

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/525
25 de octubre de 2004

(04-4525)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

CREACIÓN DE CAPACIDAD EN RELACIÓN CON LAS NORMAS Y REGLAMENTOS ALIMENTARIOS

Comunicación de la Organización de las Naciones Unidas para la
Agricultura y Alimentación (FAO) y la Organización
Mundial de la Salud (OMS)

I. INTRODUCCIÓN

1. En el presente documento se describen las actividades de creación de capacidad de la FAO y la OMS en cuestiones relativas a la inocuidad y la calidad de los alimentos, con inclusión de las normas y reglamentos alimentarios, realizadas desde septiembre de 2002 y de interés para los Miembros del Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC.

II. NECESIDAD DE LA CREACIÓN DE CAPACIDAD

2. Es bien sabido que como consecuencia de la Ronda Uruguay de negociaciones comerciales multilaterales y los Acuerdos posteriores sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (Acuerdo OTC) se ha creado un nuevo entorno internacional para el comercio alimentario y agrícola.

3. En todos los países la evolución de las condiciones del comercio internacional en relación con la alimentación y la agricultura afecta a numerosos sectores transversales, como la salud de las personas, los animales y las plantas, el bienestar ambiental y el desarrollo económico. En muchos países en desarrollo, los sistemas reglamentarios y la infraestructura necesarios para adecuarse al nuevo entorno comercial internacional son deficientes. A causa de ello, estos países se encuentran en desventaja para competir en el mercado internacional y se limita considerablemente su participación efectiva en los debates y las decisiones de los órganos internacionales de normalización.

4. Tanto el Acuerdo MSF (artículo 9) como el Acuerdo OTC (artículo 12) mencionan específicamente la creación de capacidad de los países en desarrollo y la importancia de tener en cuenta las necesidades particulares de los Estados miembros que son países en desarrollo. Concretamente, el párrafo 3 del artículo 12 del Acuerdo OTC afirma que "los Miembros, cuando preparen o apliquen reglamentos técnicos, normas y procedimientos para la evaluación de la conformidad, tendrán en cuenta las necesidades especiales que en materia de desarrollo, finanzas y comercio tengan los países en desarrollo Miembros, con el fin de asegurarse de que dichos reglamentos técnicos, normas y procedimientos para la determinación de la conformidad no creen obstáculos innecesarios para las exportaciones de los países en desarrollo Miembros". Reforzando estos planteamientos, los jefes ejecutivos de la FAO, la OMS, la OMC, el Banco Mundial y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), en una declaración conjunta emitida en ocasión de la Reunión Ministerial de la OMC celebrada en Doha en noviembre de 2001, expresaron su compromiso de fortalecer la capacidad de los países en desarrollo para satisfacer los requisitos del Acuerdo MSF.

5. Ateniéndose a estos mandatos, la FAO y la OMS emprendieron diversas actividades de creación de capacidad con objeto de ayudar a los países en desarrollo a mejorar sus sistemas

relacionados con la inocuidad de los alimentos y la sanidad de los animales y las plantas. Se han llevado a cabo iniciativas de creación de capacidad y asistencia técnica junto con organizaciones internacionales, gobiernos nacionales, instituciones financieras internacionales y regionales y organizaciones no gubernamentales. Esto supone a menudo un examen y análisis de la estructura institucional para el control de los alimentos: evaluación de su eficacia, identificación de sus mayores deficiencias y formulación de recomendaciones y propuestas para el establecimiento de unos sistemas del control de los alimentos que sean adecuados desde el punto de vista técnico y estén en consonancia con las normas internacionales en vigor. Las actividades específicas que integran la creación de capacidad son la capacitación de los funcionarios encargados del control de los alimentos, así como del personal técnico (administradores del control de alimentos, inspectores de alimentos, analistas de productos alimenticios), mediante seminarios, talleres y viajes de estudio, con objeto de acrecentar las competencias disponibles en el país y la capacidad de las administraciones locales para aplicar sistemas integrados de control de los alimentos; el aumento de la capacidad de los laboratorios encargados del control de productos alimenticios; la preparación de directrices y manuales de capacitación; la prestación de apoyo para establecer y fortalecer los comités nacionales del Codex; el asesoramiento en materia de políticas; y el establecimiento de marcos reglamentarios.

III. ACTIVIDADES RECIENTES Y EN CURSO DE CREACIÓN DE CAPACIDAD A NIVEL MUNDIAL

Actividades internacionales

6. Como complemento del positivo Primer Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos y con el respaldo y la aprobación de los Estados miembros de la FAO y la OMS, el Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (ESNS) de la FAO y la OMS celebraron del 12 al 14 de octubre de 2004 en Bangkok, Tailandia, el Segundo Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación Sobre Inocuidad de los Alimentos con el tema principal de: "Instauración de sistemas eficaces de inocuidad de los alimentos". El foro se concentró en los dos puntos siguientes: i) fortalecimiento de los servicios oficiales de control de los alimentos; y ii) vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por los alimentos y sistemas de alerta. Antes, durante y después del foro se celebraron también algunos actos conexos, cuyos informes se pueden consultar en el sitio Web del foro. Para más información sobre el primer y segundo foros mundiales, incluido el informe final cuando esté disponible, consultar: www.foodsafetyforum.org/index_en.htm.

7. La FAO/ESNS y el Instituto de Investigación para el Desarrollo organizaron una Conferencia sobre la Inocuidad de los Alimentos en Condiciones Extremas (Jaén, España, 6-8 de septiembre de 2004) para abordar las cuestiones relativas a los patógenos transmitidos por los alimentos y los factores antinutricionales y tóxicos en los alimentos fermentados elaborados en dependencias de fabricación en pequeña escala. En esta conferencia se promovió el intercambio de información y opiniones entre científicos y expertos de África, Europa y los países mediterráneos sobre los progresos en los conocimientos científicos y normativos de las dependencias en pequeña escala. Hay más información disponible en: www.fao.org/es/ESN/food/meetings_fermented_en.stm.

8. Del 17 al 21 de mayo de 2004, la FAO/ESNS copatrocinó en Bethesda, (Maryland, Estados Unidos) el XI Simposio Internacional sobre Micotoxinas y Ficotoxinas de la Unión Internacional de Química Pura y Aplicada. En el simposio se evaluaron los progresos o avances realizados desde el simposio anterior, celebrado en 2000, en relación con los objetivos generales de la serie y la evolución de las perspectivas mundiales de la inocuidad de los alimentos. Los temas abordados fueron los siguientes: avances en la metodología; valor de la evaluación del riesgo y su uso reglamentario; garantía de calidad de los laboratorios y control de calidad, acreditación y validación de los métodos, en particular en los países en desarrollo. Se examinaron asimismo los avances en la genómica para la detección y evaluación de los efectos de las micotoxinas y las ficotoxinas en la salud humana y la

sanidad animal, así como las estrategias de lucha contra ellas. Para más información sobre el simposio véase: www.aoac.org/meetings1/iupac/main.htm.

9. El 5 de marzo de 2004, la FAO/ESNS y la OMS, en colaboración con el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida, impartieron un taller sobre la detección de proteínas y/o ADN en alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos. El taller se celebró en el mismo lugar e inmediatamente antes de la 25ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras y contó con la asistencia de 23 participantes procedentes de nueve países. El taller tenía por objeto presentar a los delegados participantes y otras partes interesadas una introducción sobre los instrumentos, la información y las experiencias existentes para comprobar la presencia de proteínas/ADN procedentes de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos. Se hizo hincapié en las analogías y las diferencias existentes entre los distintos métodos de análisis químico disponibles, y se prestó particular atención a la manera en que los factores biológicos pueden influir en los resultados de las mediciones. Se describieron las actividades actuales de elaboración, normalización y validación de métodos, en particular las realizadas en el marco de la ISO. Se puede consultar el programa completo del taller en: www.fao.org/es/esn/food/capacity_workshops2004_en.stm.

10. El 3 de diciembre 2003, la FAO/ESNS celebró una mesa redonda ministerial, con motivo del 32º período de sesiones de la Conferencia de la FAO, sobre los aspectos de la seguridad alimentaria relacionados con la inocuidad de los alimentos. Se puede consultar el documento de antecedentes y el informe final de esta mesa redonda en: www.fao.org/es/ESN/food/meetings_mrt_en.stm.

11. Del 20 al 24 de octubre de 2003, la FAO/ESNS y el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) organizaron conjuntamente en Viena, Austria, un taller sobre el tema: "Fortalecimiento de la capacidad para la aplicación de las normas del Codex, sus directrices y el Código internacional recomendado de prácticas para la regulación del uso de medicamentos veterinarios". Se han impartido también en diversas regiones del mundo cursos de capacitación técnica destinados a científicos/técnicos/directores de laboratorios para complementar estos talleres. Para más información sobre este taller y los cursos de capacitación, véase: www.iaea.org/programmes/nafa/d3/index.html.

12. La FAO participa en algunas actividades relativas a las buenas prácticas agrícolas y la inocuidad de los alimentos. Entre otras figuran las siguientes: una Conferencia sobre inocuidad de los alimentos y los piensos, celebrada en Roma del 29 al 31 de octubre de 2004, conjuntamente con la Federación Internacional de la Industria de los Piensos; un Simposio internacional sobre higiene e inocuidad de los productos lácteos, celebrado en Sudáfrica del 2 al 5 de marzo de 2004, conjuntamente con la Federación Internacional de Lechería; y un Taller internacional sobre buenas prácticas para el sector de la carne y la ganadería, en Windhoek, Namibia, del 6 al 8 de abril de 2004. El 19 de septiembre de 2003 se celebró un taller sobre equinocosis en Marruecos y el 12 de enero de 2004 otro sobre el diagnóstico y la lucha contra la fasciolosis en Egipto. En la 19ª Conferencia Internacional de la Asociación Mundial para el Avance de la Parasitología Veterinaria (WAAVP), celebrada en los Estados Unidos, se presentó el 12 de agosto de 2003 una exposición sobre Cisticercosis: Perspectivas de la FAO y posibilidades de recibir su apoyo.

13. El 16 de marzo de 2003, la FAO/ESNS y la OMS organizaron conjuntamente en Arusha, Tanzania, un Seminario internacional sobre Acrilamida en los alimentos: Situación actual, inmediatamente antes de la 35ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. Este seminario permitió el intercambio de opiniones, una actualización sobre la investigación en curso y la identificación de lagunas en relación con la acrilamida en los alimentos. Intervinieron representantes de la FAO y la OMS, los Estados Unidos, el Instituto Mixto de Inocuidad de los Alimentos y Nutrición Aplicada (JIFSAN), la Unión Europea, Australia, el Japón y Noruega, y sus exposiciones se pueden consultar en el sitio Web de la FAO en: www.fao.org/es/ESN/jecfa/acrylamide_en.stm.

Proyectos mundiales

14. La FAO/ESNS es el organismo de ejecución de un proyecto mundial de Mejoramiento de la calidad del café mediante la prevención de la formación de mohos, que comenzó en diciembre de 2000 y cuya terminación está prevista para junio de 2005. Se lleva a cabo en el Brasil, Colombia, Côte d'Ivoire, la India, Indonesia, Kenya y Uganda, con la colaboración actual del Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agrícola para el Desarrollo (CIRAD) y el Instituto de Información Científica sobre el Café (ISIC) y la colaboración anterior de la Universidad de Surrey (Reino Unido). El proyecto está financiado por el Fondo Común para los Productos Básicos y el Gobierno holandés. También se incorporó un componente con financiación adicional destinado a la capacitación y divulgación de las mejores prácticas de control de la ocratoxina A en el Ecuador, que concluyó en 2002.

15. El enfoque adoptado pone el acento en la creación de capacidad en los países productores de café con la finalidad de formular códigos de prácticas para la industria cafetera. Las principales actividades iniciales emprendidas en el marco del proyecto consisten en definir los mecanismos de formación de mohos, determinar los puntos críticos de control, evaluar las condiciones óptimas de secado y desarrollar las herramientas necesarias (por ejemplo, buenas prácticas agrícolas (BPA), buenas prácticas de fabricación (BPF) y sistemas de análisis de riesgos y de puntos críticos de control (HACCP)), con el fin de combatir y vigilar tanto la formación de mohos como la producción de ocratoxina A. Más concretamente, el proyecto crea capacidad a nivel nacional, dentro de la industria y los organismos gubernamentales competentes, para la aplicación de los principios de higiene de los alimentos concertados a nivel internacional y de un enfoque basado en el HACCP para abordar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de producción y elaboración del café. El proyecto también crea la aptitud y la capacidad analítica necesarias para apoyar los programas nacionales de prevención y control de la contaminación del café por ocratoxina A.

16. La FAO/ESNS participa en varias actividades de creación de capacidad y asistencia técnica que tienen por objeto elaborar políticas en materia de inocuidad de los alimentos y crear capacidad local en relación con las frutas y hortalizas frescas en los países en desarrollo y ha realizado recientemente el proyecto mundial PFL/857, "Inventario mundial, materiales de referencia y programa de capacitación sobre inocuidad de los alimentos para mejorar la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas", destinado a los países de América Latina y el Caribe. El proyecto se concentra en la aplicación de buenas prácticas (agrícolas, de fabricación y de higiene) para evitar peligros en puntos apropiados de la cadena de frutas y hortalizas frescas (fases de producción y poscosecha, enfoque basado en la cadena alimentaria "de la explotación a la mesa"). En busca de un efecto multiplicador han recibido capacitación en el marco del proyecto unos 150 profesionales nacionales mediante talleres subregionales de "capacitación de instructores" realizados en: Santiago, Chile (marzo de 2003); Antigua, Guatemala (julio de 2003); Cochabamba, Bolivia (marzo de 2004) y Bridgetown, Barbados (mayo de 2004).

17. La FAO/ESNS ha preparado un módulo de capacitación para respaldar los cursos de capacitación nacional, disponible en español, francés e inglés (en CD-ROM y ejemplares impresos), al que se puede acceder gratuitamente en el sitio Web de la FAO. El módulo/manual de capacitación se validó mediante los talleres subregionales y contiene: exposiciones en *Power-point*, una serie de fotografías, documentos completos, lecturas recomendadas, etc., sobre cuestiones relativas a la inocuidad y la calidad de las frutas y hortalizas frescas. En enero de 2004 entró en funcionamiento la base de datos sobre inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas frescas como parte de la estrategia de la FAO/ESNS para mejorar el intercambio de información entre los agentes de la cadena alimentaria.

18. Son 19 los países de América Latina que han recibido ayuda financiera de la FAO para aplicar planes de acción nacional, con la participación de 60 instituciones nacionales (de los sectores público y privado). En estos planes nacionales, los instructores ya formados han impartido capacitación mediante cursos nacionales a unos 3.300 agentes de la cadena alimentaria, se ha

distribuido un total de 1.000 manuales en CD-ROM para respaldar los cursos nacionales de instructores, se ha producido material de capacitación local y, en algunos países, diversas iniciativas han llevado a la creación de grupos nacionales (comisiones nacionales) para abordar temas relativos a la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas. Para más información, consultar: www.fao.org/es/ESN/food/foodandfood_fruits_en.stm.

Iniciativas mundiales

19. La FAO, la OMS, la OIE, la OMC y el Banco Mundial establecieron en 2003 un Servicio de Elaboración de Normas y Fomento del Comercio para coordinar los esfuerzos de creación de capacidad de estas organizaciones en las esferas de la inocuidad de los alimentos y la sanidad animal y vegetal y para proporcionar un mecanismo de financiación a los países y las partes interesadas a fin de permitirles mejorar el cumplimiento de las normas sanitarias y fitosanitarias de la OMC. El Servicio ya facilita y seguirá facilitando o respaldando el intercambio de información, el desarrollo de bases de datos, instrumentos y materiales de enseñanza sobre cuestiones sanitarias y fitosanitarias relacionadas con el comercio. Facilita consultas encaminadas a mejorar la coordinación de los proyectos de creación de capacidad interinstitucional y la financiación de proyectos de creación de capacidad en los países o mediante iniciativas regionales, incluidas las actividades en que participen los sectores público y privado. Las instituciones asociadas identifican los proyectos específicos que van a recibir financiación del Servicio, en consulta con los países en desarrollo interesados. El Servicio aprobó en 2004 la financiación de un proyecto de la FAO/ESNS y la OMS concebido para prestar asistencia a los países de bajos ingresos en la formulación de normas alimentarias, en el ámbito de una aplicación experimental del análisis del riesgo en Asia y el Pacífico, que se realizará en ese mismo año. Se alienta a los países y las partes interesadas a proponer proyectos y presentarlos al Servicio de Elaboración de Normas y Fomento del Comercio para su examen. Para más información sobre este Servicio, consultar: www.standardsfacility.org.

20. En febrero de 2003, la FAO y la OMS iniciaron un Proyecto y Fondo Fiduciario para aumentar la participación en el Codex, destinado a fomentar la participación de los países en desarrollo y los países en transición en la labor esencial de la Comisión del Codex Alimentarius. El fondo proporciona ayuda financiera a fin de aumentar la capacidad de estos países de participar en el establecimiento de normas mundiales en materia de inocuidad y calidad de los alimentos, así como de mejorar su capacidad de aplicar esas normas en sus propios países. Gracias a la generosidad de varios donantes, a comienzos de marzo de 2004 se alcanzó el umbral mínimo de 500.000 dólares EE.UU. necesario para que el Fondo funcionara a pleno rendimiento. Para el final de 2004 se habrán beneficiado del Fondo unos 90 países. La información y los formularios para 2005 en árabe, chino, español, francés, inglés y ruso se pueden obtener en: www.who.int/foodsafety/codex/trustfund/en/.

21. A comienzos de 2004, la FAO y la OIE pusieron en marcha una iniciativa conjunta con el nombre de "Marco mundial para la lucha progresiva contra las enfermedades transfronterizas de los animales". Algunas de las enfermedades abordadas en dicho marco son importantes para la salud pública y las actividades de la FAO y la OIE tendrán el objetivo de reforzar los servicios veterinarios a escala mundial.

22. En respuesta a resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud en las que se pedía una mayor comunicación entre la OMS y sus Estados miembros en temas relativos a la inocuidad de los alimentos, la OMS, en colaboración con la FAO, está organizando una Red de Autoridades Internacionales de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) que se utilizará para la distribución selectiva y rápida de diversa información relativa a la protección de la salud pública. Una parte de la INFOSAN se dedicará a situaciones de urgencia en relación con la inocuidad de los alimentos (EMERGENCIA INFOSAN) cuando haya un riesgo inminente de daño grave o de muerte.

23. La OMS dirige también una red mundial de laboratorios y profesionales que se dedican a la vigilancia, aislamiento, identificación y comprobación de la resistencia de *Salmonella* a los antimicrobianos (Global Salm-Surv). La red, que pone en contacto a unos 800 miembros de casi 500 instituciones de 138 países, se está ampliando para incluir otros patógenos importantes de transmisión alimentaria, como el *Campylobacter*. El Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente/Programa de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos (GEMS/Food) se ha introducido en 13 países francófonos, principalmente de África, mediante el tercer taller y curso de capacitación internacional sobre el estudio de la dieta total, celebrado en mayo de 2004. En el taller se presentaron las últimas novedades de los métodos y la tecnología que siguen haciendo de los estudios de la dieta total el instrumento de evaluación disponible más rentable para determinar la exposición humana a los productos químicos en los alimentos.

Instrumentos mundiales disponibles

24. Además de la realización directa de actividades en la esfera de la calidad y la inocuidad de los alimentos en los países en desarrollo, la FAO y la OMS elaboran materiales de orientación y técnicos destinados a otros organismos de ejecución que trabajan en estos sectores. Así se garantiza un efecto mayor y más sostenible de la asistencia técnica suministrada en los instrumentos. También hay en preparación varios instrumentos. Algunos de los elaborados sobre la calidad y la inocuidad de los alimentos son los siguientes.

25. La FAO, a menudo en colaboración con la OMS, organiza **consultas y talleres de expertos** para proporcionar orientación y asesoramiento al sistema del Codex y a los gobiernos nacionales sobre cuestiones específicas, por ejemplo: Evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de animales modificados genéticamente:

(www.fao.org/es/esn/food/risk_biotech_animal_en.stm);

Utilización de antimicrobianos no destinados al consumo humano y resistencia a ellos:

(www.fao.org/es/ESN/food/meetings_antimicrobial_en.stm);

Utilización de un enfoque de buenas prácticas agrícolas:

(www.fao.org/prods/GAP/gapindex_en.asp); y

Patógenos motivo de preocupación en los preparados en polvo para lactantes:

(www.fao.org/es/ESN/food/risk_mra_riskassessment_entero_en.stm).

Los informes de algunas de estas consultas de expertos se pueden consultar en versión electrónica en el sitio Web de la FAO y los ejemplares impresos de la mayor parte de ellos están en diversos idiomas en la página de publicaciones de la Organización:

www.fao.org/es/ESN/publications/publications_en.stm.

26. La FAO/ESNS y la OMS publican una serie de directrices sobre temas relativos a **Evaluaciones del riesgo microbiológico**. Así, la tercera publicación de esta serie, Caracterización de peligros de patógenos en los alimentos y el agua: Directrices (Serie de evaluación de riesgos microbiológicos N° 3) trata de proporcionar un marco práctico y un enfoque estructurado para la caracterización de los peligros microbiológicos. Tiene por objeto ayudar a los científicos y los investigadores de los gobiernos a identificar los puntos que han de abordar, la metodología para la incorporación de datos procedentes de distintas fuentes y la de creación de modelos de relación dosis-respuesta. Estas directrices se pueden consultar en:

www.fao.org/es/esn/food/risk_mra_hazard_en.stm.

27. La FAO/ESNS y la OMS han preparado y publicado conjuntamente (2003) **Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos - Directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos**, con el fin de ofrecer a las autoridades, en particular a las de los países en desarrollo, la posibilidad de mejorar sus sistemas de control de los alimentos. Esta publicación sustituye las directrices anteriores (1976). Las directrices tratan de proporcionar asesoramiento sobre estrategias para reforzar los sistemas de control de los alimentos con el fin de proteger la salud pública, prevenir el fraude y el engaño, evitar la adulteración de los alimentos y

fomentar el comercio. Además de las autoridades nacionales, las directrices serán también útiles para una gran variedad de partes interesadas, en particular los grupos de consumidores, las organizaciones industriales y comerciales, los grupos de campesinos y todos los demás grupos y asociaciones que influyen en la política nacional en esta esfera. La versión electrónica de las directrices se pueden consultar en:

inglés (www.fao.org/es/ESN/food/control_FCS_en.stm);

español (ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/guideFCS_es.pdf) y pronto se dispondrá también de la versión electrónica en árabe y francés. Se pueden solicitar ejemplares impresos en árabe, español, francés e inglés a: www.fao.org/es/ESN/publications/pub_control_en.stm.

28. La FAO/ESNS y la OMS han preparado un ejemplo de posible **estructura de una ley alimentaria**, basada en varias leyes alimentarias actualmente vigentes en países desarrollados y en desarrollo. Como cada país asigna la responsabilidad del control de los alimentos a un ministerio u organismo diferente, el proyecto se ha preparado de forma general, de manera que se pueda adaptar a las condiciones locales. Se ha examinado y ratificado en las reuniones mixtas FAO/OMS de países de las regiones de África y Asia y se puede consultar en el sitio Web de la FAO en: <ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/foodlaw.pdf>

29. La publicación *Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos: Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC)*, de la FAO/ESNS se puede consultar en versión electrónica en:

inglés (<http://www.fao.org/docrep/W8088E/W8088E00.htm>);

francés (ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual_fr.pdf);

español (ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual_es.pdf); y

ruso (<http://www.fao.org/DOCREP/006/W8088R/W8088R00.HTM>), o en versión impresa en estos cuatro idiomas en: http://www.fao.org/es/ESN/publications/pub_quality_en.stm.

30. El *Manual sobre la aplicación del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) en la prevención y control de las micotoxinas, de la FAO(ESNS)/IAEA*, se puede consultar en versión electrónica en:

inglés (ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/mycotoxin_manual.pdf);

español (ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/haccp_micotoxinas.pdf); o en versión impresa (en español, francés e inglés) en: http://www.fao.org/es/ESN/publications/pub_quality_en.stm. También se

dispondrá pronto de la versión electrónica del manual en francés.

31. También hay ejemplares impresos de manuales y guías de capacitación sobre ***inocuidad de los alimentos en el sector de la venta callejera*** en numerosos idiomas en la página de publicaciones de la FAO: http://www.fao.org/es/ESN/publications/publications_en.stm.

La publicación Capacitación de vendedores callejeros de alimentos: Guía didáctica contiene material concebido para cursos de capacitación y se puede consultar en versión electrónica en español e inglés en: www.rlc.fao.org/prior/segalim/accalim/Guias/faoguias.html.

32. La FAO/ESNS ha publicado también numerosos ***manuales sobre inspección de los alimentos***, entre los que figuran 14 sobre control de calidad de los alimentos. Para obtener ejemplares impresos de estos manuales en diversos idiomas, véase la página de publicaciones de la FAO: http://www.fao.org/es/ESN/publications/publications_en.stm.

33. La FAO/ESNS ha preparado un **módulo** y un **manual de capacitación**, así como una **base de datos de recursos** disponibles en la esfera del **mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas**, que se pueden consultar de manera gratuita en las páginas Web de la FAO o como CD-ROM en español, francés e inglés en:

http://www.fao.org/es/ESN/food/foodandfood_fruits_en.stm.

34. La FAO/ESNS y la OMS sirven de plataforma para el intercambio de información actualizada sobre el tema de la acrilamida mediante el sistema electrónico **Acrylamide InfoNet**, que administra el Instituto Mixto de Inocuidad de los Alimentos y Nutrición Aplicada (JIFSAN) (Administración de Alimentos y Medicamentos y Universidad de Maryland, Estados Unidos). La base de datos sobre las investigaciones contiene más de 100 proyectos; en julio de 2003 publicó una "Solicitud de datos sobre las concentraciones de acrilamida en los alimentos y en la dieta total". Infonet se puede encontrar en: www.acrylamide-food.org/.

35. La FAO preparó una serie de **notas informativas sobre cuestiones relacionadas con el comercio** para la Conferencia Ministerial de Cancún de la OMC de 2003. La nota informativa N° 14 de esta serie trata de la prevalencia de las medidas no arancelarias, como las normas alimentarias, y de las actividades de la FAO para ayudar a los países a abordar estas medidas. La serie completa de notas informativas se puede consultar en: www.fao.org/docrep/005/y4852e/y4852e00.htm.

36. En enero de 2004, la FAO, junto con la Federación Internacional de Lechería, publicó una **guía de buenas prácticas de explotación lechera**. La FAO está ultimando la publicación de un **manual sobre buenas prácticas para la industria cárnica**, con financiación del sector privado. El manual proporcionará directrices prácticas a los productores primarios y también servirá para orientar a los directores de mataderos y a la industria cárnica. El manual parte del análisis del riesgo y será de utilidad para los veterinarios, en su función de supervisión de la higiene de la carne. Se ocupa de temas como la aplicación de los principios de la gestión del riesgo al sector de la carne, la aplicación de la higiene de la carne a la producción primaria, el transporte de animales, su manipulación, aturdimiento y rastreabilidad y el control de las operaciones de elaboración.

37. Para facilitar a los usuarios el acceso a una información completa sobre las normas internacionales, los reglamentos nacionales, las evaluaciones científicas y otra información oficial útil sobre medidas sanitarias y fitosanitarias procedente de una sola fuente, la FAO dirige una iniciativa interinstitucional para organizar y mantener un portal en Internet: **Portal Internacional de inocuidad de los alimentos y sanidad animal y vegetal**. Este portal permite a los usuarios evitar la información secundaria (interpretada), así como el material que pueda estar desfasado -ambas cosas se pueden encontrar mediante los instrumentos de búsqueda normales de Internet- y concentrarse en las fuentes oficiales definitivas en relación con las tres disciplinas principales de la inocuidad de los alimentos, la sanidad animal y la sanidad vegetal.

38. En noviembre de 2004, el portal contiene referencias a más de 15.000 elementos, extraídas de las tres instituciones de normalización reconocidas en relación con las MSF, así como del Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB), la FAO, la OMS y la OMC. Incluye asimismo "conjuntos" de demostración de casi 400 elementos cada uno procedentes de los Estados Unidos y la Unión Europea y series más pequeñas de datos de determinados países en desarrollo. La versión 1.0 del portal se presentó formalmente el 25 de mayo de 2004, con ocasión de la Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para Asia y el Pacífico, celebrada en Seremban, Malasia. Ahora se puede acceder libremente a la versión desde la página Web de la FAO sobre la Esfera prioritaria de acción interdisciplinaria (EPAI) en materia de bioseguridad (www.fao.org/biosecurity) o directamente en www.ipfsaph.org. Se invita a los usuarios interesados a utilizar el portal, compartir el enlace con otros usuarios y proporcionar al equipo del proyecto de la FAO información sobre el contenido y la utilidad del portal. Se sigue trabajando para incluir información más detallada procedente de fuentes actuales, en particular el Codex, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR), así como datos procedentes de otros países. También se ha previsto la elaboración de un programa de creación de capacidad relativo al portal. Para más información sobre el proyecto del portal, véase el documento CAC27/INF/4.

39. En un esfuerzo por mejorar el intercambio de información y la comunicación con los interesados en la inocuidad y la calidad de los alimentos, la FAO/ESNS distribuye un boletín electrónico mensual de actualización sobre **la inocuidad y la calidad de los alimentos** a más de 2.500 suscriptores, con información sobre las novedades recientes y las actividades futuras de la FAO y el Codex relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos. También se pueden suscribir otras partes interesadas en recibir el boletín siguiendo simplemente las instrucciones que figuran en el propio boletín. Se puede acceder al último boletín y a un archivo de boletines pasados en: http://www.fao.org/es/ESN/fsqu_en.stm. La OMS también envía periódicamente un boletín electrónico, **Noticias sobre inocuidad de los alimentos**, a las partes interesadas en relación con sus actividades en el ámbito de la inocuidad de los alimentos, disponible en: <http://www.who.int/foodsafety/publications/newsletter/en/>.

Instrumentos mundiales en preparación

40. La FAO/ESNS participa en la labor que ha comenzado con el grupo de acción de reciente creación FIL/ISO/Asociación de Químicos Analíticos Oficiales (AOAC) para las bacterias lácticas, sobre **métodos para la evaluación de microorganismos probióticos**, en aplicación de las recomendaciones de la Consulta de expertos FAO/OMS sobre evaluación de las propiedades saludables y nutricionales de la leche en polvo con bacterias vivas del ácido láctico, celebrada en Córdoba, Argentina, en 2001.

41. La FAO/ESNS y la OMS están ultimando un módulo de capacitación en CD-ROM sobre el **Análisis del riesgo para la inocuidad de los alimentos**, que incluye un marco y un manual general, la presentación de un programa de capacitación, estudios monográficos sobre análisis del riesgo, y el acceso a los recursos de la FAO y la OMS relativos al análisis del riesgo para la inocuidad de los alimentos. El 4 de marzo de 2004 tuvo lugar en Bali, Indonesia, un seminario FAO(ESNS)/OMS para presentar el módulo a algunos usuarios potenciales y ofrecer a los participantes instrumentos prácticos para el análisis del riesgo. El informe del seminario se puede consultar en: ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/meetings/bali_report_mar04.pdf.

42. Para prestar asistencia a los países en la **Evaluación de las necesidades de creación de capacidad para el control de los alimentos**, la FAO/ESNS y la OMS están preparando una publicación conjunta sobre el tema, a fin de ayudar a los países a identificar las esferas en las cuales es necesaria la creación de capacidad y establecer un orden de prioridades. Esta publicación se encuentra en las fases finales de aprobación e impresión.

43. La FAO/ESNS y la OMS están preparando en este momento un manual de capacitación sobre el **Aumento de la participación en la labor del Codex**, concebido para fortalecer los sistemas nacionales de inocuidad y calidad de los alimentos mediante una mayor participación en el proceso del Codex. Se ha ensayado sobre el terreno en África y el Pacífico y se espera que su versión definitiva esté lista a finales de 2004. El manual proporciona información sobre el proceso del Codex y la formulación de sus programas nacionales. Debería servir como documento de referencia para quienes participan en las actividades nacionales del Codex y como instrumento para los cursos de capacitación nacionales/regionales sobre éste. Además, el manual es un instrumento importante para la creación de capacidad en el ámbito de los programas en curso de la FAO y la OMS que buscan aumentar la participación efectiva en las actividades del Codex, y se prevé que será de gran ayuda cuando se utilice en combinación con la participación directa en las reuniones del Codex de un número creciente de países gracias a la financiación del Fondo Fiduciario FAO/OMS del Codex.

44. Como parte de un proyecto sobre el terreno relativo a la inocuidad de los alimentos de venta callejera, la FAO/ESNS está preparando un **manual de capacitación de instructores sobre inocuidad** de los alimentos de venta callejera, para ayudar a los países a mejorar la inocuidad de esta importante fuente de nutrición en muchas culturas.

45. La FAO está completando publicaciones sobre los temas siguientes:

- un manual sobre el uso prudente de antimicrobianos;
- un manual FAO/ESNS sobre biotoxinas marinas; y
- una reglamentación mundial para las micotoxinas en los alimentos y los piensos en 2003 (FAO/ESNS).

46. En los últimos años, la OMS ha elaborado normas para promover la producción y manipulación inocuas de alimentos, las **cinco claves para la inocuidad de los alimentos**: Mantener la limpieza, separar los alimentos crudos de los cocinados, cocinar completamente, mantener los alimentos a temperaturas seguras y usar agua y materias primas seguras. La OMS está elaborando un manual de capacitación en inocuidad de los alimentos basado en las cinco claves. Su objetivo es facilitar la aplicación de dichas claves a nivel nacional. El manual proporcionará, cuando se publique, información de interés relativa a la inocuidad de los alimentos.

47. Todos estos materiales, una vez ultimados, se publicarán en distintos idiomas para lograr un uso más amplio por los Estados miembros.

IV. ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD RECIENTES Y EN CURSO A NIVEL REGIONAL

A. ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD EN ÁFRICA

ACTIVIDADES REGIONALES

Talleres regionales

48. La FAO/ESNS y la OMS, en colaboración con el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI), organizó el 1º de septiembre de 2003 un taller sobre Sistemas de control de los alimentos: Enfoques prácticos para la región del África Austral. El taller tuvo lugar en Pretoria, Sudáfrica, inmediatamente antes del congreso y la exposición de la Asociación Sudafricana de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que se celebraron en ese mismo lugar del 2 al 4 de septiembre de 2003. Asistieron al taller participantes de cada uno de los 14 países de la Comunidad para el Desarrollo del África Meridional (SADC), así como delegados locales. Intervinieron representantes de la FAO, la OMS, el Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Irlanda, el Departamento de Salud de Sudáfrica, la Oficina de Normas de Tanzania, el Ministerio de Agricultura de Mauricio y el Programa del Banco Mundial para la creación de capacidad sobre el comercio, las normas y la inocuidad de los alimentos. Para más información sobre el taller véase: http://www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2003_en.stm.

49. El 9 de marzo de 2004, la FAO celebró también en Sudáfrica un seminario sobre Inocuidad de los piensos en África, coincidiendo con el Foro de la Asociación de Fabricantes de Piensos (AFMA).

Proyectos regionales de la FAO

50. En septiembre de 2001, la FAO/ESNS comenzó un proyecto concebido para impartir capacitación en materia de HACCP/buenas prácticas de higiene y buenas prácticas de fabricación a las pequeñas y medianas empresas privadas en Benin, Burkina Faso, Côte d'Ivoire, Malí, Níger y Senegal. El objetivo principal del proyecto era ayudar a los Estados miembros en sus esfuerzos para mejorar la calidad de los alimentos, a fin de proteger a los consumidores y facilitar el acceso a los mercados internacionales. Para contribuir al logro de este objetivo se organizaron cursos de capacitación a nivel regional para formar instructores en las buenas prácticas de higiene y el HACCP, y a nivel nacional para la industria. En total se impartieron un curso regional y seis cursos nacionales

de capacitación, el último de los cuales tuvo lugar del 10 al 19 de junio de 2003, en Dakar, Senegal. Se puede encontrar más información en:

http://www.fao.org/es/ESN/food/capacity_projects_africa_en.stm.

51. En diciembre de 2001 comenzó un Programa regional especial para la seguridad alimentaria, destinado a los países de la Unión Económica y Monetaria del África Occidental (UEMAO) que continuará hasta diciembre de 2004. El proyecto estuvo a cargo de varias direcciones de la FAO. Los objetivos de las actividades realizadas por el Grupo de Control Alimentario y Protección del Consumidor en la primera fase fueron la mejora de la armonización de la reglamentación y la creación de capacidad institucional en las entidades encargadas del control de los alimentos. Las actividades del proyecto incluyen el examen de la legislación alimentaria existente y la armonización regional, la capacitación de inspectores de control alimentario y la mejora de las instalaciones de laboratorio. Se ha completado el examen de los sistemas existentes de control de los alimentos (incluidos los textos jurídicos y reglamentarios, los procedimientos de inspección y las técnicas y la capacidad analíticas) y en una reunión técnica celebrada del 16 al 18 de junio de 2003 en Ouagadougou, Burkina Faso, se formularon propuestas de mejoras a corto, medio y largo plazo a nivel regional. Tras esta reunión se llevaron a cabo actividades piloto de capacitación y se suministró equipo analítico.

52. A comienzos de 2004, la FAO puso en marcha un proyecto para mejorar la calidad y cantidad de la goma arábica (utilizada para la fabricación de un aditivo alimentario natural multifuncional) con el fin de ayudar a la población rural pobre que vive en zonas semiáridas de seis países africanos fronterizos con el Sahara a lograr la autosuficiencia.

53. Se ha aprobado un proyecto para reducir las pérdidas poscosecha y aumentar la inocuidad de la leche y los productos lácteos en el África subsahariana, que está en las fases iniciales de la ejecución. El objetivo general del proyecto es aumentar el suministro y la comercialización de leche y productos lácteos inocuos, prestando particular atención al sector lechero informal y a los vendedores ambulantes. El proyecto estará a cargo de la Dirección de Producción y Sanidad Animal, con la asistencia técnica del Grupo de Control Alimentario y Protección del Consumidor (ESNS). El proyecto tiene por objeto aumentar la capacidad técnica en cuanto a la aplicación de las buenas prácticas de higiene y de fabricación y mejorar las técnicas de inspección. Se fomentará la sensibilización de los consumidores a través de los canales de comunicación pertinentes, utilizando diversos medios para promover los mensajes apropiados. Al final del proyecto se celebrará un taller con las partes interesadas.

54. La FAO realizó un proyecto en marzo de 2004 a fin de prestar asistencia a los países miembros de la Unión Africana en el establecimiento de un Mercado Común para los Productos Alimenticios Básicos. La conclusión del proyecto está prevista para septiembre de 2005 y lo ejecutan conjuntamente el Servicio de Productos Alimenticios Básicos y el Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias de la FAO.

Proyectos regionales de la OMS

55. En la Región de África son motivo de preocupación la campilobacteriosis, la salmonelosis, la shigelosis, la brucelosis, la hepatitis, la intoxicación alimentaria debida a *Staphylococcus aureus* y *Bacillus cereus*, las infecciones por *Escherichia coli* y la rotavirus. El cólera, que se ha demostrado que con frecuencia es una enfermedad de transmisión alimentaria, es también endémico en la región. Otros problemas para la inocuidad de los alimentos son los residuos de plaguicidas, las micotoxinas, otras toxinas naturales presentes y los contaminantes físicos de los alimentos.

56. La Oficina Regional de la OMS realizó una encuesta sobre la inocuidad de los alimentos, en la que se analizaron los riesgos para la salud derivados de su manipulación. En Bamako se celebró un taller con objeto de aumentar la sensibilización en los centros de coordinación para la inocuidad de los

alimentos. En este taller se debatieron los resultados de la encuesta regional. Asistieron 60 participantes de 30 países.

57. En Botswana se organizaron talleres en seis comunidades. Kenya y Gambia recibieron ayuda para elaborar instrumentos destinados a la vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria; y en Argelia, Botswana, Kenya y Zimbabwe se impartió capacitación a inspectores de los alimentos y otros funcionarios pertinentes. En Nigeria y el Chad se realizó un análisis de la situación de sus programas nacionales. En Gambia se examinó su proyecto de Ley Alimentaria Nacional y en Madagascar se llevaron a cabo algunas actividades de sensibilización.

58. La Oficina Regional de la OMS participó en el taller conjunto FAO/OMS sobre Sistemas de control de los alimentos: Enfoques prácticos de los países de la SADC, y presentó un documento titulado 'Vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria: Instrumento para el establecimiento de prioridades en los programas de control de los alimentos'. Otras actividades fueron el establecimiento de un mercado sano en Mozambique y un curso de capacitación internacional de la OMS sobre la vigilancia mundial de *Salmonella* para los países francófonos, celebrado en Yaoundé, Camerún.

59. La Oficina Regional de la OMS creó una serie de información sobre el Codex que resumía las decisiones importantes adoptadas por sus comités. Se elaboró una guía de capacitación destinada al comercio informal de alimentos sobre las causas de las enfermedades de transmisión alimentaria y la manipulación inocua de los alimentos, que se completará en 2004. Se utilizará en las actividades de capacitación destinadas a mejorar la inocuidad de los alimentos de venta callejera en la región.

60. En la 53ª reunión del Comité Regional, celebrada en Johannesburgo, Sudáfrica, en septiembre de 2003, se adoptó una resolución sobre la inocuidad de los alimentos tras el debate de un documento titulado "Inocuidad e higiene de los alimentos: Análisis de la situación y perspectivas".

61. En la resolución se instaba a los Estados miembros a: i) formular o actualizar políticas y legislación en materia de inocuidad de los alimentos basándose en una evaluación científica del riesgo y en la prevención a lo largo de toda la cadena alimentaria; ii) garantizar la armonización de los reglamentos sobre inocuidad de los alimentos con las normas alimentarias internacionales, incluida la participación activa en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y sus comités; iii) incluir o fortalecer la enseñanza y la información sobre la inocuidad de los alimentos en los programas de capacitación para los manipuladores de alimentos de todos los niveles, los consumidores, los productores y los agricultores; iv) integrar o fortalecer los temas relativos a la inocuidad de los alimentos en los programas de estudio, desde la enseñanza primaria hasta las instituciones de enseñanza superior; v) proporcionar instalaciones prácticas de laboratorio, recursos suficientes y redes como parte del sistema de vigilancia nacional para garantizar la preparación y la respuesta de los países ante los peligros alimentarios; y vi) garantizar la coordinación y la creación de redes nacionales, internacionales y regionales entre las distintas partes interesadas, con inclusión del sector privado.

62. Se pidió al Director Regional que: i) siguiera fomentando la inclusión de la inocuidad de los alimentos en los objetivos y estrategias de desarrollo nacional global; ii) prestara asistencia técnica para la formulación y aplicación de políticas y legislación en materia de inocuidad de los alimentos; iii) fomentara la investigación y la vigilancia relativas a la inocuidad de los alimentos; y iv) fortaleciera la colaboración con otros asociados internacionales y organismos pertinentes para la adopción de decisiones de base científica sobre las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos y la salud en relación con las nuevas tecnologías, incluidos los alimentos modificados genéticamente.

Actividades nacionales

Proyectos de la FAO sobre el terreno

63. En el marco de su Programa de Cooperación Técnica (PCT), el Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias de la FAO ha realizado numerosos proyectos sobre aspectos críticos del control de los alimentos en muchos países. Este programa de la FAO está concebido para ayudar a los Estados miembros a cubrir las necesidades más apremiantes de desarrollo. En relación con la inocuidad de los alimentos, estas necesidades son el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos, la mejora de las instalaciones de laboratorio y de la capacidad de análisis y la mejora de la capacidad de los Estados miembros para cumplir los nuevos reglamentos comerciales. Los proyectos del PCT suelen tener una duración de uno a dos años, con la posibilidad de una segunda fase de financiación, en casos justificados. Algunos de los proyectos se realizan con otros grupos de la FAO, que se indican.

64. En septiembre de 2003 se aprobó un proyecto para garantizar la calidad de los productos alimenticios en Benin, que continuará hasta junio de 2005. El proyecto respaldará la aplicación de un sistema de gestión y garantía de la calidad de los productos agropecuarios.

65. La FAO ha comenzado asimismo un proyecto para mejorar la calidad de los alimentos de venta callejera en Benin. Los resultados previstos del proyecto son fundamentalmente reducir el efecto negativo de la contaminación urbana en la salud del consumidor y mejorar la inocuidad de los alimentos en todos los niveles de la cadena que va de la producción al consumo. Este proyecto contiene un componente importante de capacitación para los productores hortícolas, los vendedores de alimentos al por mayor y al por menor y los inspectores de alimentos. Se formulará una estrategia nacional para definir las actuaciones que han de realizar las instituciones públicas competentes a fin de garantizar la sostenibilidad de los resultados del proyecto. El proyecto se aprobó en septiembre de 2003 y está previsto que continúe hasta febrero de 2005.

66. En septiembre de 2002 comenzó la primera fase de un proyecto para mejorar la calidad de los alimentos de venta callejera en Bobo Dialasso, Burkina Faso, que continuó hasta diciembre de 2003. La segunda fase del proyecto se está realizando de enero a diciembre de 2004. Las principales actividades del proyecto consisten en la realización de una encuesta sobre la calidad e inocuidad de los alimentos de venta callejera, la capacitación de los vendedores ambulantes en las buenas prácticas de higiene y de los inspectores en las técnicas de control de los alimentos y la formulación de una estrategia municipal para la mejora ulterior de la inocuidad de los alimentos de venta callejera.

67. En mayo de 2004 se aprobó un proyecto del PCT de la FAO para respaldar la aplicación de una estrategia de control y seguimiento de la calidad y la inocuidad de los productos alimenticios en la República Democrática del Congo. El proyecto continuará hasta octubre de 2005.

68. En octubre de 2003 se puso en marcha un proyecto para fortalecer el sistema nacional de control de los alimentos en Gabón, que continuará hasta el final de 2004. El objetivo del proyecto es ayudar al país a mejorar la eficacia del control de los productos alimenticios comercializados mediante la capacitación de inspectores de los alimentos y de personal de laboratorio. Otro objetivo es definir las estrategias necesarias para mejorar la calidad de los alimentos preparados en la calle.

69. En octubre de 2002 se financió un proyecto para mejorar la calidad y la inocuidad de los alimentos de venta callejera en Guinea Bissau y continuará hasta noviembre de 2004. Los objetivos del proyecto son identificar actuaciones prácticas para garantizar la calidad y la inocuidad de los alimentos de venta callejera y proteger a los consumidores, así como integrar mejor este sector en el contexto socioeconómico de la urbanización de las ciudades. Estos objetivos se alcanzarán mediante la realización de estudios de diagnóstico del sector de los alimentos de venta callejera en relación con la prevalencia de prácticas higiénicas, las infraestructuras sanitarias, el marco jurídico y los aspectos socioeconómicos, para elaborar un plan de acción encaminado a mejorar las condiciones ambientales de los puntos de venta callejera de alimentos y garantizar su preparación higiénica. Se celebrarán varios talleres para mejorar el control del sector. Participarán en la capacitación orientada a mejorar las prácticas ambientales e higiénicas los vendedores y otras personas y se organizará una campaña de información para aumentar la sensibilización de los consumidores en cuestiones relativas a este tipo de alimentos.

70. En junio de 2003 se inició un proyecto para respaldar el sector alimentario informal de Guinea, que se prolongará hasta enero de 2005. La asistencia tiene por objeto ayudar al Gobierno a definir las estrategias necesarias para mejorar la calidad de los alimentos preparados y vendidos en la calle. En el marco del proyecto se llevarán a cabo investigaciones y comprobaciones experimentales de actuaciones viables para mejorar la inocuidad y la calidad de los alimentos vendidos en la calle. Los consumidores recibirán información sobre las asociaciones y otras instituciones que trabajan para proteger la inocuidad y la calidad de los alimentos y aprenderán dónde recabar ulterior información sobre el tema.

71. En mayo de 2004 se financió un proyecto para proporcionar creación de capacidad y asistencia en el examen de la legislación sanitaria y fitosanitaria de Namibia y está previsto que continúe hasta noviembre de 2005. La ejecución del proyecto está a cargo del Servicio Jurídico y el Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias de la FAO.

72. En septiembre de 2004 se aprobó un proyecto para aplicar un programa nacional integrado de saneamiento de los alimentos en Nigeria. El proyecto se propuso tras el envío de una misión al país.

73. En mayo de 2004, la FAO envió a un funcionario en misión a Rwanda para que asesorase sobre la preparación de legislación en materia de inocuidad de los alimentos de origen animal, en el marco de la fase 2 de un proyecto de cooperación técnica sobre legislación relativa a los medicamentos veterinarios.

74. Se ha aprobado un proyecto para prestar asistencia en el control de los residuos de plaguicidas en los productos frutícolas y hortícolas del Senegal destinados a la exportación. El proyecto, financiado en mayo de 2003, está a cargo de la Dirección de Producción y Protección Vegetal de la FAO, en colaboración con el Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias.

75. En febrero de 2003 se comenzó a ejecutar en Tanzanía un proyecto para el fortalecimiento del sistema nacional de control de los alimentos y la Organización Nacional del Codex, que continuará hasta el final de 2004. El objetivo del proyecto es mejorar la calidad, la inocuidad y el valor nutritivo de los alimentos producidos en Tanzania y garantizar la aceptabilidad de los alimentos importados o exportados del país. En particular, se trata de examinar y mejorar la ordenación actual del control de los alimentos; mejorar su inspección y análisis mediante programas de capacitación; y mejorar la capacidad del punto de contacto nacional del Codex en la Oficina Nacional de Normas de Tanzania.

Otras actividades

76. La FAO está preparando, en colaboración con la Universidad de Benin, un manual de *capacitación sobre las prácticas de higiene en la producción y venta de alimentos en la vía pública*.

77. Se está ejecutando en la región un programa de cooperación de la FAO con el Banco Mundial con el fin de elaborar un marco conceptual para mejorar los sistemas regionales de control de los alimentos. Se enviaron sendas misiones a Ghana y al Senegal.

ACTIVIDADES FUTURAS DE LA FAO

78. La FAO ha recibido numerosas solicitudes de gobiernos nacionales de proyectos para el futuro.

79. En respuesta a la petición del Instituto Nacional de Investigación de los Alimentos de Botswana, se ha preparado una propuesta de proyecto de asistencia de la FAO para el fortalecimiento de su sistema nacional de inocuidad de los alimentos. Este proyecto se encuentra en la fase de aprobación.

80. Se ha recibido una solicitud de asistencia del Gobierno de Cote d'Ivoire para la formulación de un proyecto destinado a fortalecer el sistema de control de los alimentos. Este proyecto está en la fase de formulación.

81. Se ha preparado una propuesta de proyecto para ayudar al Gobierno de Rwanda en la manipulación higiénica de los alimentos de origen animal. El proyecto está a cargo del Servicio de Producción Animal y del Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias de la FAO.

82. El Gobierno del Senegal ha solicitado asistencia para fortalecer y respaldar los sistemas de garantía de la calidad en los laboratorios de inocuidad de los alimentos. La solicitud se encuentra en la fase de aprobación.

83. En este momento se busca financiación para una propuesta de programa subregional elaborada por la FAO para facilitar el comercio en los Estados miembros de la Comunidad para el Desarrollo del África Meridional (SADC) mediante normas alimentarias y la ordenación de la inocuidad de los alimentos.

84. En aplicación de las recomendaciones del Primer Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos y de conformidad con las instrucciones del 123º Consejo de la FAO, esta Organización y la OMS han recabado las opiniones de los países de cada región acerca del interés en celebrar otras conferencias regionales sobre la inocuidad de los alimentos. A petición del Comité Coordinador del Codex para África, se están realizando los preparativos de una *Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para África*. El 29 de junio de 2004 se celebró una reunión informativa con los delegados de la región que asistían al 27º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para examinar con detalle los temas de la conferencia y los documentos específicos que se presentarán. La planificación más concreta y el establecimiento de la fecha y lugar se darán a conocer en los próximos meses.

Actividades futuras de la OMS

85. La resolución del Comité Regional sienta la base para las futuras actividades en relación con la inocuidad de los alimentos en la región. La Oficina Regional promueve un enfoque global e integrado para reducir la elevada carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos y sus consecuencias económicas.

86. Se prestará asistencia a los Estados miembros para fortalecer la vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria y los sistemas de control de los alimentos y para aumentar su participación en los comités del Codex Alimentarius relacionados con la salud.

87. Otras actividades previstas son las siguientes: i) un proyecto piloto para mejorar la inocuidad de los alimentos en las escuelas; y ii) un proyecto para fortalecer la legislación alimentaria y la aplicación de las normas del Codex en determinados países.

88. También se han previsto los talleres/consultas siguientes: i) consulta científica sobre los efectos en la salud de las aflatoxinas en los alimentos; ii) taller de expertos sobre procedimientos del Codex y análisis del riesgo; iii) capacitación de instructores en inocuidad de los alimentos en relación con la alimentación informal; y iv) taller sobre la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y seguimiento de laboratorio de los patógenos que las provocan.

B. ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD EN ASIA

ACTIVIDADES REGIONALES

89. El 6 de septiembre de 2004, la FAO y la OMS organizaron conjuntamente en Jeju-do, República de Corea, un taller sobre "Alimentos funcionales: Aspectos relativos a la inocuidad y la reglamentación", inmediatamente antes de la 14ª reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia. El taller tuvo por objeto: i) proporcionar información sobre las características y la utilización de los alimentos funcionales en todo el mundo, incluida la información sobre las opiniones de los consumidores, la evaluación de la inocuidad y el control reglamentario de dichos alimentos; y ii) ofrecer un lugar para el intercambio de información sobre la situación de los alimentos funcionales en determinados países de Asia. El taller no tenía previsto formular recomendaciones sobre los alimentos funcionales ni proponer definiciones sobre ellos a la FAO/OMS, el Codex o los Estados miembros, sino proporcionar información e identificar sectores específicos que necesitan ulterior atención y que se podrían abordar en el futuro. El informe completo del taller se puede consultar en: www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2004_en.stm.

90. Del 19 al 22 de julio de 2004 se celebró en Bangkok, Tailandia, un Taller regional de la FAO sobre inocuidad de los alimentos y los piensos, en colaboración con la OIE, el Departamento de Fomento de la Ganadería de Tailandia y la Asociación Japonesa de Tecnología Pecuaria. El taller tuvo por objeto examinar la situación actual de la inocuidad de los alimentos y los piensos en los Estados miembros de la región y establecer directrices para programas al respecto, definiendo al mismo tiempo esferas prioritarias para la creación de capacidad. Además de los representantes de la OIE/FAO, el taller contó con la asistencia de participantes de 15 países, así como de representantes de compañías del sector privado relacionadas con actividades de este tipo. Como actividad complementaria, los Estados miembros de la región tienen previsto crear una red de inocuidad de los alimentos y los piensos, utilizando los conocimientos especializados de la FAO y la OIE, para mejorar dicha inocuidad, mediante vigilancia coordinada y actividades de análisis del riesgo, procedimientos de laboratorio e intercambio de información. Por su parte, la FAO y la OIE se comprometieron a determinar los institutos nacionales de la región que podrían actuar como centros colaboradores regionales para la inocuidad de los alimentos y los piensos en cada una de las disciplinas identificadas, a fin de aumentar la capacidad regional.

91. Para tratar de facilitar el debate sobre las actuaciones prácticas y las recomendaciones relativas a la creación de capacidad, en orden a promover la inocuidad de los alimentos en los países de la región de Asia y el Pacífico, la FAO/ESNS y la OMS organizaron del 24 al 27 de mayo de 2004 en Seremban, Malasia, una Conferencia Regional para Asia y el Pacífico sobre Inocuidad de los Alimentos. Esta conferencia es la segunda de una serie de reuniones regionales, la primera de las cuales se celebró en la Región Europea en febrero de 2002, que convocan la FAO y la OMS a petición de los Estados miembros para satisfacer sus necesidades de orientación normativa y creación de capacidad en el ámbito de la inocuidad de los alimentos. La conferencia incluyó asimismo actos paralelos sobre los temas de la inocuidad de los alimentos de venta callejera y la presencia de *Enterobacter sakazakii* en los preparados para lactantes. Los documentos de debate y la información de antecedentes sobre la conferencia, además del informe final, se pueden consultar en la página Web

de la conferencia, en: http://www.foodsafetyforum.org/asian/index_en.asp, aparecerán a su debido tiempo como publicación impresa y en chino.

92. El 4 de marzo de 2004 se celebró en Bali, Indonesia, un taller de la FAO/ESNS y la OMS, en colaboración con el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI), para presentar un módulo de capacitación en CD-ROM sobre el análisis del riesgo para la inocuidad de los alimentos a algunos posibles usuarios y ofrecer a los participantes instrumentos prácticos para el análisis del riesgo. La FAO y la OMS están ultimando el módulo, que incluye un manual con un panorama general y un marco, una exposición en *Power point*, estudios monográficos sobre análisis del riesgo y anexos muy valiosos. El informe del taller se puede consultar en: ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/meetings/bali_report_mar04.pdf.

93. Los días 10 y 11 de diciembre de 2002 se celebró en Katmandú, Nepal, la cuarta de una serie de conferencias organizadas para la región de Asia meridional en el ámbito del marco cooperativo mundial de la FAO/ESNS/ILSI. Esta reunión regional sobre modernización de los sistemas de control de los alimentos en la región de la Asociación de Asia Meridional para la Cooperación Regional (SAARC) tuvo por objeto: i) examinar cuestiones fundamentales relativas a la inocuidad de los alimentos en la región de la SAARC (microbiología, aditivos alimentarios, biotecnología, productos neutraceuticos y enriquecimiento de los alimentos con micronutrientes); ii) proporcionar las últimas actualizaciones sobre los instrumentos correspondientes (análisis del riesgo, HACCP, buenas prácticas de fabricación); iii) sensibilizar a los dirigentes y a la administración a la necesidad de establecer mecanismos de evaluación del riesgo; iv) recomendar estrategias para la modernización de los sistemas de control de los alimentos; v) examinar la legislación y la reglamentación alimentaria vigentes en los países de la SAARC a fin de identificar las principales diferencias y desviaciones de las normas internacionales y comprender las repercusiones de la utilización del Codex como punto de referencia; y vi) definir la manera de favorecer una mayor cooperación regional para la creación de capacidad. El programa completo de la conferencia se puede encontrar en: <ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/meetings/10Dec2002agenda.pdf>.

94. Los días 21 y 23 de septiembre de 2003 se celebró en Goa, India, la quinta de una serie de conferencias organizadas para la región de Asia meridional en el ámbito del marco cooperativo mundial de la FAO/ESNS/ILSI. Esta reunión regional sobre modernización de los sistemas de control de los alimentos en la región de la Asociación de Asia Meridional para la Cooperación Regional (SAARC) tuvo por objeto: i) examinar cuestiones fundamentales relativas a la inocuidad de los alimentos en la región de la SAARC (microbiología, aditivos alimentarios, biotecnología, productos neutraceuticos y enriquecimiento de los alimentos con micronutrientes); ii) proporcionar las últimas actualizaciones sobre los instrumentos correspondientes (análisis del riesgo, HACCP, buenas prácticas de fabricación); iii) sensibilizar a los dirigentes y a la administración a la necesidad de establecer mecanismos de evaluación del riesgo; iv) recomendar estrategias para la modernización de los sistemas de control de los alimentos; v) examinar la legislación y la reglamentación alimentaria vigentes en los países de la SAARC con vistas a identificar las principales diferencias y desviaciones de las normas internacionales a fin de comprender las repercusiones de la utilización del Codex como punto de referencia; y vi) definir la manera de favorecer una mayor cooperación regional para la creación de capacidad. El programa completo de la conferencia se puede encontrar en: ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/meetings/Goa_report_2003.pdf.

95. Como parte del IX Congreso Asiático de Nutrición, celebrado en Nueva Delhi, India, la FAO/ESNS organizó el 25 de febrero de 2003 un simposio sobre Inocuidad y calidad de los alimentos: Cuestiones para los países en desarrollo. Los oradores de Asia y el Pacífico presentaron ponencias sobre consideraciones generales del análisis del riesgo para la inocuidad de los alimentos, un estudio monográfico sobre este asunto en la India, los componentes y la infraestructura necesarios para un sistema eficaz de control de los alimentos, los riesgos potenciales para la inocuidad y las posibilidades nutricionales de los alimentos de venta callejera y los riesgos y posibilidades de los alimentos modificados genéticamente.

96. El 16 de septiembre de 2002 se celebró en Kuala Lumpur, Malasia, un taller de la FAO/ESNS y la OMS sobre los Enfoques prácticos de la aplicación del análisis de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos en Asia, en colaboración con el ILSI-Asia sudoriental, gracias al respaldo financiero del ILSI International y la amable hospitalidad del Ministerio de Salud del Gobierno de Malasia. El taller tenía la finalidad de aumentar la sensibilización de los países de la región con respecto al análisis del riesgo para la inocuidad de los alimentos y contribuir a incrementar la participación de los países en desarrollo en las reuniones del Comité Coordinador Regional del Codex. Asistieron al taller un total de 92 participantes en representación de 19 países de la región asiática, tres países observadores, el ILSI, Consumers International y las secretarías de la FAO, la OMS y el Codex. De estos participantes, recibieron respaldo financiero de la FAO/ILSI 21 funcionarios encargados de la inocuidad de los alimentos de la región asiática, la mayoría de los cuales permanecieron al menos durante parte de la 13ª reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia. El informe completo del taller se encuentra en: ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/meetings/workshop_sep2002.pdf.

97. Del 30 de octubre al 1º de noviembre de 2002 se celebró en Hanoi la séptima reunión del Grupo de Trabajo de Expertos sobre la armonización de los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas en los países de la ASEAN. La octava reunión anual se celebró en Brunei en diciembre de 2003. Estas reuniones tienen por objeto establecer LMR que puedan ser aceptables para los productos básicos que entran en la región de la ASEAN, teniendo en cuenta los del Codex.

Perspectivas de la Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental en Asia

98. La importancia de los programas nacionales de inocuidad de los alimentos basados en la evaluación del riesgo o sus elementos (identificación del peligro, caracterización del peligro, evaluación de la exposición y caracterización del riesgo) está claramente indicada en las estrategias de inocuidad de los alimentos de la OMS tanto mundiales como regionales. En consecuencia, la Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental (WPRO) aumentó la capacidad de sus Estados miembros ayudándolos a vigilar determinados contaminantes en la República Democrática Popular Lao y Viet Nam, mientras que en Filipinas se realizó un examen para determinar la información disponible sobre la contaminación del suministro de alimentos.

99. La OMS (WPRO) también sigue realizando esfuerzos, iniciados antes en colaboración con el Banco Asiático de Desarrollo, para reforzar la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos en Viet Nam. En apoyo del programa de vigilancia activa, los estudios de control de casos, las encuestas domiciliarias y la encuesta sobre la práctica de los laboratorios clínicos, la OMS y los Centros de Control y Prevención de Enfermedades examinaron los progresos realizados por la Administración de Alimentos de Viet Nam y aportaron sus conocimientos técnicos especializados para mejorar la recogida y la interpretación de los datos.

100. Como se indica en la Estrategia Regional del Pacífico Occidental para la inocuidad de los alimentos aprobada¹, las políticas, los planes de acción y la legislación son elementos fundamentales de cualquier programa nacional eficaz de inocuidad de los alimentos. La OMS colaboró con Camboya, China y la República Democrática Popular Lao en el examen de la situación actual de la inocuidad de los alimentos y en la mejora ulterior de las políticas y/o planes de acción al respecto. A petición del Ministerio de Salud de China, la OMS organizó varias misiones que examinaron la gestión del sistema de inocuidad de los alimentos e identificaron estrategias y actuaciones a fin de mejorar las estructuras de su control; determinaron la manera en que la recientemente creada Administración de Alimentos y Medicamentos del Estado coordinará la actuación sobre la inocuidad de los alimentos con el Ministerio de Salud; colaboraron con el Centro de Investigaciones para el Desarrollo sobre la manera de aplicar un enfoque "de la explotación a la mesa" a la inocuidad de los alimentos en China, y prepararon una propuesta para una posible actuación en colaboración con la Unión Europea, la OMS y la FAO en orden a fortalecer los sistemas de inocuidad de los alimentos en

¹ Resolución WPR/RC52.R2, 52ª reunión del Comité Regional.

el país. En Camboya, la República Democrática Popular Lao y Viet Nam, se examinó la legislación y/o reglamentación alimentaria y en la República Democrática Popular Lao y Viet Nam se aprobó la nueva ley alimentaria. También se prestó asistencia al Departamento de Alimentos y Medicamentos de la República Democrática Popular Lao para que difundiera información sobre su legislación.

101. La comunicación del riesgo forma parte integrante del funcionamiento eficaz de los programas nacionales de inocuidad de los alimentos. La promoción y el aumento de la sensibilización son también catalizadores importantes que fomentan la actuación de los gobiernos, la industria y los consumidores encaminada a la consecución de alimentos más inocuos. Una misión técnica mixta FAO/OMS a Camboya se encargó de aumentar la sensibilización política con respecto a la necesidad de proteger el suministro de alimentos "de la explotación a la mesa". Como actividades adicionales de promoción cabe mencionar la preparación y distribución de un vídeo sobre la necesidad de que los gobiernos se ocupen de la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria; la actuación en colaboración con el Comité de Inocuidad de los Alimentos del Departamento de Salud de Filipinas y Consumers International para aumentar el acceso de los representantes de los consumidores a la información sobre la inocuidad de los alimentos y el Codex; y la preparación local de material de promoción en la República Democrática Popular Lao.

102. Se completó una red de instructores de autoridades de reglamentación de la inocuidad de los alimentos basada en la Web (<http://www.wpro.who.int/fsiguide/index.asp>) y se puso en marcha un foro para determinar las competencias básicas que conviene abordar en la capacitación de los inspectores de alimentos. En Viet Nam se elaboró material didáctico sobre inocuidad de los alimentos y se utilizó en la capacitación de los administradores y manipuladores de alimentos de los comedores; se impartieron cursos de capacitación para productores y comerciantes de alimentos en varios lugares estratégicos; y se proporcionó capacitación sobre las técnicas de laboratorio, la garantía de calidad de los laboratorios y su ordenación en relación con el medio ambiente. Se facilitó material para la gestión de la información relativa a la higiene de los alimentos y el intercambio de información en China. Asimismo, en orden a fomentar el acceso de los niños en edad escolar a mensajes esenciales relacionados con la inocuidad de los alimentos, la WPRO de la OMS elaboró y ensayó información y actividades para adolescentes y actividades didácticas sobre el mismo tema para niños en edad escolar de Filipinas.

ACTIVIDADES/PROYECTOS FUTUROS

103. La WPRO de la OMS propone una serie de medidas básicas con el objetivo de reducir el riesgo de enfermedades zoonóticas nuevas mediante el fortalecimiento de los marcos normativos basados en el riesgo y su observancia en la comercialización de aves y animales vivos destinados al consumo humano. Entre ellas figuran la identificación de la información actual y sus lagunas con respecto a las zoonosis nuevas o ya existentes, de importancia para la salud pública; la determinación de los marcos normativos actuales y las estrategias de observancia que se aplican a la comercialización de aves y animales para impedir y combatir las zoonosis; la realización de análisis de la relación entre los costos y los beneficios de la reglamentación del mercado aplicada en Hong Kong; y la celebración de una reunión mixta OMS/FAO/OIE en noviembre de 2004 a fin de determinar las medidas necesarias para elaborar y aplicar estrategias contrastadas de gestión del riesgo en relación con la salud humana y para reforzar el control reglamentario de la comercialización de aves y otros animales vivos destinados al consumo humano. Se propone el siguiente mandato para dicha reunión conjunta:

- intercambio de experiencias sobre enfermedades nuevas que parecen ser de origen zoonótico;
- intercambio de experiencias sobre el marco normativo, reglamentario y de observancia relativo a la comercialización de aves y otros animales vivos destinados al consumo humano;

- determinación de los posibles riesgos para la salud humana de las prácticas actuales de comercialización de aves y otros animales vivos destinados al consumo humano;
- evaluación de las pruebas que sirven de base a las medidas actuales de control reglamentario aplicables a la comercialización de animales y alimentos de origen animal;
- suministro de orientaciones a los países en desarrollo en cuanto a la posible imposición de controles reglamentarios en los mercados a fin de reducir el riesgo de las enfermedades zoonóticas para la salud humana; y
- determinación de las investigaciones necesarias para reforzar las pruebas que respaldan la imposición de dichos controles reglamentarios en los mercados y propuesta de un programa de trabajo para abordar estas necesidades.

104. Del 25 al 27 de noviembre de 2004, la FAO celebrará en Colombo, Sri Lanka, la sexta de una serie de conferencias para la región de Asia meridional previstas en el marco FAO/ILSI de cooperación mundial. Esta reunión regional sobre modernización de los sistemas de control de los alimentos en la región de la SAARC tiene por objeto examinar la legislación y los reglamentos alimentarios vigentes en los países de la SAARC y debatir las nuevas medidas necesarias para integrar el control de los alimentos basado en principios científicos en los países de la Asociación.

V. ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD A NIVEL NACIONAL

Proyectos sobre el terreno

105. En mayo de 2003 se aprobó un proyecto del PCT de la FAO sobre el fortalecimiento del control de los alimentos en Bangladesh y su conclusión está prevista para mayo de 2005. El objetivo del proyecto es fortalecer el sistema de reglamentación del control de los alimentos, con el fin de mejorar la protección del consumidor garantizando la inocuidad y calidad del suministro de alimentos tanto nacionales como de importación. El objetivo del proyecto se alcanzará mediante la mejora de la capacidad local de control de los alimentos, impartiendo capacitación *in situ* sobre la administración y gestión del control de los alimentos, con un examen de la legislación y la formulación de normas y reglamentos sobre la calidad y la inocuidad de los alimentos. Se impartirá capacitación al personal encargado de los análisis de laboratorio, los administradores de los laboratorios, los inspectores de los alimentos y otras personas encargadas del control de calidad de los alimentos.

106. En junio de 2000 comenzó en Bhután un proyecto del PCT sobre el fortalecimiento del control de los alimentos y el Codex, habiéndose aprobado en febrero de 2004 la financiación para la fase 2 de este proyecto. El proyecto está orientado hacia la reorganización de la gestión del control de los alimentos en el país. Se ha propuesto una nueva ley alimentaria y se ha centralizado el servicio de inspección. Todavía hay algunas actividades en curso para la mejora de los laboratorios de análisis químico y microbiológico de los alimentos.

107. El Gobierno chino solicitó un proyecto del PCT sobre fortalecimiento de la capacidad de comprobación de la inocuidad de los alimentos, cuyo comienzo está previsto para octubre de 2004. El proyecto tiene la finalidad de mejorar la competencia analítica y la capacidad del Centro de Supervisión y Comprobación de la Calidad de los Alimentos de Wuhan, en respuesta a las necesidades de los mercados internacionales y nacionales en relación con los residuos de plaguicidas. Otras actividades previstas son la capacitación de los agricultores en la utilización y aplicación de plaguicidas y fertilizantes químicos y el aumento de la sensibilización de los expertos encargados del control de los alimentos con respecto a su higiene e inocuidad.

108. En noviembre de 2000 se puso en marcha en la India un proyecto del PCT y se concluyó a mediados de 2003. El objetivo del proyecto era fortalecer el Comité Nacional del Codex y el punto de contacto nacional del Codex para garantizar la realización eficaz de la labor del Codex a nivel nacional y una mayor participación a nivel internacional. Se llevaron a cabo una serie de actividades de capacitación para profesionales del Gobierno, la industria y grupos de consumidores sobre el fortalecimiento de los sistemas de inocuidad y calidad de los alimentos en la India por medio del Comité Nacional del Codex. Como resultado del proyecto se ha preparado un plan de acción con un orden de prioridades para la armonización de las normas y reglamentos alimentarios nacionales con las recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius.

109. En junio de 2002 comenzó un proyecto del PCT para Mongolia destinado a mejorar el control de las importaciones de alimentos, cuya conclusión está prevista para octubre de 2004. Los objetivos del proyecto son establecer y reforzar el sistema nacional de control de la calidad y la inocuidad de las importaciones de alimentos. Esto es extraordinariamente importante para Mongolia, puesto que el 90 por ciento de los productos alimenticios consumidos en el país son de importación. En concreto, mediante el proyecto se mejorará el entorno institucional para el control de las importaciones de productos alimenticios, se impartirá capacitación a los inspectores de los alimentos, se perfeccionarán las instalaciones de laboratorio y se capacitará al personal encargado del análisis en los controles fronterizos de los productos alimenticios. También se aumentará la sensibilización de las autoridades nacionales sobre la labor del Codex en el ámbito internacional, la pertinencia de esta labor en el plano nacional y la importancia de la participación de todos los interesados en los asuntos relativos al control de los alimentos.

110. La FAO ha realizado un proyecto del PCT para prestar asistencia a Nepal en el examen de la política y la legislación agropecuarias. El departamento jurídico de la FAO es la dependencia competente para esta actividad, con la asistencia técnica del Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias.

111. En diciembre de 2003 comenzó en Tailandia un proyecto del PCT de la FAO para mejorar el cumplimiento de las prescripciones sanitarias y fitosanitarias aplicables a las frutas y hortalizas frescas, y continuará hasta octubre de 2005. El Gobierno de Tailandia ha solicitado el proyecto ante el enorme potencial de exportación de frutas y hortalizas frescas y elaboradas del país. Las actividades del proyecto se concentrarán en la organización de programas para la prevención y el control de los peligros microbiológicos en estos productos, la capacidad técnica de los productores de alimentos, la capacitación sobre sistemas de garantía de la inocuidad y la calidad de los alimentos para productores, elaboradores y funcionarios del Gobierno responsables de la aplicación de estos sistemas. Además, se mejorará el sistema global de inspección y certificación de las exportaciones de frutas y hortalizas.

112. En marzo de 2004 se aprobó un proyecto del PCT de la FAO para mejorar la calidad del café en Tailandia. Las actividades en el marco de este proyecto incluyen la capacitación en buenas prácticas de higiene a lo largo de la cadena del café, para reducir el crecimiento de moho y la formación de micotoxinas en el café verde. Proporciona capacitación en la vigilancia y el análisis de la ocratoxina A.

113. En septiembre de 2002 se inició un proyecto del PCT de la FAO en Viet Nam para mejorar la calidad del café e impedir la contaminación por ocratoxina A. El proyecto concluirá a finales de 2004. El proyecto consiste en definir los mecanismos de formación de mohos, determinar los puntos críticos de control, evaluar las condiciones óptimas de secado y desarrollar las herramientas necesarias (por ejemplo, buenas prácticas agrícolas (BPA), buenas prácticas de fabricación (BPF) y sistemas de análisis de riesgos y de puntos críticos de control (HACCP)), con el fin de combatir y vigilar la producción de ocratoxina A.

114. En virtud de un Acuerdo de Asistencia Técnica para 2001-2002, financiado por el Banco Asiático de Desarrollo, el Ministerio de Salud y la OMS ejecutaron un programa en colaboración en el que se abordaron cuatro aspectos: i) políticas y legislación; ii) instalaciones de laboratorio y su funcionamiento; iii) vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos; y iv) información, enseñanza, comunicación y capacitación. El objetivo principal del Acuerdo de Asistencia Técnica era aumentar la capacidad del Ministerio de Salud para promover la inocuidad y reducir la incidencia de enfermedades de transmisión alimentaria. El trabajo consistió en examinar los acuerdos legislativos vigentes, comprobar las instalaciones y la capacidad analítica de los laboratorios, evaluar las necesidades de vigilancia, y crear un centro de información, enseñanza y capacitación sobre inocuidad de los alimentos. El tema dominante fue que todos los esfuerzos para mejorar la inocuidad de los alimentos debían extenderse a todas las etapas de la cadena alimentaria en el proceso continuo "*de la explotación a la mesa*".

115. Se completaron todos los componentes del Acuerdo de Asistencia Técnica, con productos y resultados significativos. Los aspectos más destacados fueron los siguientes:

- evaluación amplia de las disposiciones legislativas vigentes para el control de la inocuidad de los alimentos y las aportaciones técnicas al proyecto de ordenanza relativa a la inocuidad e higiene de los alimentos;
- inventario de las instalaciones de análisis de la inocuidad de los alimentos, capacitación de analistas y directrices para la creación de una red de laboratorios regionales especializados;
- preparación de un programa piloto para la creación de lugares "centinela" orientados a la vigilancia activa de las enfermedades de transmisión alimentaria, en particular la capacitación del personal de vigilancia; y
- establecimiento de un centro de comunicación y enseñanza sobre la inocuidad de los alimentos y elaboración del material de enseñanza y capacitación pertinente.

ACTIVIDADES/PROYECTOS FUTUROS

116. Del 23 al 27 de febrero de 2004, la FAO y la OMS enviaron una misión conjunta a Camboya para examinar sus sistemas de inocuidad de los alimentos y preparar un proyecto destinados a reforzar la estructura y los servicios nacionales responsables de su control. La misión consideró asimismo la posibilidad de formular un plan de acción regional sobre inocuidad de los alimentos para varios países de Asia meridional. Se propuso un proyecto sobre este tema, que está pendiente de la aprobación final de un organismo de financiación.

117. El Gobierno del Pakistán ha solicitado asistencia a la FAO para la creación de la capacidad nacional en materia de calidad e inocuidad de los alimentos. En concreto, el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería solicita asistencia para el examen y revisión de la legislación sanitaria y fitosanitaria nacional, la reorganización de los servicios de cuarentena zoonosológica y fitosanitaria, el aumento de la capacidad de los laboratorios de referencia, el establecimiento de enlaces técnicos y el fomento de la cooperación con las economías desarrolladas. La solicitud está todavía en la fase inicial de formulación.

118. A comienzos de 2004, el Servicio de Elaboración de Normas y Fomento del Comercio financió un proyecto FAO/OMS para la formulación de normas alimentarias en un marco de análisis del riesgo, con aplicaciones experimentales en los países de bajos ingresos de Asia y el Pacífico. Tras la logística final para su ejecución, el proyecto se realizará con la asistencia del Organismo de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda (FSANZ).

119. Se ha pedido financiación al Marco de Cooperación FAO/Gobierno del Japón para realizar dos proyectos con objeto de prestar asistencia a los países de bajos ingresos de Asia y el Pacífico. La primera propuesta consiste en aumentar la disponibilidad de datos procedentes de los países en desarrollo de la región asiática para utilizarlos en la realización de evaluaciones internacionales del riesgo para la inocuidad de los alimentos. El segundo proyecto está orientado a mejorar los marcos institucionales de gestión de la inocuidad y el control de los alimentos en los países menos adelantados de Asia.

120. La FAO ha propuesto un proyecto de asistencia a los países asiáticos para la mejora de la calidad de la pimienta. El proyecto está actualmente en la fase de examen.

121. La OMS concentrará sus esfuerzos futuros en mejorar la inocuidad de los alimentos mediante algunas estrategias fundamentales. Facilitará una actuación internacional coordinada y ampliará sus actividades de colaboración sobre la inocuidad de los alimentos en la región. Los principales colaboradores a este respecto son los organismos nacionales de inocuidad de los alimentos, la FAO, la Coordinación de los Programas de Apoyo (SPC), la ASEAN, Consumers International, los bancos de desarrollo y los organismos de ayuda, así como las universidades. Se prestará particular atención a respaldar los enfoques subregionales para la inocuidad de los alimentos (por ejemplo, de la ASEAN) y a aumentar la capacidad nacional, sobre todo en países como Camboya, China, Filipinas, Mongolia, la República Democrática Popular Lao y Viet Nam. Se seguirá prestando atención al aumento de la capacidad nacional de formular políticas, planes de acción y legislación con objeto de que los Estados miembros participen más activamente en el proceso de elaboración de normas del Codex y puedan establecer normas nacionales compatibles con las orientaciones del Codex.

122. Dado que la vigilancia es la base de la formulación de estrategias nacionales de reducción del riesgo en relación con los alimentos, la OMS colaborará con los Estados miembros a fin de aumentar su capacidad de obtener, utilizar y compartir datos fidedignos sobre: i) las enfermedades transmitidas por los alimentos; y ii) la contaminación de los alimentos. Esta información se aplicará a los perfiles y las evaluaciones del riesgo y servirá para aumentar la capacidad de adopción de decisiones basadas en el riesgo sobre la inocuidad de los alimentos por parte de los países. Estos datos y evaluaciones servirán también de base para el establecimiento de normas y directrices internacionales y de reglamentaciones alimentarias nacionales u otras iniciativas. La OMS trabajará también para conseguir que las autoridades sanitarias contribuyan con eficacia a la labor de la Comisión del Codex Alimentarius a fin de que las preocupaciones en materia de salud de los consumidores aparezcan reflejadas en las prioridades de la Comisión. Con el objeto de que todas las personas con responsabilidades en la esfera de la inocuidad de los alimentos (incluidos los gobiernos, la industria y los consumidores) puedan participar con eficacia en las actividades orientadas a garantizar la inocuidad de los alimentos y sean capaces de responder de manera adecuada a los brotes, situaciones de urgencia y catástrofes, la OMS creará capacidad de comunicación del riesgo en sus Estados miembros. La Organización alentará a los gobiernos a examinar la capacitación de los inspectores de alimentos y animará a los Estados miembros a que amplíen la formación y la autoridad de sus funcionarios responsables de la observancia. También se alentará a los Estados miembros a colaborar más tanto con la industria como con los consumidores y se respaldará a las autoridades sanitarias para que puedan proporcionar información exacta y oportuna al público en los brotes y las situaciones de urgencia.

A. ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD EN EUROPA

ACTIVIDADES REGIONALES*Talleres regionales*

123. Del 23 al 26 de marzo de 2003, la FAO y la Universidad de Agricultura de Eslovaquia organizaron conjuntamente un taller para delegados de los países de Europa oriental y central en Nitra, Eslovaquia, sobre el Portal de Internet de inocuidad de los alimentos: Sistemas de comunicación para fortalecer la inocuidad de los alimentos y aumentar la confianza del consumidor. Para facilitar la comunicación en relación con la inocuidad de los alimentos se debatieron en el taller los siguientes sistemas: i) portal internacional de inocuidad de los alimentos y sanidad animal y vegetal; ii) sistema de alerta rápida de la Unión Europea; iii) sistema de identificación del riesgo emergente, elaborado por los Países Bajos; y iv) Sistema de información Agroweb para Europa central y oriental. El informe del taller se puede consultar en: www.nitranet.org/conference/papers/nitrafinalreport.pdf.

124. Del 5 al 7 de julio de 2004, la FAO y la OMS organizaron conjuntamente un taller subregional en Brijuni, Croacia, sobre la Formulación de estrategias nacionales para la inocuidad de los alimentos en Europa sudoriental. Este taller formaba parte del Proyecto de inocuidad de los alimentos en los países de Europa sudoriental en el marco de la Iniciativa del Pacto de Estabilidad para la cohesión social en los Balcanes. Los objetivos principales del taller fueron los siguientes: a) evaluar las necesidades de formular una estrategia nacional relativa a la inocuidad de los alimentos; b) elaborar directrices para respaldar a las autoridades nacionales en la formulación de sus respectivas estrategias para la inocuidad de los alimentos, incorporando los nuevos enfoques al respecto existentes en la FAO/OMS y la Comisión Europea; c) estrechar la colaboración intersectorial entre los Ministerios de Salud y de Agricultura para promover la inocuidad de los alimentos; y d) servir de foro para examinar con otros organismos internacionales la mejor manera de coordinar las iniciativas actuales de creación de capacidad en relación con la inocuidad de los alimentos.

125. Del 6 al 8 de septiembre de 2004, la FAO y la Oficina Húngara para la Inocuidad de los Alimentos, en cooperación con el Ministerio de Desarrollo Agrícola y Regional, organizaron en Budapest, Hungría, un "Taller internacional sobre la formulación de estrategias nacionales para la inocuidad de los alimentos". El taller tuvo por objeto: a) examinar las respuestas al cuestionario sobre la evaluación de la estrategia alimentaria, a fin de proporcionar información acerca de las experiencias, los obstáculos y los progresos de los países en relación con la formulación de sus estrategias nacionales para la inocuidad de los alimentos; b) proporcionar orientación a los participantes mediante conferencias de expertos, material técnico y debates sobre la formulación de estrategias para la inocuidad de los alimentos en relación con los requisitos de accesibilidad; la función de la tecnología de los alimentos en su inocuidad; el funcionamiento práctico del sistema HACCP; la función de las normas del Codex y de sus Comités Nacionales en el mejoramiento de la inocuidad de los alimentos; una Oficina para la Inocuidad de los Alimentos; la evaluación del riesgo; el sistema de alerta rápida de la Unión Europea; los enfoques de la inocuidad de los alimentos, por ejemplo la cadena alimentaria en conjunto; y la actualización de la preparación de un Portal mundial de Internet de inocuidad de los alimentos; c) realizar demostraciones sobre el terreno del sistema HACCP en las instalaciones de elaboración de alimentos y los establecimientos de venta al por menor; el funcionamiento cotidiano de la Oficina Húngara para la Inocuidad de los Alimentos y los criterios para mejorar la participación de las organizaciones de consumidores en las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos; d) identificar actividades en las que puedan cooperar los países de Europa central y oriental, la FAO y la comunidad de expertos para garantizar el seguimiento y la aplicación de las recomendaciones de la Conferencia Paneuropea sobre Calidad e Inocuidad de los Alimentos, ratificadas por las 23ª y 24ª Conferencias Regionales de la FAO para Europa.

Proyectos regionales

126. En octubre de 2000 se aprobó un proyecto de la FAO sobre capacitación subregional en relación con la inspección y tecnología de la carne para Albania, Croacia, Eslovaquia, Eslovenia y la República Checa. El objetivo general de este proyecto es lograr un mayor acceso de los países participantes a los lucrativos mercados de la carne y los productos cárnicos. Este objetivo se alcanzará mediante la mejora de la capacidad nacional de producción de carne y productos cárnicos en cantidad y calidad superior de acuerdo con las normas de la Unión Europea. Un grupo de 30 personas que han recibido capacitación como instructores se ocuparán de la capacitación nacional en inspección de la carne y la tecnología pertinente, en particular el sistema HACCP. Cada país formulará un programa de capacitación y un plan de acción para mejorar las normas del sector de la carne. Un taller final constituirá tanto un foro como un mecanismo para debatir un enfoque regional coordinado del acceso al mercado europeo más amplio.

127. El Programa de inocuidad de los alimentos en Europa de la OMS ha prestado asistencia a los Estados miembros para la formulación de estrategias nacionales en esta esfera en el marco de la elaboración de la política y los planes de acción en materia de alimentación y nutrición en Europa, que integra una estrategia para la inocuidad de los alimentos, una estrategia de nutrición y una estrategia para el suministro sostenible de alimentos.

128. La estrategia para la inocuidad de los alimentos en Europa tiene por objeto formular y reforzar los programas nacionales de inocuidad de los alimentos mediante la elaboración de una legislación alimentaria moderna, el fortalecimiento de la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la supervisión de la contaminación de los alimentos, a fin de obtener datos para la evaluación del riesgo y el fomento de los sistemas de control de los alimentos basados en el riesgo.

129. En el marco de los programas europeos de la OMS relativos a la nutrición, la seguridad alimentaria y la inocuidad de los alimentos se ha preparado un libro sobre la *alimentación y la salud como bases de acción en Europa*. El libro promueve la formulación de políticas de alimentación y nutrición orientadas a proteger y mejorar la salud y a reducir las enfermedades derivadas de la alimentación, contribuyendo al mismo tiempo al desarrollo socioeconómico y a un medio ambiente sostenible <http://www.euro.who.int/eprise/main/WHO/Progs/FOS/Home>.

130. La Oficina Regional de la OMS para Europa está realizando un proyecto para fortalecer los servicios de inocuidad de los alimentos y nutrición en Europa sudoriental, en el marco de la Iniciativa del Pacto de Estabilidad para la cohesión social en los Balcanes. Los países beneficiarios son: Albania, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Croacia, Eslovenia, la Ex República Yugoslava de Macedonia, Rumania, Moldova y Serbia y Montenegro. El Programa de inocuidad de los alimentos en Europa de la OMS, organizó en 2003 en Belgrado, Serbia y Montenegro, en colaboración, entre otros, con la FAO y el Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Irlanda, un taller subregional para la elaboración de políticas y legislación en materia de inocuidad de los alimentos en Europa sudoriental. Como complemento se han preparado varias actividades para los países de Europa sudoriental en colaboración con el Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Irlanda, tales como un viaje de estudio al Organismo en 2003 y la organización de un grupo satélite especial para Europa sudoriental en el marco de la Conferencia sobre Control de los Alimentos organizada por el Organismo en Dublín en 2004.

131. El Programa de inocuidad de los alimentos en Europa de la OMS completó en 2003 una iniciativa multinacional de *salud pública para la capacitación de funcionarios responsables de la inocuidad de los alimentos* de las repúblicas de Asia central, en colaboración con la Escuela de Salud Pública de Kazajstán y otras organizaciones y organismos internacionales, tales como la FAO y los Centros de Control y Prevención de Enfermedades, entre otros. Se organizaron cinco módulos de capacitación en relación con este proyecto: política y legislación alimentaria, vigilancia y epidemiología de las enfermedades transmitidas por los alimentos, vigilancia de la contaminación

microbiológica y química de los alimentos y utilización del sistema HACCP como instrumento para la gestión del riesgo. Se están traduciendo al ruso los textos básicos y las normas de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, con objeto de mejorar la legislación regional en materia de inocuidad de los alimentos.

132. En el marco del Programa de Vigilancia de la OMS para el Control de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos en Europa se publicó en 2003 la versión para la Web del octavo informe del Programa de Vigilancia en Europa: http://www.euro.who.int/eprise/main/WHO/Progs/FOS/Surveillance/20031127_1. El Programa de Vigilancia de la OMS viene publicando boletines trimestrales en inglés y ruso que se distribuyen a más de 1.500 instituciones. El centro de colaboración FAO/OMS en la investigación y capacitación en higiene de los alimentos y zoonosis de Berlín ha organizado el Quinto Congreso Mundial sobre Infecciones e Intoxicaciones Transmitidas por los Alimentos. En 2003 se organizó en la Federación de Rusia un curso de primer nivel de la red mundial de vigilancia de *Salmonella* de la OMS para 10 países de lengua rusa y en 2004 otro de tercer nivel en Polonia para 18 países de Europa central, oriental y meridional. Se está organizando para estos países un curso de segundo nivel que tendrá lugar en San Petersburgo durante el presente año.

133. El Programa de vigilancia de la contaminación de los alimentos en Europa, del Sistema mundial de vigilancia del medio ambiente, organizó en 2003 para los Países Bálticos un programa de formación en la preparación de bases de datos sobre los contaminantes de los alimentos, y una formación específica en programas operacionales para los laboratorios analíticos, con vistas a la introducción electrónica de datos en el Sistema mundial de vigilancia del medio ambiente (SIMUVIMA/alimentos). Los datos europeos sobre exposición e ingesta de contaminantes químicos en los alimentos se han publicado en línea en la base de datos "Summary Information on Global Health Trends (SIGHT)": www.euro.who.int/eprise/main/WHO/Progs/FOS/Chemical/20040728_1.

134. El Programa de inocuidad de los alimentos en Europa de la OMS ha colaborado con el Centro Común de Investigación (CCI) de la Unión Europea en la organización de cursos sobre la detección de organismos modificados genéticamente en los alimentos y en la publicación de un manual para el análisis de muestras de alimentos con este fin: http://www.euro.who.int/eprise/main/WHO/Progs/FOS/Assistance/20020417_1.

ACTIVIDADES NACIONALES

Proyectos sobre el terreno

135. En abril de 2003 se aprobó un proyecto del PCT de la FAO para mejorar la diversificación de la producción con valor añadido y la certificación en los sistemas de agricultura ecológica de Croacia y su conclusión está prevista para finales de 2004. Se ocupan conjuntamente del proyecto el Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias y el Servicio del Medio Ambiente y los Recursos Naturales de la FAO.

136. En abril de 2003 se aprobó un proyecto del PCT de la FAO para fortalecer el sistema de calidad e inocuidad de los alimentos en Turquía, estando prevista su conclusión para finales de 2004.

137. El Programa de inocuidad de los alimentos en Europa de la OMS prestó asistencia técnica a Tayikistán sobre la prevención de enfermedades importantes de transmisión alimentaria y sobre la vigilancia de la contaminación microbiológica de los alimentos y el agua.

ACTIVIDADES/PROYECTOS FUTUROS

138. Hay en este momento varios proyectos en las fases de formulación y aprobación.

139. El Gobierno de Azerbaiyán ha solicitado la asistencia técnica de la FAO en la esfera de la inocuidad de los alimentos. Se está examinando una propuesta.
140. El Gobierno de Bulgaria ha solicitado al Ministerio de Agricultura de los Países Bajos el establecimiento de un centro de capacitación en inocuidad de los alimentos para inspectores de los alimentos, personal de laboratorio y expertos de la industria alimentaria. El proyecto podría ser ejecutado por la FAO y financiado por el Gobierno de los Países Bajos.
141. La FAO está elaborando un proyecto regional para mejorar la inocuidad de los alimentos en Armenia y Georgia a petición de estos dos Gobiernos nacionales.
142. El Gobierno de Croacia ha solicitado la asistencia de la FAO para reforzar las actividades del Codex en ese país. Hay prevista una misión de formulación de un proyecto para 2004.
143. La FAO ha recibido solicitudes de asistencia técnica de los Gobiernos de Albania, Bulgaria, Croacia, Macedonia, Moldova y Rumania. Se está preparando un proyecto con el título de "Fortalecimiento de la inocuidad de los alimentos en los países de Europa sudoriental: Enfoque regional en materia de legislación alimentaria y control de los alimentos". En el proyecto se prevé la organización de varios talleres para prestar asistencia en la formulación de políticas nacionales sobre inocuidad de los alimentos, incluida la inspección, el control y la legislación. Además, hay previstos dos cursos de capacitación para inspectores de alimentos sobre los criterios modernos de inspección y para expertos de la industria alimentaria sobre higiene de los alimentos (HACCP, buenas prácticas de fabricación).
144. El Gobierno de Serbia y Montenegro solicitó la asistencia técnica de la FAO para evaluar la situación de la inocuidad de los alimentos en el país. Tras la misión de formulación inicial del proyecto, se registraron cambios sustanciales en la estructura gubernamental e institucional del país, que dificultaron enormemente la continuación de las actividades, debido a que las personas pertinentes habían cambiado de puesto o empleo. Se ha preparado una propuesta de proyecto, pero tiene que aprobarla el Gobierno actual.
145. Tras convertirse en Miembro de la FAO en diciembre de 2003, el Gobierno de Ucrania solicitó la asistencia técnica de la Organización para mejorar los laboratorios de inocuidad y calidad de los productos alimenticios y agropecuarios. En julio de 2004 se realizó una misión de formulación de un proyecto y hay una propuesta de proyecto en la fase final de aprobación.
146. En septiembre de 2003, un laboratorio de control de los alimentos de Hungría situado cerca de la frontera con Rumania y Serbia envió a la FAO una solicitud informal de asistencia técnica para ampliar el laboratorio húngaro existente a fin de prestar servicios también a estos países. El funcionario responsable de la inocuidad de los alimentos de la Oficina Subregional de la FAO en Budapest, Hungría, examinará esta solicitud con las autoridades húngaras.
147. La Oficina Regional de la OMS para Europa y los Ministerios de Salud de Albania, Bulgaria, Bosnia y Herzegovina, Croacia, la Ex República Yugoslava de Macedonia, la Federación de Rusia, Georgia, Serbia y Montenegro y Uzbekistán han firmado acuerdos de colaboración bianuales para la elaboración de estrategias nacionales de inocuidad de los alimentos para el período de 2004-2005.
148. La Oficina Regional de la OMS para Europa seguirá adelante con la ejecución del proyecto para fortalecer los servicios de inocuidad de los alimentos y nutrición en Europa sudoriental, en el marco de la Iniciativa del Pacto de Estabilidad para la cohesión social en los Balcanes.

B. ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

ACTIVIDADES REGIONALES*Talleres regionales*

149. La FAO/ESNS y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) organizaron el 28 de noviembre de 2004 en Buenos Aires, Argentina, un taller sobre Sistemas de control de los alimentos, inmediatamente antes de la 14ª reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC). Para más información sobre el taller, consultar: www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2004_en.stm.

150. Del 20 al 23 de junio de 2004, la FAO, en colaboración con la OPS, el Instituto Panamericano de Protección de Alimentos (INPPAZ), el Centro de Epidemiología del Caribe (CAREC) y la Comunidad del Caribe (CARICOM), organizó en Puerto España, Trinidad y Tabago, un Taller regional interinstitucional para el fortalecimiento y la coordinación de la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos, a fin de respaldar los programas de inocuidad de los alimentos en el Caribe.

151. En marzo de 2004, la FAO/ESNS y la OMS, en colaboración con el ILSI, organizaron un taller sobre Sistemas de control de los alimentos: Enfoques prácticos para la región andina. Asistieron 32 participantes al taller, celebrado en Quito, Ecuador. Intervinieron representantes de la FAO, la OPS y el Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Irlanda y se expusieron ejemplos locales de sistemas de control de los alimentos. Para más información sobre el taller, consultar: www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2004_en.stm.

152. La FAO y la OPS, en colaboración con el Centro Nacional de Nutrición de Barbados y la Oficina Nacional de Normas de Barbados, organizaron en febrero de 2004 un taller sobre Etiquetado de los alimentos, al que asistieron 42 participantes. Intervinieron representantes de la FAO y la OPS.

153. Los días 22 y 23 de septiembre de 2003, la FAO/ESNS, en colaboración con el Centro Nacional de Sanidad Agropecuaria (CENSA), organizó un taller en La Habana, Cuba, sobre la aplicación del Sistema HACCP para la prevención y el control de las micotoxinas, destinado a los países de América Latina y el Caribe. El taller se celebró inmediatamente antes del IV Congreso de la Sociedad Latinoamericana de Micotoxicología. Para más información sobre el taller, consultar: www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2003_en.stm.

Proyectos regionales de la FAO

154. En septiembre de 2002 se inició un proyecto regional de la FAO (TCP/RLA/2904) destinado a reforzar la gestión de los Comités Nacionales del Codex y la aplicación de las normas del Codex Alimentarius en los países andinos. El proyecto continuará hasta diciembre de 2004. Bolivia, Colombia, el Ecuador, el Perú y Venezuela participan en dicho proyecto, cuyos principales objetivos eran reforzar la gestión de los Comités Nacionales del Codex, elaborar un programa de capacitación nacional y promover la armonización de las normas nacionales con las del Codex. Contribuyen en la actualidad a alcanzar los objetivos 13 seminarios nacionales sobre el Codex (2 por país), 7 talleres subregionales y 35 talleres nacionales (7 en cada país), en los que han recibido capacitación 983 personas en total y se han formado 148 instructores. En cada país se creará un sistema de información sobre el Codex que incluirá los sitios Web de los cinco Comités Nacionales del Codex, con miras a divulgar información pertinente para los gobiernos y otras partes interesadas. En cada país se llevó a cabo un análisis comparativo entre la reglamentación nacional y las normas del Codex con la finalidad de promover su armonización o equivalencia. El proyecto completo, con sus objetivos y actividades y con los informes y documentos correspondientes, se puede consultar en: www.rlc.fao.org/prior/comagric/codex/rla2904/default.htm.

155. En la Argentina, Bolivia, el Brasil, Chile, Colombia, México, el Paraguay, el Perú y el Uruguay comenzó en enero de 2002 un proyecto regional de la FAO (TCP/RLA/2904) de evaluación y fortalecimiento de los sistemas de prevención de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) y el sistema de control de la calidad de los piensos, que concluyó en mayo de 2004. El proyecto promueve la creación de capacidad en materia de calidad e inocuidad de los alimentos a nivel regional en América del Sur. Sus actividades se concibieron para contribuir a asegurar la calidad e inocuidad de la carne bovina producida tanto para consumo interno como para el comercio internacional, garantizando que toda la carne que se produce esté libre de EEB. En el marco del proyecto se organizaron viajes de estudios sobre el diagnóstico de laboratorio y la vigilancia epidemiológica y tres cursos regionales sobre aspectos jurídicos, el fomento de la comunicación con los medios de información y la preparación del Manual sobre el control de calidad de los piensos, así como una publicación con toda la información científico-tecnológica obtenida en el proyecto. Para más información sobre el proyecto, consultar: <http://www.rlc.fao.org/prior/segalim/animal/eeb/>.

156. En octubre de 2003 comenzó un proyecto regional de la FAO (TCP/RLA/2914) para promover la explotación y la buena utilización de la cría de camélidos sudamericanos en la Argentina, Bolivia, Chile, el Ecuador y el Perú, que concluirá en marzo de 2005. El proyecto promueve la creación de capacidad en materia de calidad e inocuidad de los alimentos a nivel regional en América del Sur. Uno de sus principales componentes es la elaboración de productos cárnicos a un costo bajo y en condiciones sanitarias adecuadas utilizando carne de camélido y la promoción de su consumo.

157. Como parte del Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) en la región del Caribe, en septiembre de 2001 comenzó un proyecto de la FAO destinado a prestar asistencia a los países en relación con el comercio. El objetivo específico de esta asistencia del PCT es formular un proyecto de facilitación del comercio como componente del PESA regional. Se prestará especial atención a las normas de calidad e inocuidad de los alimentos; los programas de desarrollo del comercio y los productos básicos; las medidas transitorias y compensatorias relacionadas con el entorno comercial actual y la creación de la capacidad necesaria para una participación efectiva en las negociaciones comerciales multilaterales. Los elementos específicos de facilitación del comercio dentro del marco general del PESA regional incluyen el perfeccionamiento de las normas sobre calidad e inocuidad de los alimentos, la promoción del comercio agrícola intrarregional, la elevación de la competitividad de los productos agrícolas (para la importación y exportación) y el aumento de la capacidad nacional de participación efectiva en las negociaciones comerciales multilaterales sobre la agricultura.

Otras actividades regionales

158. La Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos (RILAA), de cuya secretaría se encargan *ex officio* el Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ/OPS) y la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, está realizando una encuesta de laboratorios. La Segunda Asamblea de la RILAA tuvo lugar en Cancún, México (11-13 de junio de 2003). Durante la misma se aprobaron algunas modificaciones de los estatutos de la red; se eligió a los miembros del Comité Ejecutivo; se presentaron la evaluación de la encuesta y los resultados de las pruebas interlaboratorios y se estableció el Plan de acción para el período 2003-2005.

159. Con el apoyo de la FAO, la Red latinoamericana sobre composición de los alimentos (LATINFOODS) siguió trabajando en la actualización del cuadro regional de composición de los alimentos, que se puede consultar en: www.fao.org/Regional/LAmerica/bases/alimento/default.htm. Se publicó y distribuyó un CD-ROM con este cuadro. El 10 de noviembre, durante el 13° Congreso Latinoamericano de Nutrición, tuvo lugar en Acapulco, México, un taller FAO/SLAN/LATINFOODS sobre la importancia de la composición de alimentos para la seguridad alimentaria y el comercio y una reunión FAO/LATINFOODS. En esta reunión se aprobó el plan de trabajo regional sobre composición de los alimentos. Este informe se puede consultar en:

http://www.inta.cl/latinfoods/informes_y_publicaciones.html. En octubre de 2004 se celebró la segunda conferencia electrónica sobre evaluación de la calidad de los datos para bases de datos y tablas de composición química de alimentos (<http://www.rlc.fao.org/foro/latinfoods/default.htm>).

ACTIVIDADES NACIONALES

Talleres y seminarios

160. La FAO prestó asistencia a la Secretaría General de la Presidencia del Gobierno de Chile y a la Dirección Multilateral del Ministerio de Asuntos Exteriores para modernizar su sistema de control de alimentos. Se organizó un seminario, así como reuniones de trabajo con las autoridades locales de los ministerios e instituciones responsables del control de alimentos en el país sobre el proceso de reforma que se estaba llevando a cabo para actualizar y unificar los sectores de la agricultura y la alimentación. Al seminario asistieron más de 30 participantes de la Presidencia, el Ministerio de Asuntos Exteriores, el Comité Nacional del Codex, los Ministerios de Agricultura, Salud, Comercio e Industria, organizaciones de consumidores y universidades. Los debates se centraron principalmente en cuestiones fundamentales para la transición hacia un sistema moderno de control de alimentos, incluyendo la legislación, la gestión, la inspección, los laboratorios, la coordinación de actividades y políticas, la viabilidad económica y el impacto sobre el comercio. Se examinaron las directrices, recientemente actualizadas de la FAO y la OMS para los sistemas de control de alimentos. También se realizaron presentaciones sobre los sistemas modernos de control de los productos alimenticios, que incluyeron ejemplos prácticos y estudios monográficos de países con economías similares basadas en la agricultura en proceso de modernización hacia un sistema unificado.

161. La Oficina Subregional de la FAO para el Caribe ha prestado asistencia técnica al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Barbados mediante el Servicio Analítico del Gobierno. La asistencia técnica se concentró en el establecimiento de un sistema amplio de garantía de la calidad para laboratorios de análisis de alimentos, que contribuirá a elevar las exportaciones de alimentos y mejorar la inocuidad del suministro interno.

162. Además, funcionarios técnicos de la FAO pronunciaron numerosas conferencias en reuniones regionales y nacionales.

Proyectos sobre el terreno

163. Recientemente se aprobó un proyecto del PCT de la FAO para impartir capacitación para la prevención de la ocratoxina A en el café en el Ecuador. El proyecto se llevará a cabo en los próximos meses bajo la dirección técnica del ESNS.

164. En marzo de 2004 se aprobó un proyecto del PCT de la FAO para mejorar la calidad y la inocuidad de las especias producidas en Granada, cuyas actividades iniciales están actualmente en curso.

165. En mayo de 2002 se inició un proyecto de la FAO, que continuará durante 2004, destinado a reforzar el sistema de control de alimentos en Guyana. Dicho proyecto ayuda al Gobierno a mejorar la legislación alimentaria y a armonizar las normas nacionales sobre alimentos con las normas internacionales. Se mejorará la eficacia de la inspección de alimentos para facilitar el cumplimiento de los Acuerdos de la OMC sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio. Se aumentará la capacidad analítica del laboratorio estatal de control de alimentos para garantizar la vigilancia de los contaminantes de los productos alimenticios y permitir la certificación de los productos exportados. Se reforzará la capacidad de la Oficina Nacional de Normas de Guyana (GNBS) y del Comité Nacional del Codex, lo que facilitará una participación más activa y eficaz del país en la labor del Codex. La ejecución satisfactoria del proyecto debería dar lugar a un sistema coherente de control de los alimentos, a una utilización eficaz de los recursos y a operaciones que

respeten las normas internacionales. El laboratorio será objeto de mejoras y se capacitará al personal para acelerar las pruebas y la certificación de los productos. El punto de contacto del Codex se consolidará para permitir una mejor participación en la labor del Codex, protegiendo los intereses nacionales y con una representación adecuada en la escena internacional. Se formará al Asesor Jurídico Nacional en la redacción de textos normativos para que, de este modo, pueda colaborar posteriormente en la preparación de reglamentos y normas.

166. En julio de 2002 comenzó un proyecto de la FAO/ESNS para reforzar el sistema de control de alimentos de Haití, que concluyó en 2003. Se trataba del seguimiento de un proyecto de 18 meses destinado a reforzar la capacidad nacional en materia de control de alimentos. Las principales actividades de dicho proyecto fueron la elaboración de una normativa alimentaria y una reglamentación básica en consonancia con las directrices del Codex, la creación de un Comité Nacional del Codex, la capacitación de instructores de inspección de alimentos, la formación de personal de laboratorio y el suministro de un equipamiento básico de laboratorio.

167. La FAO/SLAC han prestado asistencia para el establecimiento de un Comité Nacional del Codex en Jamaica y colaborará con la Oficina de Normas de Jamaica en la preparación de su Plan de acción para el Comité Nacional del Codex.

168. En octubre de 2002 comenzó un proyecto de la FAO destinado a reforzar el Comité Nacional del Codex del Paraguay (TCP/PAR/2801), que concluyó en julio de 2004. Los principales objetivos de dicho proyecto fueron los siguientes: apoyar la labor del Comité Nacional del Codex y del Centro de Coordinación del Codex, establecer vínculos entre las entidades públicas, la industria y los consumidores, elaborar un plan de acción para actualizar las normas nacionales sobre alimentos en consonancia con las directrices del Codex y crear una página Web para el intercambio de información sobre el Codex. El proyecto alcanzó dichos objetivos mediante seis seminarios nacionales sobre el Codex y seis talleres nacionales, en los que recibieron capacitación un total de 182 personas. Se preparó, como actividad complementaria del proyecto, un Plan de trabajo para 2004-2005 para el Centro de Coordinación y el Comité Nacional del Codex, así como planes de acción para armonizar las normas alimentarias nacionales con el Codex, establecer un sistema nacional para los contaminantes químicos en los alimentos y modernizar el sistema nacional de control de los alimentos. Para más información, consultar: <http://www.rlc.fao.org/prior/comagric/codex/par2801/default.htm>.

169. En mayo de 2002 se inició un proyecto de la FAO de 18 meses destinado a reforzar el sistema de control de los alimentos en Suriname, que prosiguió hasta comienzos de 2004. El principal objetivo de dicho proyecto consistía en consolidar el sistema nacional de control de los alimentos, proporcionando formación, mejorando las instalaciones de los laboratorios y contribuyendo a la operatividad del Comité Nacional del Codex y de sus grupos de trabajo. Los resultados previstos fueron los siguientes: modificación de las leyes, reglamentos y normas nacionales sobre alimentos, para ajustarlas a las directrices internacionales, mejora del servicio de inspección de alimentos mediante la aplicación de los principios modernos en materia de garantía de calidad y de HACCP, mejora de las instalaciones de los laboratorios, para situarlos en condiciones de controlar la contaminación de los productos agrícolas primarios y los alimentos elaborados, y formulación de un plan de acción sobre inocuidad de los alimentos conforme a las recomendaciones de la Comisión del Codex.

170. En 2001 se inició un proyecto de la FAO, que concluyó a comienzos de 2003, destinado a consolidar el Comité Nacional del Codex del Uruguay. Dicho proyecto tenía por principal objetivo mejorar la capacidad nacional y local del Comité del Codex, mediante el refuerzo de la estructura de adopción de decisiones y el fomento de una mayor participación de los funcionarios del Estado, la industria y los demás interesados en las actividades del Comité Nacional del Codex. El resultado de este proyecto es un Comité del Codex más sólido, capaz de informar y asesorar al Estado y a la sociedad civil sobre asuntos vinculados al Codex.

171. Se financió un proyecto de la FAO/ESNS para prestar asistencia técnica urgente al Gobierno del Uruguay a fin de evaluar la contaminación de cereales por *Fusarium*. Gran parte de la cosecha de trigo de 2001 fue infectada por *Fusarium*, un moho que produce la micotoxina deoxinivalenol (DON), que puede tener efectos nocivos, tanto a corto como a largo plazo, para la salud humana y animal. La FAO prestó asistencia inmediata y se elaboró una legislación de urgencia por la que se limitaba la presencia de DON en los alimentos destinados al consumo humano y en los piensos. El proyecto se amplió a fin de prestar asistencia técnica a más largo plazo (mitad de 2002-comienzos de 2004), para el establecimiento de controles adecuados en la cadena de abastecimiento y la formulación de futuras estrategias de prevención y control. El proyecto incluyó una misión de estudio, amplias actividades de formación en buenas prácticas agrícolas (BPA), buenas prácticas de fabricación (BPF) y el sistema de HACCP para la prevención y el control de las micotoxinas, un plan de acción nacional integrado, métodos de detección rápida, el refuerzo de los laboratorios, el establecimiento de un sistema de previsión y alerta relativo al DON y una red de información sobre cultivos.

ACTIVIDADES/PROYECTOS FUTUROS

Proyectos sobre el terreno

172. Se han reelaborado y están en la fase final de aprobación dos proyectos subregionales de la FAO, solicitando asistencia para el refuerzo de las actividades de análisis, de garantía de calidad de los laboratorios y de creación de capacidad de la Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos (RILAA).

173. El Gobierno de la Argentina ha solicitado asistencia técnica de la FAO para un programa integrado de prevención y control de las micotoxinas. El proyecto está en la fase de formulación.

174. La FAO y Consumers International-Oficina Regional para América Latina están preparando un proyecto regional de creación de capacidad en las organizaciones de consumidores de América Latina.

175. En aplicación de las recomendaciones del primer Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos y en consonancia con las instrucciones del 123º Consejo de la FAO, la FAO/ESNS y la OMS han recabado las opiniones de los países de cada región acerca del interés de convocar otras conferencias regionales sobre la inocuidad de los alimentos. A petición del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe, se está preparando una conferencia regional sobre inocuidad de los alimentos para esta región. El 2 de julio de 2004 se celebró una reunión preliminar con los delegados de la región que asistían al 27º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, a fin de iniciar conversaciones sobre los temas de la conferencia y otros detalles logísticos y técnicos. En los próximos meses se realizará una planificación más detenida.

C. ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD EN EL CERCANO ORIENTE

ACTIVIDADES REGIONALES

176. El programa de la Conferencia Regional de la FAO para el Cercano Oriente de 2004 (Doha, Qatar, 13-17 de marzo de 2004) incluía un tema sobre Inocuidad de los alimentos y comercio internacional. Un grupo de expertos de la Región del Cercano Oriente examinó el documento de debate para este tema, que incluye un plan de acción para fomentar la inocuidad de los alimentos y el comercio en la región. El documento se puede consultar en el sitio Web del ESNS, en: www.fao.org/es/ESN/food/meetings_neareast_en.stm.

Talleres regionales

177. El 20 de septiembre de 2004, la FAO organizó en Túnez un Taller regional sobre inocuidad de los alimentos y los piensos, que se concentró en las buenas prácticas para el sector avícola en África del Norte y abordó cuestiones tales como la aplicación de buenas prácticas en la producción de piensos para aves. Se proyecta organizar un taller semejante en El Cairo para 2004/2005.

178. Los días 14 y 15 de septiembre de 2004, la FAO organizó en Roma, Italia, un taller para los países del Consejo para la Cooperación en el Golfo sobre biotecnología moderna y sus aplicaciones en la alimentación y la agricultura. El taller se concentró en la inocuidad de los alimentos y la reglamentación pertinente relativa a los alimentos obtenidos por medio de la biotecnología moderna. El taller tenía por objeto servir de foro para que los Estados miembros del Consejo debatieran un marco normativo común para los alimentos modificados genéticamente en el ámbito de su región. Para más información sobre el taller, consultar: www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2004_en.stm.

179. En julio de 2003, la FAO y la OMS organizaron en El Cairo un Taller de capacitación regional sobre evaluación del riesgo microbiológico (ERM) para los países del Cercano Oriente. Los objetivos del taller de capacitación fueron: dar a conocer la ERM y sus beneficios a diversas partes interesadas (gobiernos, universidades, industria) y explicar su utilización como instrumento para mejorar la gestión del riesgo; identificar los problemas de aplicación de la ERM y la gestión del riesgo en los Estados miembros participantes. Para más información sobre este taller, consultar: www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2003_en.stm.

Plan de acción regional de la OMS

180. El Plan de acción regional, que fue adoptado por el Comité Regional en octubre de 1999, se comenzó a aplicar posteriormente en el Taller regional de la OMS sobre *nuevos retos en la inocuidad de los alimentos: Plan de acción regional*, Dubai, Emiratos Árabes Unidos, 5-7 de diciembre de 1999. El Plan estipula que todas las actividades relativas a la inocuidad de los alimentos deben basarse en un examen detallado de la situación al respecto y la mayoría de los Estados miembros han iniciado este examen, bien como parte de la aplicación del plan de trabajo conjunto con la Oficina Regional para el Mediterráneo Oriental (EMRO) o de manera independiente.

181. Se han preparado perfiles de la mayoría de los países en relación con la inocuidad de los alimentos, tomando como base el cuestionario sobre inocuidad de los alimentos en la Región del Mediterráneo Oriental. Este cuestionario, que se ha distribuido a todos los Estados miembros, recoge información sobre todos los aspectos relacionados con la inocuidad de los alimentos, de manera directa o indirecta. El perfil completo será un instrumento sólido para definir las lagunas y las esferas que requieren una mayor colaboración entre todos los participantes, así como para establecer estrategias de cara al futuro. Otro factor importante mencionado en el Plan de acción regional es el (r)establecimiento de comités nacionales de inocuidad de los alimentos, a la vista del hecho de que la inocuidad de los alimentos es un ámbito de trabajo multisectorial e interministerial que requiere un alto grado de colaboración, coordinación y comunicación.

182. Del 31 de octubre al 1º de noviembre de 2001 tuvo lugar en Jordania una reunión multinacional de la OMS sobre "*Promoción de la inocuidad de los alimentos: Red regional de inocuidad de los alimentos*". En esta reunión, 12 países presentaron sendos documentos basados en el cuestionario sobre la inocuidad de los alimentos. Todos los documentos fueron unánimes en recomendar el establecimiento urgente de una red en la región que pudiera servir de foro para un debate colegiado informal de las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos, tales como los brotes, los alimentos rechazados y retirados, la armonización de procedimientos (importación y exportación, métodos de muestreo y prueba, inspección y capacitación), el intercambio de información sobre la elaboración de programas relativos a la inocuidad de los alimentos y sobre la

investigación, los datos e instrumentos para el análisis del riesgo, los sistemas, programas y acontecimientos relativos al control de los alimentos y los acontecimientos mundiales de importancia para el foro.

183. Posteriormente, en noviembre de 2001, la OMS/EMRO estableció esta red con el título de "*Red regional de inocuidad de los alimentos*". En la reunión se observó asimismo que con los datos disponibles en ese momento no era posible calcular la morbilidad derivada de la alimentación. En la investigación en curso de la OMS sobre la morbilidad se deberían incluir las enfermedades transmitidas por los alimentos como un factor determinante de la morbilidad a escala mundial. Además, se examinaron los sistemas de vigilancia de las enfermedades (transmitidas por los alimentos) en la Región y se indicó que se necesitaba con urgencia una evaluación a fondo de dichos sistemas de vigilancia, así como de los datos existentes.

184. Del 18 al 20 diciembre 2001 se desarrolló en la Oficina Regional para el Mediterráneo Oriental una consulta regional OMS/EMRO sobre vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos. En el marco del Programa mundial de vigilancia de *Salmonella* de la OMS, la OMS/EMRO colaboró con la Sede de la OMS, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Atlanta y el Instituto Danés de Veterinaria en la organización de un curso de capacitación regional sobre la vigilancia de *Salmonella* y la resistencia antimicrobiana en los patógenos transmitidos por los alimentos.

185. Del 23 al 27 de junio de 2002 se impartió en la Universidad Jordana de Ciencia y Tecnología de Irbid, Jordania, un curso de capacitación de la OMS sobre vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Del 23 al 25 de julio de 2003 tuvo lugar en El Cairo, Egipto, un taller de capacitación OMS/FAO sobre evaluación del riesgo microbiológico.

186. Como resultado directo de la consulta y del curso de capacitación, se realizará en Jordania un estudio especial de la carga que suponen las enfermedades transmitidas por los alimentos con la asistencia de la OMS, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, las autoridades jordanas y algunos otros posibles asociados. La primera reunión preparatoria se celebró en Jordania en octubre de 2002.

187. Se está preparando un manual sobre "*Elaboración de legislación alimentaria: Directrices para la elaboración de legislación alimentaria relativa a los sistemas de control de los alimentos en los países del Mediterráneo Oriental*", que se utilizará como documento de orientación. El Centro para Actividades de Higiene del Medio OMS/EMRO había realizado en 2002 tres proyectos regionales OMS/AGFUND (Programa del Golfo Árabe para las Organizaciones de Desarrollo de las Naciones Unidas) sobre el sistema HACCP, la irradiación de los alimentos y la intoxicación por plomo en nueve países de la región. La creación de capacidad de organismos privados para la aplicación del sistema HACCP en la inocuidad de los alimentos y el programa de capacitación sobre irradiación de los alimentos continuarán durante 2003/2004.

ACTIVIDADES NACIONALES

Proyectos sobre el terreno

188. Gracias a un intercambio de información y a un apoyo continuos, varios Estados miembros de la OMS han recibido ayuda en sus esfuerzos por mejorar los sistemas nacionales de control de los alimentos. Se han preparado o están en preparación perfiles de países y estrategias para la inocuidad de los alimentos en varios países y está en curso la revisión de la legislación alimentaria existente o la redacción de nueva legislación, al margen o como parte de este proceso. Por ejemplo, en un Estado Miembro, gracias al consenso logrado para la redacción conjunta de legislación alimentaria, las autoridades sanitarias y agrícolas han ultimado el proyecto de ley, que se presentará al Gabinete. Otro Estado Miembro publicó su nueva legislación, que entró en vigor a comienzos de 2002.

189. En mayo de 2004 se aprobó un proyecto de la FAO para prestar asistencia al Gobierno de Argelia en el fortalecimiento del Comité Nacional del Codex, y su conclusión está prevista para abril de 2005.

190. En agosto de 2000 se inició en el Irán un proyecto de la FAO para respaldar la gestión y el control de los residuos de plaguicidas, los medicamentos para animales y los residuos de sustancias químicas en los productos alimenticios y en 2002 comenzó una segunda fase. El objetivo del proyecto es promover la aplicación de buenas prácticas agrícolas en el uso de plaguicidas y buenas prácticas zootécnicas en el uso de los medicamentos veterinarios recetados y mejorar la capacidad del Gobierno de supervisar y controlar los residuos (plaguicidas, medicamentos para animales y otros residuos químicos) en los productos alimenticios. El proyecto pretende asegurar una protección máxima de los consumidores y promover el comercio internacional de productos alimenticios. Los objetivos del proyecto se alcanzan mediante una serie de actividades de capacitación sobre buenas prácticas agrícolas y zootécnicas para oficiales de extensión agraria, mejora de la capacidad de los laboratorios nacionales de detectar residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios en los alimentos y establecimiento de límites nacionales máximos de residuos que tengan en cuenta las recomendaciones del Codex sobre estos asuntos. Se establecerá asimismo el marco de un programa nacional de supervisión y control de residuos de plaguicidas y medicamentos en los productos alimenticios.

191. En abril de 2003 comenzó en el Irán un proyecto del PCT de la FAO para prestar asistencia en el análisis, control y gestión de las micotoxinas en los productos alimenticios, y su conclusión está prevista para septiembre de 2004.

192. En enero de 2002 se inició en Marruecos un proyecto de apoyo a la creación de un sistema armonizado de control de los alimentos basado en los principios de análisis del riesgo. El proyecto concluyó en febrero de 2004. El objetivo general del proyecto era mejorar el sistema de control de los alimentos mediante un reforzamiento de las medidas de control de la calidad y la armonización de las tareas entre los distintos organismos marroquíes que se ocupaban del control de los alimentos. Los objetivos del proyecto se alcanzaron mediante visitas a Marruecos de consultores internacionales que trabajaron con las autoridades locales en la formulación de una propuesta de reorganización del sistema de control de los alimentos, viajes de estudios de funcionarios marroquíes a países dotados de sistemas sólidos de control de los alimentos y talleres para funcionarios públicos, instituciones de investigación y grupos de consumidores responsables del control de los alimentos.

193. En noviembre de 2002 comenzó en Siria un proyecto de la FAO para fortalecer el Comité Nacional del Codex y actualizar y armonizar las normas y reglamentos alimentarios. El proyecto continuará hasta finales de 2004. El objetivo del proyecto era aumentar la capacidad del Comité Nacional del Codex sirio para que actúe con eficacia como órgano de asesoramiento del Gobierno sobre asuntos nacionales relativos al control de los alimentos y, en el proceso, armonizar las normas y reglamentos alimentarios sirios con las prescripciones de la Comisión del Codex Alimentarius, así como actualizar y unificar las antiguas reglamentaciones en materia de alimentos. El objetivo último es potenciar la capacidad del Gobierno para mejorar el nivel de las normas nacionales, en conformidad con las exigencias del comercio internacional.

194. A comienzos de 2004 se aprobó un proyecto de la FAO para fortalecer el Sistema nacional de inspección de alimentos y establecer un Comité Nacional del Codex en Yemen. El proyecto continuará hasta 2005.

PROYECTOS/ACTIVIDADES FUTURAS

195. Hay numerosos proyectos de la FAO tanto en la fase de formulación como en la de aprobación.

196. El Gobierno del Afganistán ha pedido asesoramiento sobre actividades de control de los alimentos. El proyecto se encuentra en este momento en la fase de formulación.

197. El Gobierno de Egipto ha solicitado ayuda para fortalecer los sistemas de control de la calidad de los cereales y los cacahuetes. La solicitud está en la fase de examen.

198. Los países del Consejo para la Cooperación en el Golfo han pedido asistencia a la FAO para el establecimiento de un organismo regional de evaluación del riesgo y para la reorganización del sistema de control de los alimentos. Los proyectos están en la fase de formulación.

199. El Gobierno de Marruecos ha solicitado asistencia en relación con el consumo y la inocuidad de los alimentos. El proyecto está actualmente en la fase de examen.

200. El Gobierno de Qatar ha solicitado asistencia para mejorar el control de calidad y las normas. El proyecto está en la fase final de la formulación.

D. CREACIÓN DE CAPACIDAD EN LA REGIÓN DEL PACÍFICO SUDOCCIDENTAL

201. Con objeto de facilitar el debate sobre las medidas prácticas y las recomendaciones relativas a la creación de capacidad para promover la inocuidad de los alimentos en los países de la Región de Asia y el Pacífico, la FAO y la OMS se reunieron del 24 al 27 de mayo de 2004 en una Conferencia Regional sobre Inocuidad de los Alimentos para Asia y el Pacífico en Seremban, Malasia. Esta conferencia es la segunda de una serie de reuniones regionales, la primera de las cuales se celebró en la Región Europea en febrero de 2002, que están convocando la FAO y la OMS a petición de los Estados miembros para satisfacer sus necesidades de orientación normativa y creación de capacidad sobre la inocuidad de los alimentos. Los documentos de debate y la información de antecedentes de la conferencia, además del informe final, se pueden consultar en su sitio Web, en: www.foodsafetyforum.org/asian/index_en.asp, y a su debido tiempo se facilitarán ejemplares impresos.

202. En un esfuerzo por mejorar la inocuidad de los alimentos en el Pacífico, del 28 al 31 de mayo de 2004 se celebró en Seremban, Malasia, la "Actuación futura sobre la inocuidad de los alimentos en el Pacífico: Reunión OMS/FAO/SPC", con la asistencia de 21 asesores temporales procedentes de muchos de los Estados insulares del Pacífico, así como de expertos de otras partes. En esta reunión se formularon orientaciones para los Estados insulares del Pacífico sobre mecanismos basados en el uso compartido de recursos y conocimientos técnicos que pueden aplicarse a: i) la elaboración de leyes, normas y reglamentos y normas sobre inocuidad de los alimentos, adecuados para el Pacífico y basados en el Codex; ii) la obtención de datos sobre la contaminación de los alimentos en el Pacífico; iii) la obtención de datos sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos en el Pacífico; y iv) el aumento de la competencia de los inspectores de alimentos en el Pacífico. La reunión se celebró coincidiendo con la Conferencia FAO/OMS sobre la Inocuidad de los Alimentos en Asia y el Pacífico.

ACTIVIDADES REGIONALES OMS/WPRO

203. La importancia de los programas nacionales de inocuidad de los alimentos basados en la evaluación del riesgo o sus elementos (identificación del peligro, caracterización del peligro, evaluación de la exposición y caracterización del riesgo) está claramente definida en las estrategias de inocuidad de los alimentos de la OMS tanto mundiales como regionales. En consecuencia, la OMS/WPRO aumentó la capacidad de sus Estados miembros respaldando la vigilancia de contaminantes específicos en Fiji: mercurio en el atún, arsénico en el agua potable, cadmio en la colocasia y *Salmonella* en los huevos y los productos avícolas. Además, se suministró a Papua Nueva Guinea asesoramiento técnico y otra ayuda para planificar una encuesta sobre el consumo de alimentos que serviría de base para determinar la exposición alimentaria a peligros en los alimentos y

se inició un período de prueba. Al mismo tiempo, en colaboración con los Centros de Control y Prevención de Enfermedades, la Facultad de Medicina y el Ministerio de Salud de Fiji, se adoptaron las primeras medidas orientadas a la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos en Fiji.

204. Como se indica en la Estrategia regional del Pacífico Occidental para la inocuidad de los alimentos aprobada², las políticas, los planes de acción y la legislación son elementos fundamentales de cualquier programa nacional eficaz de inocuidad de los alimentos. La OMS colaboró con Fiji en la elaboración de la legislación alimentaria y como resultado el Parlamento de ese país aprobó la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

205. Como parte del proceso de fomento del intercambio de información relativa a la legislación alimentaria en el Pacífico Occidental, se ha reunido y cotejado la legislación de varios Estados insulares del Pacífico en el sitio Web: <http://fsi.wpro.who.int>. Para facilitar una observancia más efectiva, se impartió capacitación a un total de 16 personas, entre responsables de la inspección de las importaciones y personal sanitario, de ocho Estados insulares del Pacífico (Islas Cook, Fiji, los Estados Federados de Micronesia, Kiribati, Palau, Papua Nueva Guinea, Islas Salomón y Vanuatu) en la utilización de la base de datos de la OMS basada en la Web y la planificación y la práctica de la inspección de las importaciones. Los países, incluidos los Estados Federados de Micronesia y Tonga, recibieron asesoramiento técnico y suministros y equipo para mejorar su participación en la labor del Codex; y la OMS/WPRO completó y distribuyó un manual de referencia sobre el proceso del Codex para los Estados insulares del Pacífico.

206. La OMS respaldó también la capacitación de inspectores de las Islas Salomón para que pudieran aplicar con mayor eficacia en sus inspecciones los principios del análisis del riesgo y de puntos críticos de control (HACCP). Se ultimó una red de instructores de las autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos basada en la Web y se puso en marcha un foro para determinar las competencias básicas que se habían de abordar en la capacitación de los inspectores de alimentos (<http://www.wpro.who.int/fsiguide/index.asp>). En cooperación con el Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Nueva Zelandia, se impartió capacitación a los inspectores de Fiji en diversos aspectos de la inocuidad de los alimentos, en particular sobre el Codex, el sistema HACCP y la inspección de las importaciones. Se mejoró la competencia de las autoridades de reglamentación mediante la capacitación en Nueva Zelandia de estudiantes de esta especialidad procedentes de Fiji; la capacitación de inspectores de Kiribati en la Facultad de Medicina de Fiji; la capacitación de inspectores de Fiji en relación con la nueva legislación alimentaria; y la capacitación de inspectores en el Commonwealth de las Islas Marianas del Norte y la República de las Islas Marshall.

ACTIVIDADES REGIONALES FAO-SAPA/RAP

207. En respuesta a una petición del Gobierno de Tonga, la FAO/SAPA organizó una consultoría internacional para examinar el sistema vigente de control de los alimentos y formular propuestas alternativas de estructuras institucionales adecuadas para una "Dirección de Alimentos".

208. En el marco del proyecto subregional de la FAO para intensificar la creación de capacidad en relación con el Codex, la reglamentación alimentaria y la armonización de las normas alimentarias internacionales en las Islas Cook, Fiji, Samoa, Tonga y Vanuatu, se impartió un curso de capacitación de tres semanas sobre Reglamentación y normas alimentarias: Control y garantía de la calidad de los alimentos, y otro curso de dos semanas sobre Inspección y certificación de las importaciones y exportaciones de alimentos.

² Resolución WPR/RC52.R2, 52ª reunión del Comité Regional.

209. En el marco del proyecto subregional de la FAO sobre Fortalecimiento de la capacidad de análisis de los alimentos en la Región del Pacífico, se impartieron dos cursos de capacitación de una semana sobre análisis básico de los alimentos y sus contaminantes para delegados de los Estados miembros del proyecto: Fiji, Samoa, Islas Salomón, Tonga y Vanuatu.

ACTIVIDADES/PROYECTOS FUTUROS

210. El Gobierno de Malasia ha solicitado asistencia de la FAO para facilitar la aplicación de un Programa de capacitación regional sobre fortalecimiento de la capacidad nacional en relación con la evaluación del riesgo y la rastreabilidad en el comercio del marisco en la Región del Pacífico sudoccidental. El proyecto está ahora en la fase de formulación. El Gobierno de Tonga ha solicitado la asistencia de la FAO para un proyecto orientado a elaborar un sistema nacional integrado de control y garantía de la calidad de los alimentos en consonancia con el Codex, que se concentre en la redacción de leyes, reglamentos y normas alimentarias y en la capacitación de funcionarios a fin de garantizar una aplicación y observancia adecuadas. El proyecto está en la fase de formulación.

211. En el marco del proyecto de la FAO sobre Fortalecimiento de la creación de capacidad en el Codex se está organizando un curso de capacitación subregional sobre el Sistema de información del Codex y gestión de su punto de contacto, que se debía celebrar en Apia, Samoa, en la segunda mitad de 2004. El proyecto también proporciona y mejora el equipo esencial necesario para la búsqueda y distribución de información, así como la producción de material de capacitación para que las oficinas de los puntos de contacto del Codex puedan funcionar con eficacia.

212. A comienzos de 2004, el Servicio de Elaboración de Normas y Fomento del Comercio financió un proyecto FAO/OMS para la formulación de normas alimentarias en un marco de análisis del riesgo con aplicaciones experimentales en los países de bajos ingresos de Asia y el Pacífico. Tras la logística final para su ejecución, el proyecto se realizará con la asistencia del Organismo de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelandia (FSANZ).

213. Se ha pedido financiación al Marco de Cooperación FAO/Gobierno del Japón para realizar dos proyectos con objeto de prestar asistencia a los países de bajos ingresos de Asia y el Pacífico. El primer proyecto consiste en aumentar la disponibilidad de datos procedentes de los países en desarrollo de la región asiática para utilizarlos en la realización de evaluaciones internacionales del riesgo para la inocuidad de los alimentos. El segundo proyecto está orientado a la aplicación de mejores marcos institucionales para la gestión de la inocuidad y el control de los alimentos en los países menos adelantados de Asia.

214. La OMS concentrará sus esfuerzos futuros en mejorar la inocuidad de los alimentos mediante algunas estrategias fundamentales. Facilitará una actuación internacional coordinada y ampliará sus actividades de colaboración sobre la inocuidad de los alimentos en la región. Los principales colaboradores a este respecto son los organismos nacionales de inocuidad de los alimentos, la FAO, la Coordinación de los Programas de Apoyo (SPC), la ASEAN, Consumers International, los bancos de desarrollo y los organismos de ayuda, así como las universidades. Se seguirá prestando atención al aumentar la capacidad nacional de formular políticas, planes de acción y legislación con objeto de que los Estados miembros participen más activamente en el proceso de elaboración de normas del Codex y puedan establecer normas nacionales compatibles con las orientaciones del Codex.

215. Dado que la vigilancia es la base de la formulación de estrategias nacionales orientadas a la reducción del riesgo en relación con los alimentos, la OMS colaborará con los Estados miembros a fin de aumentar su capacidad de obtener, utilizar y compartir datos fidedignos sobre: i) las enfermedades transmitidas por los alimentos; y ii) la contaminación de los alimentos. Esta información se aplicará a los perfiles y las evaluaciones del riesgo y servirá para aumentar la capacidad de adopción de decisiones basadas en el riesgo sobre la inocuidad de los alimentos por parte de los países. Estos datos y evaluaciones servirán también de base para el establecimiento de normas y directrices

internacionales y de reglamentaciones alimentarias nacionales u otras iniciativas. La OMS trabajará también para conseguir que las autoridades sanitarias contribuyan con eficacia a la labor de la Comisión del Codex Alimentarius a fin de que las preocupaciones en materia de salud de los consumidores aparezcan reflejadas en las prioridades de la Comisión. Con el objeto de que todas las personas con responsabilidades en la esfera de la inocuidad de los alimentos (incluidos los gobiernos, la industria y los consumidores) puedan participar con eficacia en las actividades orientadas a garantizar la inocuidad de los alimentos y sean capaces de responder de manera adecuada a los brotes, situaciones de urgencia y catástrofes, la OMS creará capacidad de comunicación del riesgo en sus Estados miembros. La Organización alentará a los gobiernos a examinar la capacitación de los inspectores de alimentos y animará a los Estados miembros que amplíen la formación y la autoridad de sus funcionarios responsables de la observancia. También se alentará a los Estados miembros a colaborar más tanto con la industria como con los consumidores y se respaldará a las autoridades sanitarias para que puedan proporcionar información exacta y oportuna al público en los brotes y las situaciones de urgencia.
