países, así como de la interacción con otras organizaciones internacionales. Los países siguen tomando decisiones relativas a la inocuidad de los alimentos, pero muy a menudo carecen de una visión clara de los costos, las implicaciones y las consecuencias de tales decisiones. Dotar a los órganos encargados de tomar esas decisiones de instrumentos que les permitan determinar y examinar todos los factores oportunos según la importancia que revisten para el país y la población en cuestión aumentaría la transparencia del proceso de toma de decisiones y lo facilitaría, con una relación general costos-beneficios positiva.

Aunque serán muchos los países que se beneficiarán de los instrumentos mejorados para la adopción de decisiones relativas a la inocuidad de los alimentos, esas herramientas se elaborarán en estrecha colaboración con las partes interesadas y el “entorno de políticas efectivo en materia de inocuidad de los alimentos” de dos países piloto, Uganda y un país de Asia aún por seleccionar. La FAO trabajará en sinergia y estrecha colaboración con la Iniciativa de la OMS para estimar la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria (FERG), porque la recolección de datos y una buena comprensión de la carga de la enfermedad debida a alimentos no inocuos son factores y aspectos fundamentales que tener en cuenta cuando se define una política de inocuidad de los alimentos apropiada. En Uganda, uno de los países elegidos para llevar a cabo esa iniciativa de la OMS, ha comenzado la labor para realizar estudios sobre el “análisis de la situación” y la “carga de la enfermedad”.

En paralelo, la FAO está haciendo los preparativos necesarios para celebrar una consulta regional de los países de la ASEAN en la que se elaborarán orientaciones para las políticas de inocuidad de los alimentos; de este modo se obtendrá una importante visión de conjunto de los problemas existentes en la región de Asia y se definirán las necesidades para poner en práctica políticas de inocuidad de los alimentos más racionales.

Evaluación y planificación estratégicas de los programas nacionales de inocuidad de los alimentos

Los sistemas nacionales de control de los alimentos se hallan en distintas fases de madurez y los distintos países deben enfrentarse probablemente a situaciones diversas que plantean la necesidad de disponer de un

instrumento objetivo, validado e internacionalmente reconocido para evaluar sus propios sistemas. Si bien existen instrumentos que gozan de gran aceptación para evaluar los controles veterinarios nacionales (como el instrumento de rendimiento, visión y estrategia de la OIE) y los sistemas de control fitosanitario (como el instrumento de evaluación de la capacidad fitosanitaria de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria), los instrumentos existentes para evaluar los sistemas de control de los alimentos siguen siendo fragmentarios y no gozan del mismo grado de reconocimiento generalizado. La FAO ha comenzado a trabajar en la creación de este instrumento para ayudar a los países a realizar autoevaluaciones que permitan detectar las deficiencias principales de los sistemas de control de los alimentos y tomar decisiones estratégicas para mejorar su funcionamiento, teniendo en cuenta que los recursos suelen ser limitados.

Al elaborar el instrumento se dará importancia a la necesidad de evaluar íntegramente el funcionamiento de un sistema de control de los alimentos, tomando en consideración la complejidad de todo el sistema y el enfoque multidisciplinario necesario para que un sistema como ese funcione adecuadamente. También se prestará atención a las novedades que se está produciendo en el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) en lo relativo a la elaboración de los principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos y las orientaciones ya existentes al respecto.

Las evaluaciones podrán llevarse a cabo por distintas razones y los resultados utilizarse con distintos propósitos, por ejemplo, en el contexto de una petición de asistencia técnica a las organizaciones internacionales: una evaluación bien concebida es fundamental para definir las esferas de acción prioritaria y presentar a los donantes interesados un proceso lógico de mejora del funcionamiento del sistema de control de los alimentos (o de una parte del mismo). Las evaluaciones pueden llevarse a cabo en régimen de asociación con un asociado comercial externo con el fin de abrir rutas para los intercambios comerciales: es importante que ambos asociados contribuyan activamente a la evaluación y que el instrumento se comparta y aplique con la mayor transparencia.

Propuesta de ampliación del sistema GLEWS+ para abarcar la inocuidad de los alimentos

El Sistema mundial de alerta y respuesta temprana para las principales enfermedades animales, incluidas las zoonosis (GLEWS) es una iniciativa conjunta de la FAO, la OIE y la OMS basada en el valor agregado de vincular los distintos mecanismos de alerta y triangular los conocimientos necesarios y las disciplinas de las tres organizaciones para proporcionar una oportunidad única de evaluar los riesgos que pueden comportar las amenazas para la salud humana y animal, con el fin de ayudar a su predicción, prevención y control. La iniciativa GLEWS, que se puso en marcha en 2006, es un sistema mundial que se basa en las actividades de vigilancia de las enfermedades del ganado realizadas a todos los niveles —local, nacional, regional e internacional—. La iniciativa se ha ampliado oficialmente y ha pasado a denominarse GLEWS+, para incluir las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos vinculadas a las enfermedades y la sanidad animales. GLEWS+ fomentará la colaboración y coordinación con la Red internacional de autoridades de inocuidad de los alimentos (INFOSAN), una iniciativa conjunta FAO/OMS para vigilar las situaciones de peligro de origen alimentario que se producen en la cadena que va desde la explotación hasta la mesa.

El mecanismo de GLEWS permite realizar tareas de información avanzada, extraer datos, llevar a cabo una vigilancia intersectorial y análisis predictivos y, cuando es necesario, activar los sistemas internacionales de emergencia. Se han creado una plataforma y un sitio web de la iniciativa GLEWS para gestionar, difundir y almacenar la información compartida por los tres asociados con el objetivo de respaldar las actividades de alerta temprana (<http://www.glews.net>).

Educación del consumidor

La OMS, en colaboración con la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y con el apoyo de la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos, organizó la tercera sesión piloto de un módulo de capacitación denominado “Cinco claves para cultivar frutas y hortalizas más inocuas” en El Salvador. Con este manual la OMS está ampliando el material educativo “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos” para abarcar a nuevos grupos de interesados de la cadena alimentaria que va desde la granja hasta la mesa. En realidad, el módulo se utiliza en El Salvador en el contexto de un programa conjunto de las Naciones Unidas denominado “Protegiendo a los niños: Hacia un programa coordinado de seguridad alimentaria y nutricional”. Este programa forma parte de los esfuerzos desplegados por el Fondo para el logro de los ODM con el objetivo de ayudar a El Salvador a alcanzar los Objetivos de desarrollo del milenio de reducir la pobreza y la desigualdad.

En todo el mundo, las oficinas de la OMS en los distintos países y regiones colaboran con las autoridades nacionales para desarrollar proyectos educativos basados en las “Cinco claves” en escuelas, hospitales, comedores, etc. Hasta la fecha, más de 100 países han ejecutado proyectos educativos basados en la estrategia “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos”, que se han utilizado para impartir capacitación a quienes manipulan alimentos, educar a los consumidores y promover la inocuidad de los alimentos en el sector turístico y en actos multitudinarios internacionales. La OMS también ha ayudado en la preparación de observadores internacionales para garantizar la inocuidad alimentaria durante actos multitudinarios e impartiendo capacitación a los representantes de los países que albergarán dichos actos en el futuro cercano como parte del programa de observadores del Grupo Asesor Interdisciplinario Virtual sobre Actos Multitudinarios. Entre estos encuentros multitudinarios destacan la *Coupe d’Afrique des Nations*, la Eurocopa de fútbol de 2000, los Juegos Olímpicos de Londres de 2012, la Copa del Mundo de 2014 y los Juegos Olímpicos de Verano de 2016.

PARTE IV: Instrumentos y materiales de capacitación publicados por la FAO y la OMS desde el 34.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

- *Guía FAO/OMS para la aplicación de principios y procedimientos de análisis de riesgos en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos*, 2011, publicada en español, francés e inglés. El documento puede consultarse en: http://www.fao.org/alc/file/media/pubs/2011/ER2_S_120202.pdf (en español) y http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/risk_analysis/en/ (en inglés).
- “FAO/WHO guide for developing and improving national food recall systems” (Guía FAO/OMS para el desarrollo y la mejora de los sistemas nacionales de retirada de alimentos), 2012; está disponible la versión inglesa, mientras que la española y francesa están en preparación.
- FAO. “Training Manual on the Evaluation of pesticide residues for maximum residue levels” (Manual de capacitación sobre evaluación de residuos de los plaguicidas para la determinación de niveles máximos de residuos) <http://www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/pm/jmpr/jmpr-docs/es/>
- FAO. “Identificar los productos de calidad vinculada al origen y sus posibilidades de favorecer el desarrollo sostenible. Una metodología para realizar inventarios participativos.” 2012. Publicado en español, francés e inglés. Disponible en: <http://www.foodquality-origin.org/fileadmin/templates/olq/files/MethodologyES.pdf>
- La Oficina Regional de la OMS para África finalizó el manual sobre cómo elaborar y aplicar una política y un plan estratégico nacionales en materia de inocuidad de los alimentos. El documento está en curso de impresión y estará disponible en francés, inglés y portugués.
- La Oficina Regional de la OMS para África finalizó el manual regional sobre vigilancia integrada de enfermedades de transmisión alimentaria en la región de África. El documento está en curso de impresión y estará disponible en francés, inglés y portugués.
- La Oficina Regional de la OMS para África incluyó la vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria en las nuevas directrices técnicas para la vigilancia de enfermedades y la respuesta integradas en la región de África.
- La Oficina Regional de la OMS para África está publicando un número especial del *African Journal of Food Agriculture, Nutrition and Development*.
- La Región del Pacífico Occidental de la OMS publicó la Estrategia regional relativa a la inocuidad de los alimentos en el Pacífico occidental 2011-2015, que fue refrendada por los representantes del sector de la salud de la región durante la reunión de 2011 del Comité Regional (http://www.wpro.who.int/entity/foodsafety/documents/docs/regional_food_safety_strategy2011_2015.pdf).
- La Región del Pacífico Occidental de la OMS y el Ministerio de Salud de Fiji publicaron “Food Safety tips during Flooding” (Consejos sobre inocuidad de los alimentos durante inundaciones).
- La Región del Pacífico Occidental de la OMS tradujo las “Cinco claves” en tagalo y en cuatro idiomas hablados en los Estados Federados de Micronesia.

- “Preventing *E.coli* in food” (Prevención de *E. coli* en los alimentos).
http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/Preventing_Ecoli.pdf
- “Prevention and control of Hepatitis A Virus (HAV) and Norovirus (NoV) in ready-to-eat semi-dried products” (Prevención y control del virus de la hepatitis A y los norovirus en los productos semisecos listos para el consumo).
http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/HAV_Tomatoes.pdf
- “Preventing *Salmonella* and *E. coli* in tree nuts ” (Prevención de *Salmonella* y *E. coli* en los frutos secos) (se publicará a principios del verano de 2012).

PARTE V: ACTIVIDADES NACIONALES Y REGIONALES

Se está llevando a cabo una gran variedad de actividades; la información al respecto puede consultarse en:

FAO: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/capacity-development/es/>

OMS: <http://www.who.int/foodsafety/capacity/en/>

En el documento CX/CAC 12/35/13 se ofrece información adicional sobre las actividades respaldadas por el Fondo Fiduciario del Codex.

En este documento, que está basado en el informe CX/CAC 11/34/15, se describen las actividades de la FAO y la OMS en la esfera del desarrollo de la capacidad realizadas desde el 34.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

Anexo 1

ÁFRICA

ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Curso de capacitación de nivel III de la Red Mundial sobre Infecciones de Transmisión Alimentaria de la OMS (GFN) acerca de la vigilancia de laboratorio de las enfermedades de transmisión alimentaria para microbiólogos y epidemiólogos del África oriental y occidental	Oficina Regional de la OMS para África y GFN	1-6 de noviembre de 2010	Kenya
Organización de un taller regional previo a la reunión del Comité Coordinador del Codex para África (CCAFRICA) sobre lo que supone aplicar las normas del Codex, con la ayuda del Fondo Fiduciario del Codex	FAO/OMS	31 de enero de 2011	Accra (Ghana)
Curso de capacitación de nivel IV de la GFN sobre vigilancia de laboratorio de las enfermedades de transmisión alimentaria para los microbiólogos y epidemiólogos del Instituto Pasteur	Oficina Regional de la OMS para África y GFN	31 de enero–5 de febrero de 2011	Yaundé (Camerún)
Curso de capacitación de nivel III de la Red Mundial sobre Infecciones de Transmisión Alimentaria de la OMS (GFN) sobre vigilancia de laboratorio de las enfermedades de transmisión alimentaria para microbiólogos y epidemiólogos de los Estados insulares del océano Índico (Comoras, Madagascar, Mauricio y Seychelles)	Oficina Regional de la OMS para África y GFN	5-9 de marzo de 2012	Antananarivo (Madagascar)
Curso de capacitación de la GFN sobre vigilancia de laboratorio de las enfermedades de transmisión alimentaria para microbiólogos y epidemiólogos del África austral	Oficina Regional de la OMS para África y GFN	Mayo-junio de 2011	Johannesburgo (Sudáfrica)
Taller regional sobre medidas sanitarias y fitosanitarias y cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos en la República Unida de Tanzania para todos los países del grupo africano del Codex: Burundi, Kenya, República Unida de Tanzania, Rwanda y Uganda	FAO/CAO	20 y 21 de junio de 2011	Arusha (República Unida de Tanzania)
Taller nacional sobre opciones de política para mejorar la inocuidad microbiológica en la cadena de valor de la carne (avícola, vacuna y porcina) en Kenya	FAO/OMS	Junio de 2012	Nairobi (Kenya)

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Taller nacional sobre prevención y reducción de la contaminación por aflatoxinas de la cadena de valor del maíz en Kenya	FAO/Universidad de Nairobi	Septiembre de 2011	Nairobi (Kenya)
Taller subregional FAO/OMS sobre análisis de riesgos para los países de la Unión Económica y Monetaria del África Occidental (UEMAO)	FAO/OMS/Instituto Nacional de Investigación Agraria (INRAB)	Diciembre de 2011	Cotonou (Benin)
Taller regional sobre la calidad vinculada al origen geográfico	FAO/Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)	Diciembre de 2011	Conakry (Guinea)
Taller CAO/FAO/OMS sobre el fortalecimiento de la labor del Codex Alimentarius en la región	FAO/OMS	26 y 27 de septiembre de 2011	Nairobi (Kenya)
Ampliación de las intervenciones nutricionales en la región de África. Consulta organizada en respuesta a la Resolución 63.23 de la Asamblea Mundial de la Salud (WHA 63.23)	OMS	3-5 de mayo de 2011	Harare (Zimbabwe)
Taller regional de capacitación sobre límites máximos de residuos de plaguicidas en la región de África, con 20 participantes (Burkina Faso, Camerún, Côte d'Ivoire, Egipto, Ghana, Kenya, Malí, Marruecos, Nigeria, la República Unida de Tanzania, Senegal, Sudáfrica, Togo, Uganda y Zambia). Los objetivos del taller regional eran fortalecer las capacidades de los científicos de países en desarrollo en técnicas de evaluación de plaguicidas con miras al establecimiento de límites máximos de residuos de plaguicidas y actualizar sus conocimientos de la evaluación de riesgos asociados a la ingesta alimentaria de residuos de plaguicidas.	FAO, en colaboración con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)	6-10 de junio de 2011	Accra (Ghana)
Apoyo técnico a la Iniciativa Mejor Formación para Alimentos más Seguros y al proyecto de la UEMOA relativo a la armonización de los reglamentos sobre higiene de los alimentos (Oficina Regional de la OMS para África/Unión Africana/Unión Europea)	Oficina Regional de la OMS para África/UA/UE	En tramitación	Plano regional
Seminario regional sobre la calidad vinculada al origen geográfico, con la participación de 17 países africanos (en su mayoría de habla francesa), miembros de la Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI). El objetivo era compartir las experiencias de los países en este campo y analizar las necesidades y perspectivas para la elaboración de indicaciones geográficas.	FAO, en colaboración con la OAPI	8-10 de diciembre de 2011	Conakry (Guinea)

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Estudio piloto sobre la posibilidad de crear vínculos formales entre los vendedores callejeros de alimentos e instituciones públicas y privadas	FAO	En curso	Ghana, Côte d'Ivoire, Malí y Sierra Leona
Taller subregional sobre inocuidad de los alimentos (centrado en las cadenas de valor de la leche, la granadilla, el arroz y el maíz)	FAO	8-10 de mayo de 2012	Burundi, República Democrática del Congo, Rwanda y Uganda
Campaña de sensibilización sobre la inocuidad de los alimentos y la nutrición en determinados países	FAO	En tramitación	Aún por decidir

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)	Países	Situación
La FAO y la OMS continuaron sus actividades de asistencia técnica relativas al fortalecimiento de los comités nacionales del Codex y los sistemas de bioseguridad, el fomento de la capacidad en los sistemas nacionales de control de alimentos y los programas de inocuidad alimentaria, la mejora del rendimiento comercial (cumplimiento de las normas sanitarias y fitosanitarias), la organización de cursos de capacitación sobre análisis de riesgos, la capacitación de los vendedores callejeros de alimentos, la prestación de asistencia en materia de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y los programas de seguimiento de peligros, la elaboración de directrices para la inocuidad alimentaria y la prevención y el control de peligros biológicos y químicos de los productos alimenticios mediante la aplicación de buenas prácticas a lo largo de la cadena alimentaria y la creación de iniciativas educativas experimentales empleando las “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos”.	Angola, Burkina Faso, Burundi, Camerún, Chad, Congo, Côte d’Ivoire, Djibouti, Eritrea, Etiopía, Gambia, Ghana, Guinea, Kenya, Lesotho, Liberia, Malawi, Malí, Mauricio, Mauritania, Níger, Nigeria, República Centroafricana, República Unida de Tanzania, Rwanda, Senegal, Seychelles, Sierra Leona, Somalia, Sudáfrica, Togo, Uganda y Zambia	2010-2011
Varios países recibieron apoyo para fortalecer sus sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos en forma de ayuda para revisar los módulos de capacitación en la materia; evaluar las capacidades analíticas de los laboratorios de control de los alimentos y elaborar un manual de procedimientos.	Guinea, Mauritania, Mozambique, Sudáfrica	2009-2010
Evaluación de los programas de inocuidad alimentaria y los sistemas de control de los alimentos para la elaboración de políticas y planes estratégicos nacionales (Oficina Regional de la OMS para África)	Benin, Burkina Faso, Chad, Gabón, Gambia, Ghana, Guinea, Kenya, República del Congo, Seychelles, Uganda	2008-2011
Proyectos, en el marco del PCT de la FAO, sobre el fortalecimiento de los comités nacionales del Codex, así como de su función dentro de los sistemas nacionales de control de los alimentos	Angola, Cote d’Ivoire y Guinea	Cerrados a finales de 2011
Fortalecimiento del marco jurídico nacional de las medidas sanitarias y fitosanitarias de la OMC y de los comités nacionales del Codex, en el marco del PCT de la FAO, y seguimiento en el marco del Programa Una ONU en colaboración con la OMS y la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI)	Cabo Verde	PCT cerrado en 2011; Fondo del PCT en curso y Programa Una ONU en tramitación.
Apoyo a la creación de un comité nacional del Codex, en el marco del Programa del Fondo del PCT de la FAO	Gabón	Cerrado en 2011
Investigación sobre patógenos entéricos de origen humano, animal y alimentario, incluida la resistencia a los antimicrobianos (OMS y GFN)	Burkina Faso, Etiopía, Ghana, Kenya, Nigeria, Uganda	En curso

Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)	Países	Situación
Iniciativas “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos”, “Tres cincos” y “Mercados de Alimentos Sanos” (Oficina Regional de la OMS para África/UNICEF/FAO)	Copa Africana de Naciones en Gabón (2012); Mercado de Alimentos Sanos, Congo, Chad, Gabón, Guinea, Malí, República Democrática del Congo y Togo; incorporación de las “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos” en la nueva Ficha de crecimiento de la OMS para Benin, conjuntamente con el UNICEF	Iniciativas “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos”, “Tres cincos” y “Mercados de Alimentos Sanos” (Oficina Regional de la OMS para África/UNICEF/FAO)
Elaboración de un módulo integrado de capacitación en gestión de la malnutrición aguda e higiene de los alimentos	Cote d’Ivoire y Mauritania	Elaboración de un módulo integrado de capacitación en gestión de la malnutrición aguda e higiene de los alimentos
Organización de una serie de sesiones de capacitación de inspectores de alimentos y técnicos de laboratorio en control de alimentos (sistema APPCC) y vigilancia de enfermedades de transmisión alimentaria (Oficina Regional de la OMS para África)	Guinea	Organización de una serie de sesiones de capacitación de inspectores de alimentos y técnicos de laboratorio en control de alimentos (sistema APPCC) y vigilancia de enfermedades de transmisión alimentaria (Oficina Regional de la OMS para África)
Proyecto en curso para promover la nutrición y la higiene de los alimentos a través de la iniciativa de las escuelas promotoras de la nutrición (Oficina Regional de la OMS para África/HKI/Universidad de Montreal)	Burkina Faso	Proyecto en curso para promover la nutrición y la higiene de los alimentos por medio de la iniciativa de las escuelas promotoras de la nutrición (Oficina Regional de la OMS para África/HKI/Universidad de Montreal)

Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)	Países	Situación
Elaboración y aplicación de instrumentos de inocuidad alimentaria y nutrición para las escuelas	Benin, Malí	2010-2011
Evaluación de las prácticas higiénicas de 83 escuelas, 17 mercados y 79 establecimientos alimentarios en distritos vulnerables de Malí y elaboración de un programa de educación sobre inocuidad alimentaria para estos lugares (OMS)	Malí	2010-2011
Formulación de proyectos del PCT de la FAO sobre fortalecimiento de los comités nacionales del Codex y del marco reglamentario para el control de los alimentos	Guinea Bissau y República del Congo	En tramitación
Formulación de proyectos del PCT de la FAO para respaldar la coordinación en el CCAFRICA y en los comités nacionales del Codex en determinados países del África central	Camerún, Gabón y República Centroafricana	En tramitación
Programa del PCT de la FAO para fortalecer las capacidades de análisis de riesgos	Malí	Fase de aprobación
Asistencia técnica y financiera al Servicio de Salud de Ghana para la aplicación de las Directrices y los procedimientos normalizados de actuación en lo que respecta a la gestión de la inocuidad de los alimentos mediante la revisión del componente de inocuidad de los alimentos del Ghana Social Opportunities Project (GSOP), con el objetivo de asegurar el cumplimiento del Código de prácticas de higiene del Codex para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades (CAC/RCP 39-1993) y de los códigos de prácticas de higiene del Codex pertinentes. (FAO)	Ghana	En curso
Asistencia técnica y financiera de la FAO para la elaboración de la Política nacional sobre inocuidad de los alimentos de Ghana	Ghana	En curso
MTF/GHA/033/STF “Elaboración de un programa de estudios de enseñanza electrónica y una plataforma de información combinados sobre normas alimentarias como contribución a la actualización de los sistemas de garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos en los países en desarrollo”	Ghana	En curso

Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)	Países	Situación
Desarrollo de la capacidad de los pequeños agricultores para obtener productos hortícolas inocuos y de calidad para su venta en mercados locales y regionales a través del Programa integrado de producción y manejo de plagas mediante escuelas de campo para agricultores en el África occidental (FAO)	Burkina Faso, Guinea, Malí, Mauritania, y Senegal	2010-2011
Proyecto FAO/OMS sobre “Mejoramiento de la inocuidad de los alimentos en las cadenas de valor avícola, vacuna y porcina en Kenya”	Kenya	En curso
Desarrollo de la capacidad de los profesionales sudafricanos en la esfera de la inocuidad de los alimentos, en colaboración con el Departamento de Agricultura, Actividades Forestales y Pesca (proyecto de la FAO)	Sudáfrica	En curso
PCT de la FAO sobre calidad vinculada al origen geográfico: identificación y calificación de productos piloto	Benin	En tramitación
Curso nacional de formación de capacitadores en garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos en la República Unida de Tanzania, en el marco de la iniciativa “Una ONU” (FAO)	República Unida de Tanzania	Finalizado en mayo de 2012

Anexo 2

ASIA Y EL PACÍFICO

ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Consultas/talleres/seminarios/reuniones regionales			
Taller regional en Asia y el Pacífico: “Alimentos para las ciudades: Garantizar sistemas alimentarios flexibles en las ciudades de Asia”	Oficina Regional de la OMS para Asia y el Pacífico, en colaboración con las iniciativas multidisciplinares de la FAO “Alimentos para las ciudades”	17 y 18 de noviembre de 2011	Bangkok (Tailandia)
Taller subregional de consulta sobre “Acuerdos de equivalencia y reconocimiento mutuo para facilitar el comercio de alimentos inocuos y de calidad” para los países del Asia meridional	FAO	28 y 29 de septiembre de 2011	Bangkok (Tailandia)
Reunión regional sobre “Elaboración de planes nacionales de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria – Intercambio de experiencias y enseñanzas adquiridas”	FAO, en colaboración con el Financial Stability Oversight Council (FSOC) y el Ministerio de Salud de Tailandia	27 y 28 de junio de 2012	Bangkok (Tailandia)
Taller regional de consulta sobre las Directrices para la elaboración de políticas de inocuidad alimentaria para los países de Asia	FAO, con el apoyo del FSOC y el Ministerio de Salud de Tailandia	2012	Bangkok (Tailandia)
Reunión inaugural del Grupo de trabajo sobre cooperación en la esfera de la inocuidad de los alimentos en la región de Asia y el Pacífico	FAO, OMS, OIE, Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico (APEC), ASEAN	12 y 13 de abril de 2012	Canberra (Australia)
Taller y estudio regional sobre promoción del uso de instrumentos de evaluación de la acuicultura en Asia y el Pacífico	Comisión de Pesca para Asia-Pacífico de la FAO (CPAP), Red de centros de acuicultura de Asia y el Pacífico (NACA), 10 países de Asia y el Pacífico	Febrero-julio de 2012	Rayong (Tailandia)
Foro y consulta regional sobre intensificación sostenible de la acuicultura	CPAP/FAO, NACA	Septiembre de 2012	Bangkok (Tailandia)
Taller regional Organización Internacional de Normalización (ISO)/FAO/Codex/OIE sobre inocuidad, calidad, productividad y sostenibilidad de la actividad pesquera	ISO/FAO/CODEX/OIE	13-16 de septiembre de 2011	Bali (Indonesia)

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Actividades en los países			
Taller sobre el fortalecimiento de la inocuidad y la calidad de la cadena de alimentos al por menor	FAO y Autoridad de Normas e Inocuidad Alimentarias de la India	14 de diciembre de 2012	Bombay (India).
Taller nacional en Tailandia: “Planificación de la respuesta nacional ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria.”	Food Safety Operation Center, Ministerio de Salud de Tailandia, en colaboración con la Oficina Regional de la FAO para Asia y el Pacífico	19-21 de diciembre de 2011	Bangkok (Tailandia)
Taller nacional sobre planificación de la respuesta nacional ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria en Bangladesh	FAO y Gobierno de Bangladesh	18-20 de marzo de 2012	Dhaka (Bangladesh)
Taller sobre disposiciones en materia de inspección de alimentos en Bangladesh	FAO y Dirección General de Servicios de Salud, Ministerio de Salud y Bienestar Familiar de Bangladesh	20 y 21 de julio de 2010 30 y 31 de agosto de 2010	Dhaka (Bangladesh) Rajshahi (Bangladesh)
Reunión consultiva sobre la mejora del plan de estudios del curso para la obtención del diploma en Tecnología Médica (Formación en Inspectoría Sanitaria)	FAO y Dirección General de Servicios de Salud, Ministerio de Salud y Bienestar Familiar de Bangladesh	16 de marzo de 2011	Dhaka (Bangladesh)
Tres talleres sobre la mejora del plan de estudios del curso para la obtención del diploma en Tecnología Médica (Formación en Inspectoría Sanitaria)	FAO y Dirección General de Servicios de Salud, Ministerio de Salud y Bienestar Familiar de Bangladesh	<ul style="list-style-type: none"> • 14, 15 y 18 de septiembre de 2011 • 30 de noviembre y 1.º de diciembre de 2011 • 15 y 16 de enero de 2012 	Dhaka (Bangladesh)
Reunión consultiva sobre el fortalecimiento de la inspección de alimentos en Bangladesh	FAO y Dirección General de Servicios de Salud, Ministerio de Salud y Bienestar Familiar de Bangladesh	13 de marzo de 2012	Dhaka (Bangladesh)

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Seminario sobre garantía de la calidad en los laboratorios de análisis de alimentos de Bangladesh	FAO y Dirección General de Servicios de Salud de Bangladesh	12 y 13 de enero de 2011	Dhaka (Bangladesh)
Curso de actualización para analistas (químicos y microbiólogos)	FAO, Dirección General de Servicios de Salud, Instituto de Química y Tecnología Química de Bangladesh, Departamento de Química y Centro de Investigación Avanzada en Ciencias de la Universidad de Dhaka	18 de junio-13 de julio de 2011	Dhaka (Bangladesh)
Curso de capacitación sobre métodos instrumentales avanzados de análisis de alimentos	FAO, Dirección General de Servicios de Salud, Plasma Plus Application and Research Laboratory, Dhaka	11-22 de septiembre de 2011	Dhaka (Bangladesh)
Curso de capacitación en análisis de residuos de medicamentos	FAO, Dirección General de Servicios de Salud, Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Consejo de Investigaciones Científicas e Industriales de Bangladesh (Dhaka)	29 de noviembre-4 de diciembre de 2011	Dhaka (Bangladesh)
Curso de capacitación en examen microbiológico de alimentos y productos alimenticios	FAO, Dirección General de Servicios de Salud, Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Consejo de Investigaciones Científicas e Industriales de Bangladesh (Dhaka)	26 de diciembre de 2011-2 de enero de 2012	Dhaka (Bangladesh)
Capacitación en microbiología de los alimentos	FAO, Dirección General de Servicios de Salud, Centro Internacional de Investigaciones sobre Enfermedades Diarreicas de Bangladesh	3-28 de enero de 2012	Dhaka (Bangladesh)
Taller y curso de capacitación en análisis químico y microbiológico de alimentos	FAO, Dirección General de Servicios de Salud de Bangladesh y Organismo de Inspección de Exportaciones de Kochi (India)	27 de febrero-9 de marzo de 2012	Kochi (Kerala, India)
Seminario sobre garantía de la calidad en los laboratorios de análisis de alimentos de Bangladesh	FAO y Dirección General de Servicios de Salud de Bangladesh	12 y 13 de enero de 2011	Dhaka (Bangladesh)
Consulta regional sobre alimentos de venta callejera inocuos	OMS/FAO/Instituto de Nutrición de la Universidad Mahidol	20-23 de junio de 2011	Bangkok (Tailandia)
Mejora de la capacidad de intercambio de información y respuesta ante emergencias en materia de inocuidad de los alimentos para fomentar la participación en la red INFOSAN	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental/Administración de Alimentos y Medicamentos de Corea (KFDA)	27-29 de septiembre de 2011	República de Corea

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Evaluación de las capacidades de vigilancia, respuesta y laboratorio en la esfera de las enfermedades transmitidas por los alimentos, y elaboración de un plan de acción	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	23 de noviembre-7 de diciembre de 2011	Camboya, República Democrática Popular Lao, Viet Nam
Vigilancia de la reglamentación en materia de enriquecimiento de sal y harina Programas en Asia	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental/UNICEF/Flour Fortification Initiative (FFI)/Alianza mundial para mejorar la nutrición (GAIN)/Iniciativa Micronutrientes/Banco Mundial	27-29 de septiembre de 2011	Manila (Filipinas)
Grupo de trabajo sobre cooperación en inocuidad de los alimentos	APEC/ASEAN/FAO /OIE/Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	12 y 13 de abril de 2012	Canberra (Australia)
Taller de las partes interesadas en el proyecto de fortalecimiento de la capacidad relativa a las medidas sanitarias y fitosanitarias para el comercio de Viet Nam y la mejora de la inocuidad y calidad de las hortalizas frescas por medio del enfoque basado en la cadena de valor (MTF/VIE/046/STF)	FAO e Instituto de Investigación en Frutas y Hortalizas de Viet Nam (FAVRI)	24 de febrero de 2012	Hanoi (Viet Nam)
Taller sobre el Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos en el sector de la industria alimentaria	FAO y Gobierno de Bangladesh	22 de enero de 2012	Dhaka (Bangladesh)
Taller sobre control de peligros microbiológicos y resistencia a los antimicrobianos en la cadena avícola en Camboya	FAO/OMS	30 de enero de 2012	Phnom Penh (Camboya)
Talleres regionales de capacitación sobre límites máximos de residuos de plaguicidas para la región de Asia; 33 participantes en representación de 12 países (Brunei, Camboya, China, Corea, Filipinas, Indonesia, Malasia, Myanmar, República Democrática Popular Lao, Singapur, Tailandia y Viet Nam). Los objetivos del taller eran fortalecer las capacidades de los científicos de países en desarrollo en las técnicas de evaluación de plaguicidas con miras al establecimiento de límites máximos de residuos y poner al día sus conocimientos relativos a la evaluación de riesgos asociados a la ingesta alimentaria de residuos de plaguicidas.	FAO, en colaboración con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos	8-10 de agosto de 2011	Bangkok (Tailandia)

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)	Países	Situación
La FAO y la OMS prosiguieron sus actividades de asistencia técnica en la región para mejorar la inocuidad de los alimentos mediante el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario. Entre los componentes de esas actividades cabe destacar los siguientes: la prestación de apoyo técnico para mejorar el marco normativo, de gestión y reglamentario en materia de inocuidad de los alimentos; el fortalecimiento de los comités nacionales del Codex, reforzando la vigilancia y el seguimiento de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la contaminación alimentaria; la capacitación de inspectores de alimentos; la elaboración de planes de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos; la intervención ante esas emergencias; los problemas de inocuidad de los alimentos durante las catástrofes; la gestión de los aspectos de las reuniones multitudinarias relativos a la inocuidad de los alimentos; y proyectos de educación del consumidor en inocuidad de los alimentos. Asistencia técnica regional en materia de asesoramiento y políticas sobre alimentos y formulación de propuestas de proyectos sobre control de calidad de los alimentos	Afganistán, Bangladesh, Bhután, Camboya, China, Filipinas, India, Indonesia, Malasia, Maldivas, Mongolia, Nepal, República Democrática Popular Lao, República Islámica del Irán, Sri Lanka, Tailandia, Timor-Leste y Viet Nam	En curso
“Mejora de la inocuidad de los alimentos mediante el fortalecimiento de los sistemas de inspección alimentaria en los países de la ASEAN” (GCP/RAS/222/JPN)	Países de la ASEAN	Finalizado el 31 de agosto 2011
Apoyo al desarrollo de las capacidades y la aplicación de las normas internacionales de inocuidad de los alimentos en los países de la ASEAN (GCP/RAS/280/JPN)	Países de la ASEAN	En curso (comenzó en enero de 2012 y durará 5 años)
Aceleración de la ejecución del Programa básico de apoyo agrícola (RETA6521), Componente 1, Iniciativa de biotecnología y bioinocuidad	Países de la subregión del Gran Mekong	En curso
Mejora de la inocuidad y la calidad de los alimentos y del control alimentario en Bangladesh (GCP/BGD/038/EC)	Bangladesh	Diciembre de 2009-30 de junio de 2012
Asistencia Técnica para la elaboración del marco jurídico relativo a las medidas sanitarias y fitosanitarias en la República Democrática Popular Lao (UTF/LAO/018/LAO)	República Democrática Popular Lao	En curso
Aumento de la capacidad de laboratorio en materia de inocuidad de los alimentos en la producción primaria (TCP/THA/3305).	Tailandia	Enero de 2011-diciembre de 2012
Fomento de la capacidad del sistema de inspección alimentaria de Viet Nam (UNJP/VIE/042/UNJ)	Viet Nam	

Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)	Países	Situación
Fortalecimiento de la capacidad relativa a las medidas sanitarias y fitosanitarias para el comercio de Viet Nam y mejora de la inocuidad y calidad de las hortalizas frescas por medio del enfoque basado en la cadena de valor (MTF/VIE/046/STF)	Viet Nam	Abril de 2010- Agosto de 2012
Fortalecimiento de la capacidad de Mongolia para aplicar las normas del Codex (TCP/MON/3401)	Mongolia	Abril de 2012-Marzo de 2014
Fortalecimiento de la inocuidad de los alimentos y las normas alimentarias en Bhután (TCP/BHU/3401)	Bhután	Abril de 2012-Marzo de 2014
“Fomento de la capacidad para mejorar el acceso del pescado y los productos pesqueros al mercado” (FAO TCP/MYA/3401)	Myanmar	Marzo de 2012- Agosto de 2013
Fomento de la capacidad para mejorar los servicios de control de la calidad y la normalización del pescado y contribuir a la reducción de la pobreza (FAO TAP/CMB/3204 (D))	Camboya	Finalizado, diciembre de 2011
Proyecto FAO/OMS sobre control de los peligros microbianos y los relacionados con la resistencia a los antimicrobianos en la cadena avícola en Camboya	Camboya	En curso
Proyecto de la FAO para fortalecer el fomento de la capacidad en materia de indicaciones geográficas a nivel nacional y regional, respaldado por el Fondo Fiduciario Francés	Camboya, República Democrática Popular Lao, Tailandia y Viet Nam	Proyecto firmado en mayo de 2012
Fortalecimiento de los laboratorios nacionales de análisis de alimentos y mejora de la capacidad técnica del personal nacional dedicado a la inocuidad de los alimentos	República Popular Democrática de Corea	En curso

Anexo 3

EUROPA
ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Conferencia y taller de capacitación nacionales sobre la calidad vinculada al origen geográfico	FAO/Banco Europeo de Reconstrucción y Desarrollo (BERD)	Abril de 2011	Zagreb (Croacia)
Aplicación del análisis de riesgos en los sistemas de control de la inocuidad alimentaria y de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos	Oficina Regional de la FAO para Europa y Asia Central	14-17 de junio de 2011	Almaty (Kazajstán)
Taller de capacitación sobre inocuidad de los alimentos y análisis de peligros y de puntos críticos de control	Oficina Regional para Europa y Asia Central (REU) de la FAO/Oficina Regional para Europa de la OMS	5-9 de julio de 2011	Dushanbe (Tayikistán)
Taller nacional sobre posibles productos de calidad vinculada al origen geográfico y su demanda en Ucrania (en el marco de TCP/UKR/3201 – Componente 6 del Fondo del PCT)	FAO (AGN-REU), Ministerio de Política Agropecuaria y Alimentos de Ucrania e ICO “Community Wellbeing” (anteriormente, “Heifer Project International”)	25 y 26 de agosto de 2011	Kiev (Ucrania)
Curso de capacitación en fortalecimiento de la capacidad para una participación eficaz en el proceso del Codex y el uso de sus normas, directrices y recomendaciones	Oficina Regional para Europa y Asia Central de la FAO (REU)/Oficina Regional para Europa de la OMS	6-8 de septiembre de 2011	Durres (Albania)
Curso de capacitación sobre el Codex Alimentarius	FAO/CE	27-29 de septiembre de 2011	Moscú (Federación de Rusia)
Curso de capacitación de la GFN para países de habla rusa	Oficina Regional para Europa de la OMS y GFN	14-18 de noviembre de 2011	San Petersburgo (Federación de Rusia)
Taller sobre resistencia a los antimicrobianos desde una perspectiva de inocuidad de los alimentos	Oficina Regional para Europa de la OMS	24 de noviembre de 2011	Belgrado (Serbia)

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Taller sobre resistencia a los antimicrobianos desde una perspectiva de inocuidad de los alimentos	Oficina Regional para Europa de la OMS	14 de diciembre de 2011	Podgorica (Montenegro)
Taller sobre resistencia a los antimicrobianos, en particular desde la perspectiva de la inocuidad de los alimentos, para Albania, Croacia, Montenegro, Rumania y Serbia	Oficina Regional para Europa de la OMS	30 y 31 de mayo de 2012	Durres (Albania)
Taller regional de capacitación sobre elaboración de buenas prácticas de gestión para la acuicultura de Asia Central	FAO	8 y 9 de mayo de 2012	Bishkek (República Kirguisa)
Taller de capacitación sobre desarrollo de la capacidad en evaluación de riesgos microbiológicos para la inocuidad de los alimentos para los países de la Comunidad de Estados Independientes	Oficina Regional para Europa y Asia Central de la FAO	14-18 de mayo de 2012	Budapest (Hungría)
6.ª Reunión de la Red de la Universidad de las Naciones Unidas (UNU) y el Comité Permanente de Nutrición para el desarrollo de la capacidad en materia de nutrición en Europa central y oriental (NCDNCEE)	Acto de la NCDNCEE, con el apoyo de la FAO, la UNU y la CE	25 y 26 de mayo de 2012	Belgrado (Serbia)
Taller regional de capacitación “Cincuenta años del Codex: logros, enseñanzas y desafíos en la Región Europea del Codex”	FAO/OMS	24 de septiembre de 2012	Batumi (Georgia)
Desarrollo de las capacidades de los nuevos Estados Miembros de la subregión de Asia central para participar en las actividades del Codex	FAO/OMS	9-11 de octubre de 2012	Bishkek (República Kirguisa)
Curso nacional de capacitación sobre inocuidad de los alimentos y el agua	Oficina Regional para Europa de la OMS	2012	Ashgabat (Turkmenistán)

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 34.º período de sesiones)	Países	Situación
La FAO y la OMS prosiguieron sus actividades de asistencia técnica en la región para desarrollar las capacidades en materia de inocuidad de los alimentos y fortalecer esos sistemas en consonancia con las normas y requisitos internacionales y de la Unión Europea, abordando las áreas siguientes: la adecuación de la legislación alimentaria y las normas armonizadas en la materia; la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos; el seguimiento de la contaminación microbiológica y química en la cadena alimentaria; la preparación de las organizaciones de agricultores para la puesta en práctica de sistemas de inocuidad de los alimentos basados en buenas prácticas de gestión, buenas prácticas de higiene y el sistema APPCC; la resistencia a los antibióticos desde una perspectiva de inocuidad de los alimentos; la alerta y respuesta a las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos	Albania, Azerbaiyán, Croacia, Kazajstán, Kirguistán, Moldova, Montenegro, Serbia, Tayikistán, Turkmenistán, Turquía y Uzbekistán	En curso
Desarrollo sostenible del sector de la acuicultura desde una perspectiva poscaptura y prestando gran atención a la calidad, la trazabilidad y la inocuidad (FAO TCP/RER/3301 (D))	Albania, Croacia, Montenegro y Turquía	En curso
<p>A continuación se incluyen algunas actividades nuevas de especial importancia:</p> <p>Apoyo al fortalecimiento del sistema de inocuidad alimentaria en Moldavia en consonancia con los requisitos internacionales y de la UE en determinadas áreas</p> <p>Desarrollo de la capacidad en gestión de los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos de las empresas de elaboración de alimentos y las autoridades nacionales</p> <p>Apoyo al desarrollo rural mediante la aplicación del sistema de indicaciones geográficas en Ucrania</p>	<p>República de Moldova</p> <p>República Kirguisa y República de Tayikistán</p> <p>Ucrania</p>	Los proyectos se hallan en la fase de formulación.

AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Curso electrónico regional sobre “Sistemas de control de la inocuidad de los alimentos, SCIA”, versión de 2012, para profesionales que trabajan en las instituciones públicas relacionadas con el control nacional de la inocuidad de los alimentos. Al curso, basado en documentos relativos al análisis de riesgos publicados por la FAO y el Codex Alimentarius, asistieron 60 participantes de todos los países de América Latina y el Caribe.	FAO	23 de abril–20 de junio de 2012	Plano regional
Taller regional sobre elaboración de planes nacionales de respuesta a situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria. El seminario permitió a los participantes conocer experiencias positivas para afrontar emergencias en las que la inocuidad de los alimentos puede convertirse en un problema y afectar a la salud pública. Los participantes tomaron conocimiento de la metodología para elaborar un plan con un enfoque basado en los riesgos.	FAO, OPS, Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA)	13 de marzo–15 de marzo de 2012	Ciudad de Panamá (Panamá)
Reunión final sobre el proyecto nacional “Costos de la inocuidad y la calidad de los alimentos en algunas cadenas pesqueras en pequeña escala”	FAO	7 de mayo de 2012	Santiago (Chile)
Taller nacional sobre “Manipulación higiénica de los alimentos” para los pequeños productores rurales de alimentos	FAO	23 y 24 de noviembre de 2012	Concepción (Chile)
Reunión final del proyecto regional TCP/RLA/3213 “Asistencia para el diseño y/o fortalecimiento de políticas de inocuidad de alimentos para los países de la región”. Países participantes: Argentina, Chile, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana y Uruguay.	FAO	Octubre de 2011	Santiago (Chile)
9.ª reunión de la red PulseNet para América Latina y el Caribe	OPS/OMS CDC	19-21 de octubre de 2011	Santiago (Chile)
Taller regional de capacitación sobre la calidad vinculada al origen geográfico (TCPRLA3211) para la Argentina, el Brasil, Chile, Costa Rica, Ecuador y el Perú	FAO	8-11 de noviembre de 2011	Lima (Perú)

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Taller internacional de nivel avanzado de la GFN para los países de América Central, México, Cuba y la República Dominicana sobre la carga de la enfermedad, la resistencia antimicrobiana y el fortalecimiento de los sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos Tres participantes por país	OPS/OMS	30 de mayo–3 de junio de 2011	Plano regional
Actividades de aprendizaje electrónico de la Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos (RILAA) sobre inocuidad de los alimentos, entre ellas 9 seminarios web con 3 214 participantes de 18 países Se trataron cuestiones de interés para los laboratorios que son miembros de la RILAA, como las siguientes: el control de calidad de los medios de cultivo; los residuos de radiactividad en los alimentos; la incertidumbre de la medición mediante métodos químicos; las pruebas de competencia; la seguridad en los laboratorios de ensayo; el muestreo y las experiencias positivas en la acreditación según la norma ISO 17025. Los oradores fueron especialistas de América Latina y Europa.	OPS/OMS/FAO	2011	
Taller sobre la respuesta ante emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos para los países de América Central, México, República Dominicana y Cuba	OPS/OMS, FAO, OIE, OIRSA	13-15 de marzo de 2012	Ciudad de Panamá (Panamá)
Cuarto módulo de la Executive Leadership in Food Safety Series, con la participación de jóvenes profesionales de 34 países, acerca de las múltiples funciones de la sanidad agropecuaria y la inocuidad de los alimentos	OPS/OMS Universidad de Minnesota, Universidad de Lincoln (Nebraska), Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)	10-14 de abril de 2012	Ciudad de Panamá (Panamá)
Entre las actividades de aprendizaje electrónico planificadas por la RILAA en 2012 destacan las siguientes: un seminario web sobre la incertidumbre de los métodos de análisis microbiológico; cuatro sesiones sobre las directrices de la UE en materia de inocuidad de los alimentos; y un seminario web sobre las directrices del Codex para el control de residuos químicos en los alimentos.	OPS/OMS/FAO	De mayo a noviembre de 2012	
6.ª reunión de la Comisión Panamericana de Inocuidad de los Alimentos, con la participación de representantes de ministerios de salud y agricultura, la industria y asociaciones de consumidores de las cinco subregiones de las Américas	OPS/OMS	24 de julio de 2012	Santiago (Chile)

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Foro regional sobre vigilancia integrada de la salud pública y la agricultura, incluida la resistencia a los antimicrobianos, con la participación de representantes del sector público (salud y agricultura), el sector privado e instituciones de investigación y educación de la región	OPS/OMS	25 de julio de 2012	Santiago (Chile)
Asamblea General de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA)	OPS/OMS/FAO	Octubre de 2012	Guayaquil (Ecuador)
Varios talleres para los miembros de la Comunidad del Caribe (CARICOM) en la región de América Latina y el Caribe con el fin de poner a prueba materiales prácticos de capacitación en análisis de riesgos basado en los Principios de Aplicación Práctica del Codex	OPS/OMS, Health Canada	Noviembre de 2012	Puerto España (Trinidad y Tabago)
Talleres regionales de capacitación sobre límites máximos de residuos de plaguicidas en América Latina, con 23 participantes en representación de 12 países (Argentina, Belice, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Guatemala, Guyana, Honduras, Panamá, Perú y Uruguay). Los objetivos de estos talleres de capacitación eran fortalecer las capacidades de los científicos de países en desarrollo en las técnicas de evaluación de plaguicidas, con miras al establecimiento de límites máximos de residuos de plaguicidas, y actualizar sus conocimientos de evaluación de los riesgos asociados a la ingesta alimentaria de residuos de plaguicidas.	FAO, en colaboración con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos	16-20 de mayo de 2011	São Paulo (Brasil)

PROYECTOS Y ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)	País		Situación
<p>La FAO y la OMS prosiguieron sus actividades de asistencia técnica en la región para fortalecer los sistemas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos y los conocimientos sobre el Codex en los países del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) y la CARICOM; también prestaron asistencia técnica para el diseño de nuevos organismos que velen por la inocuidad de los alimentos o para el fortalecimiento de las políticas en la materia, incluida la modernización de la legislación relativa a las normas sanitarias y fitosanitarias y los mercados de alimentos saludables; el fomento de la capacidad en materia de análisis de riesgos para las autoridades nacionales encargadas de la sanidad; la creación de una red nacional de laboratorios de análisis de alimentos y el refuerzo de la garantía de la calidad de los laboratorios y la vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos. La campaña de la FAO “Come sano” y las Cinco Claves de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos en las escuelas primarias urbanas y rurales forman parte de la estrategia de comunicación para aumentar el nivel de información de que disponen los consumidores, prestando especial atención en los niños.</p>	<p>Antigua y Barbuda, Argentina, Bahamas, Barbados, Bermudas, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Cuba, Dominica, Ecuador, Granada, Guyana, Jamaica, Belice, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Bolivariana de Venezuela, República Dominicana, Saint Kitts y Nevis, Santa Lucía, San Vicente y las Granadinas, Trinidad y Tabago, Suriname y Uruguay</p>		<p>En curso</p>
<p>La campaña “Come sano” ha sido llevada a cabo por el Gobierno del Ecuador en el marco de su estrategia nacional en materia de inocuidad de los alimentos.</p>	<p>FAO</p>	<p>Ecuador</p>	<p>Cerrado</p>
<p>La campaña “Come sano” se llevó a cabo en Cuba con la colaboración de la Iniciativa América Latina y el Caribe sin Hambre.</p>	<p>FAO</p>	<p>Trinidad y Tabago</p>	<p>En curso</p>
<p>TCPF/CUB/3401 Asistencia para el análisis y la puesta en práctica de una Estrategia nacional sobre análisis de riesgos para la inocuidad alimentaria</p>	<p>FAO</p>	<p>Cuba</p>	<p>En curso</p>

Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)	País		Situación
Proyecto regional en apoyo de la elaboración de planes relacionados con la calidad de los alimentos vinculada al origen geográfico y las indicaciones geográficas	Argentina, Costa Rica, Chile, Ecuador y Perú.	En curso	Proyecto regional en apoyo de la elaboración de planes relacionados con la calidad de los alimentos vinculada al origen geográfico y las indicaciones geográficas
La OPS, la Agencia de Inspección de Alimentos del Canadá y la Administración Alimentaria de Suecia realizaron una ronda de pruebas de aptitud en los laboratorios de análisis de alimentos en cuanto a la microbiología (cuantitativa: <i>E.coli</i> , coliformes y <i>S.aureus</i> ; cualitativa: <i>Salmonella</i> y <i>Listeria monocytogenes</i>) y los agentes químicos (cenizas, agua, nitrógeno, grasas, sodio, calcio, hierro, potasio y fósforo), en las que participaron 81 laboratorios de América Latina.	Plano regional	En curso	La OPS, la Agencia de Inspección de Alimentos del Canadá y la Administración Alimentaria de Suecia realizaron una ronda de pruebas de aptitud en los laboratorios de análisis de alimentos en cuanto a la microbiología (cuantitativa: <i>E.coli</i> , coliformes y <i>S.aureus</i> ; cualitativa: <i>Salmonella</i> y <i>Listeria monocytogenes</i>) y los agentes químicos (cenizas, agua, nitrógeno, grasas, sodio, calcio, hierro, potasio y fósforo), en las que participaron 81 laboratorios de América Latina.
LA OPS y la OMS están respaldando cinco proyectos en América del Sur relacionados con la vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos en la cadena avícola.	Argentina, Ecuador, Paraguay, República Bolivariana de Venezuela y Uruguay	En curso	LA OPS y la OMS están respaldando cinco proyectos en América del Sur relacionados con la vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos en la cadena avícola.

Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)	País		Situación
Lanzamiento de la campaña “Come sano” en la República Dominicana	FAO	República Dominicana	Marzo de 2012
La campaña “Come sano” se lleva a cabo en los países de habla inglesa del Caribe por medio de anuncios radiofónicos e historietas ilustradas para los niños.	FAO	Antigua y Barbuda, Barbados, Granada, Islas Vírgenes Británicas, Montserrat, Saint Kitts y Nevis, Santa Lucía y Trinidad y Tabago	En curso
Campaña Telefood sobre el etiquetado de alimentos dirigida a los productores rurales.	FAO	Chile	En curso (abril-septiembre de 2012)
Proyecto nacional: “Costos de la inocuidad y la calidad de los alimentos en algunas cadenas pesqueras en pequeña escala” (TCP/CHI/3302).	FAO	Chile	En curso
A continuación se incluyen algunas actividades nuevas de especial importancia:			
Acuerdo de cooperación entre la FAO y la Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA). Este acuerdo contiene disposiciones para prestar apoyo a la ACHIPIA en el desarrollo de las capacidades relativas a los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos, el análisis de los riesgos para la inocuidad alimentaria y la inocuidad alimentaria en situaciones de emergencia, por medio de cursos de aprendizaje electrónico en las esferas de los sistemas nacionales de control de los alimentos y el análisis de los riesgos para la inocuidad de los alimentos y un programa de pasantías.	Chile		En curso
La campaña “Come Sano” ha sido adoptada por los organismos de las Naciones Unidas en Colombia.	Colombia		En curso

Anexo 5

CERCANO ORIENTE/MEDITERRÁNEO ORIENTAL
ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Taller sobre inspección de alimentos	FAO	22 de febrero de 2011	Líbano
Primera reunión mundial de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN)	FAO/OMS	14-16 de diciembre de 2010	Abu Dhabi (Emiratos Árabes Unidos)
Taller sobre inspección de alimentos	FAO	22 de febrero de 2011	Líbano
Curso de capacitación básica de la GFN	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental y GNF	6-8 de marzo de 2011	Dubai (Emiratos Árabes Unidos)
Taller regional de capacitación sobre instrumentos y métodos de evaluación, gestión y comunicación relacionados con la higiene ambiental y los riesgos relativos a los productos químicos	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	18-21 de septiembre de 2011	Ammán (Jordania)
Reunión regional de los centros nacionales de coordinación sobre inocuidad de los alimentos acerca de la orientación estratégica y la elaboración de planes de acción	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	25-27 de octubre de 2011	El Cairo (Egipto)
Micotoxinas en el sorgo. Proyectos respaldados por la FAO y la OMS en Burkina Faso, Etiopía, Malí y el Sudán	FAO, OMS y las Oficinas Regionales de la OMS para el Mediterráneo Oriental y para África	En curso (2011-14)	Cuatro países participantes
Taller nacional sobre inspección de alimentos basada en riesgos	FAO	6-9 de marzo de 2012	Líbano
Taller regional sobre inspección de alimentos de importación basada en riesgos	FAO	11-14 de junio de 2012	Jordania

PROYECTOS Y ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)	Países	Situación
La FAO y la OMS prosiguieron sus actividades de asistencia técnica en materia de fomento de la capacidad de los sistemas nacionales de inocuidad y control de la calidad de los alimentos, así como de los sistemas reglamentación de las importaciones y exportaciones, con vistas a evaluar la inocuidad o los riesgos asociados con los alimentos modificados genéticamente; elaborar directrices para evaluar la inocuidad de los alimentos y los ingredientes alimentarios producidos con técnicas de modificación genética; desarrollar sistemas nacionales integrados sobre los peligros relativos a la inocuidad alimentaria; fomentar la capacidad relativa al análisis de los contaminantes químicos de los alimentos y a la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos; elaborar paquetes de capacitación para los inspectores alimentarios; reforzar la capacidad de los comités nacionales del Codex; armonizar las normas y los reglamentos alimentarios; fortalecer la capacidad de los laboratorios en materia de inocuidad alimentaria; y celebrar talleres de capacitación sobre inocuidad de los alimentos.	Afganistán, Arabia Saudita, Bahrein, Egipto, Irán, Iraq, Kuwait, Líbano, Libia, Omán, Pakistán, Territorio Palestino Ocupado, Qatar, Somalia, Sudán y Túnez	En curso
GCP/LEB/021/ITA, titulado: “Fortalecimiento de la comercialización y producción de productos agrícolas libaneses”	Líbano	En curso
TCP/LEB/3401, titulado: “Fortalecimiento del Comité Nacional del Codex y el punto de contacto del Codex en el Líbano”	Líbano	Firmado en mayo de 2012
Desarrollo de la capacidad de análisis de los contaminantes químicos de los alimentos	Bahrein	Finalizado
Capacitación de inspectores alimentarios utilizando directrices recientemente elaboradas	Egipto	Finalizado
Elaboración de un sistema nacional integrado de gestión de peligros para la inocuidad de los alimentos	Irán	Finalizado
Divulgación de normas relativa a la inocuidad de los alimentos para la seguridad alimentaria y nutricional	Líbano	Finalizado
Apoyo al desarrollo del sistema de indicaciones geográficas	Jordania	En curso de formulación
Creación de un protocolo de inocuidad e higiene de los alimentos para hospitales	Omán	Finalizado
Desarrollo de la capacidad del personal nacional en investigación descriptiva y analítica sobre el terreno de las enfermedades transmitidas por los alimentos	Arabia Saudita	Finalizado
TCP/YEM/3401 Mejoramiento de las normas de calidad, la agregación de valor y las exportaciones en relación con los alimentos de origen marino	Yemen	A partir de septiembre de 2012

AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO
ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Proyecto integrado sobre normas alimentarias cuya finalidad es fortalecer la capacidad de los países del Foro de las Islas del Pacífico de promulgar y hacer cumplir leyes, normas y procedimientos de inspección reconocidos internacionalmente, a fin de promover el comercio de alimentos inocuos y sanos y evitar obstáculos al mismo.	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental/FAO/Secretaría del Foro para las Islas del Pacífico	Varios	14 países insulares del Pacífico
Se ha preparado una guía práctica para la introducción de normas alimentarias de promoción de la salud y el comercio para los Estados insulares más pequeños, que se está revisando.	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	En curso	n. d.
Grupo de trabajo por un Pacífico con alimentos inocuos	Comunidad del Pacífico	17 y 18 de marzo de 2011	Suva (Fiji)
Consulta técnica sobre una estrategia regional relativa a la inocuidad de los alimentos en el Pacífico occidental para 2011-15	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	4-5 de mayo de 2011	Selangor (Malasia)
Taller de capacitación sobre el fortalecimiento del punto de contacto nacional del Codex en los países insulares del Pacífico	FAO, con el apoyo de Australia, los Estados Unidos de América y Nueva Zelanda	10-12 de mayo de 2011	Apia (Samoa)
Reunión FAO/OMS sobre la utilización de enfoques basados en los riesgos 29 de noviembre de 2011 en los sistemas nacionales de control de los alimentos en el Pacífico	FAO y OMS	5-9 de diciembre de 2011	Wellington (Nueva Zelanda)
Tercera reunión del Grupo de expertos del Pacífico en legislación sobre inocuidad y calidad de los alimentos	FAO y OMS	6 de diciembre de 2011	Wellington (Nueva Zelanda)
Taller subregional sobre inspección de alimentos basada en los riesgos en el Pacífico septentrional	FAO	18-21 de octubre de 2011	Pohnpei (Estados Federados de Micronesia)
Estudio sobre los sistemas nacionales del Codex en la Región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental	FAO y OMS	Inicio en diciembre de 2011	En curso

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Grupo de trabajo sobre cooperación en inocuidad de los alimentos	APEC/ASEAN/ FAO/OIE/Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	12-13 de abril de 2012	Canberra (Australia)
Taller sobre la inspección de alimentos basada en riesgos.	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	16-19 de abril de 2012	Yap (Estados Federados de Micronesia)

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)	País	Situación
La FAO y la OMS continuaron prestando apoyo técnico y asistencia para el fortalecimiento de los marcos reglamentarios, en particular en cuanto a la legislación alimentaria y la elaboración de normas; la elaboración de políticas de inocuidad alimentaria; la inspección de alimentos basada en riesgos; el control de las importaciones de alimentos; el examen de las autoridades competentes; la aplicación efectiva de las normas alimentarias de reciente introducción; la orientación técnica sobre la realización de evaluaciones de riesgos microbiológicos; la mejora de la educación en materia de inocuidad alimentaria sobre la base del programa “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos”, incluida la educación sobre inocuidad alimentaria en las escuelas; la capacitación en evaluación de riesgos; la elaboración de planes de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos; la intervención ante esas emergencias; los problemas de inocuidad de los alimentos durante una catástrofe; y la gestión de los aspectos de las reuniones multitudinarias relativos a la inocuidad de los alimentos.	Estados Federados de Micronesia, Islas Cook, Islas Salomón, Fiji, Kiribati, Islas Marshall, Nauru, Niue, Palau, Papua Nueva Guinea, Samoa, Tonga, Tuvalu y Vanuatu	En curso
Estudio de la presencia de cianuro en la yuca y los productos de yuca en algunos países insulares del Pacífico meridional.	Universidad del Pacífico Sur (Fiji)	En curso
A continuación se incluyen algunas actividades nuevas de especial importancia:		
Elaboración de un plan nacional de respuesta ante emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos y fortalecimiento de la red INFOSAN en el ámbito nacional	Fiji	En curso
Prestación de apoyo técnico en respuesta a las preocupaciones sobre la contaminación de alimentos derivada del accidente nuclear en el Japón (OMS)	Estados Federados de Micronesia, Fiji, Islas Salomón y Papua Nueva Guinea	En curso
Asistencia técnica para conseguir la acreditación internacional del laboratorio de alimentos de la Organización de Investigaciones Científicas de Samoa (SROS)	Samoa	Acreditación conseguida, proyecto terminado
Fortalecimiento del sistema de control de alimentos en Micronesia (TCP/MIC/3302)	FSM	En curso