

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 6.1 del programa

CX/EXEC 26/90/6 Add.1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

90.ª reunión

Sede de la OMS, Ginebra (Suiza)

29 de junio – 3 de julio de 2026

ASUNTOS PLANTEADOS POR LA FAO Y LA OMS

LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LAS CONFERENCIAS REGIONALES DE LA FAO DE 2026

1. Las cinco conferencias regionales de la FAO (para África, América Latina y el Caribe, Asia y el Pacífico, Cercano Oriente y África del Norte, y Europa), que se celebraron entre marzo y mayo de 2026, abordaron la inocuidad de los alimentos como factor estratégico para lograr sistemas agroalimentarios resilientes, inclusivos y sostenibles. Los resultados de las conferencias regionales aportan información importante para orientar la labor normativa, de establecimiento de normas y operacional de la FAO.
2. En las conferencias se hizo hincapié en la inocuidad de los alimentos como una prioridad transversal y sistémica para la transformación de los sistemas agroalimentarios, que contribuye a la resiliencia, la sostenibilidad y la preparación para crisis, especialmente en regiones afectadas por el estrés climático, amenazas transfronterizas y contextos frágiles.
3. En todas las regiones se reconoció que la inocuidad de los alimentos es esencial para la seguridad alimentaria, la nutrición y la salud pública, así como un requisito indispensable para el comercio en condiciones de inocuidad, el acceso a los mercados y el desarrollo de las cadenas de valor mediante medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) y la armonización con las normas del Codex. Varias regiones también vincularon la inocuidad de los alimentos a la vigilancia integrada, a los sistemas de alerta temprana y a instrumentos digitales y basados en datos, incluidas la inteligencia artificial y la trazabilidad, en apoyo de la gestión de riesgos relacionados con múltiples peligros. En determinados contextos regionales, la inocuidad de los alimentos se asoció con programas de sostenibilidad más amplios, que comprenden cadenas de suministro resilientes, la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos, la bioeconomía circular y las cadenas de valor inclusivas. Entre los desafíos persistentes figuran la fragmentación de los sistemas, las limitaciones de la capacidad y las desigualdades que afectan a las pequeñas y medianas empresas (pymes), a los agricultores familiares y a los pequeños productores. Se destacó que la voluntad política, inversiones sostenidas y una financiación previsible son factores decisivos para superar estos desafíos.
4. Una característica común a todas las regiones era el objetivo de integrar la inocuidad de los alimentos en los enfoques de “Una sola salud”, que vinculan la salud humana, animal, vegetal y ambiental, incluidos los riesgos relacionados con las zoonosis y la resistencia a los antimicrobianos (RAM). En las conferencias también se señaló el paso a enfoques preventivos basados en criterios científicos y en el riesgo a lo largo de todo el proceso desde la explotación agrícola hasta el mercado, con especial hincapié en intervenciones en las etapas iniciales de la producción primaria, los insumos y la sanidad vegetal, en lugar de depender principalmente del control del producto final.

Recomendaciones para la FAO

5. En las conferencias regionales se destacó la función de la FAO como agente integrador en los sistemas agroalimentarios, que presta apoyo a los Miembros para establecer sistemas de control de los alimentos coordinados y basados en el riesgo y adaptados a las prioridades regionales.
6. En todas las regiones, se instó a la FAO a apoyar el fortalecimiento integrado, preventivo y sistémico de la inocuidad de los alimentos en varias esferas prioritarias, tales como:
 - Mejorar los sistemas nacionales de control de los alimentos y los marcos reglamentarios en consonancia con el Codex, en particular la inspección, el seguimiento y la vigilancia, así como los servicios analíticos.

- Facilitar el comercio en condiciones de inocuidad y la aplicación de las normas mediante una mayor participación en el Codex, la aplicación de las MSF y la armonización regional.
- Reforzar la gobernanza, la coordinación multisectorial y la integración de la inocuidad de los alimentos en los marcos de “Una sola salud”.
- Impulsar enfoques preventivos y basados en el riesgo, incluidos el análisis de riesgos y los sistemas preventivos de inocuidad de los alimentos a lo largo de las cadenas de valor, al tiempo que se refuerza la comunicación de riesgos y la cultura de la inocuidad alimentaria.
- Elaborar sistemas integrados de vigilancia, seguimiento de múltiples riesgos, alerta temprana y datos para apoyar la adopción de decisiones oportuna y basada en hechos comprobados.
- Mejorar la resiliencia y la preparación para las crisis mediante la integración de la inocuidad de los alimentos en la respuesta a emergencias, la resiliencia de las cadenas de suministro y la preparación para hacer frente a perturbaciones.
- Cuando sea pertinente a escala regional:
 - Abordar los riesgos incipientes y los desafíos en materia de sostenibilidad, entre ellos la RAM, las plagas y enfermedades transfronterizas, los riesgos relacionados con el clima y los insumos; y apoyar enfoques que favorezcan la inocuidad en la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos, así como en las prácticas de bioeconomía circular.
 - Apoyar cadenas de valor inclusivas y resilientes, prestando especial atención a los pequeños productores, las pymes y los agricultores familiares, y hacer más equitativos el acceso a los mercados y la participación en ellos.
 - Promover la digitalización y la innovación, incluida la adopción de instrumentos digitales, la inteligencia artificial, los sistemas de trazabilidad y las plataformas de datos.