

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

S

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

Tema 5 del programa

CX/LAC 24/23/5

Junio de 2024

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

Vigésima tercera reunión

Virtual

22-26 de julio de 2024

### INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGIÓN, INCLUIDAS CUESTIONES ACTUALES E INCIPIENTES

*(Documento preparado por la FAO y la OMS)*

#### ANTECEDENTES

1. En este documento se presentan los aspectos más destacados en relación con la inocuidad y calidad de los alimentos en la región de América Latina y el Caribe, en particular una visión general de las cuestiones actuales e incipientes. Asimismo, se ofrecen los antecedentes y el análisis de la información recopilada para su presentación y examen en la 23.<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC) en 2024.

#### INTRODUCCIÓN

2. En su 38.<sup>o</sup> período de sesiones, celebrado en marzo de 2024, la Conferencia Regional de la FAO para América Latina y el Caribe (LARC)<sup>1</sup>:
  - a. “reconoció el papel de la región como importante exportador de productos agroalimentarios, promoviendo la reducción de las medidas de restricción del comercio [...]”; y recomendó a la FAO que “fortaleciera la capacidad de los gobiernos para responder a las necesidades cambiantes del comercio a fin de aumentar la transparencia y respaldar a las pequeñas y medianas empresas, las cooperativas y los agricultores familiares con vistas a [...] su acceso a los mercados y su participación en las cadenas de suministro mundiales”;
  - b. “reconoció que uno de los principales desafíos de la región [...] era la dificultad para incrementar la producción de alimentos de manera sostenible y resiliente a fin de superar las limitaciones de recursos, la pérdida de biodiversidad, la degradación de los recursos naturales, el cambio climático, los conflictos y las perturbaciones económicas”.
3. El cambio climático se consideró una de las crisis más peligrosas del mundo en un informe<sup>2</sup> publicado por el Foro Económico Mundial en enero de 2024. En el informe sobre riesgos a nivel mundial se señala que los riesgos ambientales<sup>3</sup> dominan el panorama de los riesgos a corto, medio y largo plazo (esto es, períodos de tiempo de dos, cinco y 10 años, respectivamente). Respondieron a la encuesta sobre percepción de los riesgos mundiales representantes de 19 países de la región, nueve de los cuales determinaron que los fenómenos meteorológicos extremos eran el más importante de los cinco principales riesgos que debían abordarse en el futuro cercano.

<sup>1</sup> Documento LARC/24/REP, titulado “Informe del 38.<sup>o</sup> período de sesiones de la Conferencia Regional de la FAO para América Latina y el Caribe”.

<sup>2</sup> Foro Económico Mundial. 2024. *The Global Risks Report 2024*. 19.<sup>a</sup> edición. Insight Report. Coligny (Suiza). [www.weforum.org/publications/global-risks-report-2024/](http://www.weforum.org/publications/global-risks-report-2024/)

<sup>3</sup> Riesgos ambientales: pérdida de biodiversidad y colapso de los ecosistemas, un cambio decisivo en los sistemas del planeta, fenómenos meteorológicos extremos, escasez de recursos naturales (alimentos y agua), desastres naturales no debidos a fenómenos meteorológicos y contaminación (del aire, el suelo y el agua). Foro Económico Mundial. 2024. *The Global Risks Report 2024*, Glosario, pág. 95.

4. La escasez de recursos naturales relativa a los alimentos y el agua ocupó el cuarto puesto en cuanto a gravedad a escala mundial durante los próximos 10 años, lo que pone de manifiesto la importancia de los riesgos ambientales dentro de los sistemas agroalimentarios.
5. En el informe prospectivo<sup>4</sup> de la LARC se mencionan los efectos acumulativos del cambio climático en la disminución del rendimiento de las cosechas, las modificaciones en los regímenes de precipitaciones y otros efectos extremos que provocan pérdidas económicas en la región. En el Caribe, los frecuentes desastres naturales han dado lugar a la escasez de alimentos y el aumento de los precios. En América del Sur y Mesoamérica, las variaciones de las condiciones climáticas han repercutido en la calidad y la cantidad de la producción de cultivos de exportación, como el café y la soja, lo que afecta a la competitividad de estos productos en el mercado mundial. En el informe también se indica que América Latina y el Caribe es la región donde se utilizan más plaguicidas, lo que representa una amenaza para la biodiversidad.
6. Los cambios en el comercio, los sistemas agroalimentarios, el clima y los riesgos ambientales, entre otros temas generales, afectarán a la inocuidad y calidad de los alimentos.

### **CUESTIONES INCIPIENTES EN MATERIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA**

7. En la 21.<sup>a</sup> reunión del CCLAC, las tres cuestiones incipientes más importantes en materia de inocuidad alimentaria que se determinaron a nivel regional fueron la resistencia a los antimicrobianos (RAM), las nuevas tecnologías para los sistemas de producción de alimentos y el cambio climático<sup>5</sup>.
8. En la sección específica que figura más adelante se presenta más información sobre la RAM. En lo concerniente a las nuevas tecnologías relativas a las fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos (FASPN), la Comisión del Codex Alimentarius, en el informe de su 46.<sup>o</sup> período de sesiones, “[d]estacó la importancia de abordar los desafíos planteados por las FASPN y la importante función que el Codex podría desempeñar en este contexto; señaló que los actuales mecanismos de trabajo eran adecuados para abordar cualquier nuevo trabajo sobre las FASPN que los miembros pudieran proponer; y alentó a los miembros a presentar propuestas de nuevos trabajos sobre las FASPN”<sup>6</sup>.
9. En el informe de la 22.<sup>a</sup> reunión del CCLAC se indicó que en la labor del Codex debería considerarse el cambio climático únicamente en función de sus repercusiones directas en la inocuidad y calidad de los alimentos, en el marco del mandato del Codex. Esto incluye examinar los efectos en materia de inocuidad alimentaria sobre los cultivos, por ejemplo, el mayor crecimiento de moho (micotoxinas), la contaminación de las fuentes de agua para la producción de alimentos y piensos, la pérdida de alimentos, la infestación por plagas y las enfermedades de las plantas.
10. En la publicación de la FAO titulada *Climate Change: Unpacking the Burden on Food Safety* (Cambio climático: análisis de sus consecuencias sobre la inocuidad de los alimentos) se examinan riesgos alimentarios como los patógenos y parásitos transmitidos por los alimentos, la floración perjudicial de algas, los plaguicidas, las micotoxinas y los metales pesados, con especial hincapié en el metilmercurio<sup>7</sup>.
11. En una guía sobre cambio climático publicada por la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y adaptada a los profesionales de la salud se proporciona a los proveedores de servicios de salud los conocimientos necesarios para determinar las afecciones médicas relacionadas con el cambio climático, como las ocasionadas por la contaminación de las fuentes de alimentos y agua<sup>8</sup>.
12. En una encuesta llevada a cabo de febrero a marzo de 2024 y en la que participaron 33 países de la región se plantearon las siguientes dos cuestiones prioritarias: los contaminantes de los alimentos y el fraude alimentario. La presencia de contaminantes en los alimentos debe vigilarse atentamente para evitar que haya niveles de contaminación que afecten a la calidad de los alimentos o los conviertan en nocivos. El Codex ha establecido 17 niveles máximos para contaminantes como micotoxinas, metales (por

---

<sup>4</sup> Documento LARC/24/INF/15, titulado “Previsión de factores y desencadenantes pertinentes para América Latina y el Caribe”. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/d98d539d-bd1e-4a01-94e5-9f55e89b4109/content>

<sup>5</sup> CX/LAC 19/21/3.

<sup>6</sup> REP23/CAC.

<sup>7</sup> FAO. 2020. *Climate change: Unpacking the burden on food safety*. Serie Inocuidad y calidad de los alimentos n.º 8. Roma.

<sup>8</sup> OPS. 2020. *Cambio climático para profesionales de la salud: un libro de bolsillo*. Washington, D.C. <https://iris.paho.org/handle/10665.2/52950>

ejemplo, arsénico, plomo y mercurio) y radionucleidos (por ejemplo, en el agua de consumo)<sup>9</sup>. En su 24.ª reunión, el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos definió el fraude alimentario como “[t]oda acción deliberada de una empresa o individuo para engañar a otros con respecto a la integridad de un alimento con ánimo de lucro indebido. Entre los tipos de fraude se incluye la adulteración, la sustitución, la dilución, la alteración, la simulación, la falsificación y la tergiversación”<sup>10</sup>. El Comité está preparando directrices sobre la prevención y el control del fraude alimentario<sup>11</sup>.

- Desde hace tiempo se acepta que estos temas constituyen cuestiones de inocuidad alimentaria pertinentes para el CCLAC. Otras prioridades en materia de inocuidad de los alimentos aprobadas a lo largo del tiempo por el CCLAC son, por ejemplo, la armonización de la legislación alimentaria, los procedimientos y protocolos de control de los alimentos y la detección de residuos químicos en los alimentos, tales como residuos de plaguicidas y micotoxinas. Los contaminantes han sido una prioridad del Comité desde su primera reunión en 1976. La cuestión del fraude alimentario se planteó, junto con las nuevas fuentes de alimentos para consumo humano, durante su 21.ª reunión en 2019<sup>12</sup>.

## **INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE LAS CUESTIONES RELACIONADAS CON LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y ACTIVIDADES EN LA REGIÓN DE AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE**

### **Resistencia a los antimicrobianos**

- El proyecto de colaboración tripartita titulado “Trabajando juntos para combatir la resistencia a los antimicrobianos”, financiado por la Unión Europea y puesto en marcha por la FAO, la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) y la OPS, inició sus actividades en 2019 y las concluyó en noviembre de 2023. El proyecto tenía los siguientes objetivos: i) apoyar la elaboración y evaluación de la ejecución de los planes de acción nacionales sobre la RAM en el marco del enfoque de “Una sola salud”; ii) fortalecer la vigilancia y el seguimiento de la RAM y el consumo o uso de antimicrobianos humanos y veterinarios de conformidad con las normas internacionales; iii) alentar al sector privado a participar en el control de la RAM; iv) reforzar la investigación y la innovación en materia de RAM, así como alternativas a los antibióticos y, al mismo tiempo, fomentar la cooperación internacional. Los países que participaron fueron Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Paraguay, Perú y Uruguay. Algunos de los resultados notables del proyecto fueron los siguientes: i) la elaboración y aplicación de la metodología relativa a los puntos de referencia de políticas sobre RAM en la fabricación de piensos medicados y la orientación sobre el uso dirigida a los responsables de la formulación de políticas y los administradores, así como la determinación de las capacidades nacionales existentes en cada país participante para contener la RAM a través de políticas sobre pienso medicado y su gobernanza, tanto a escala nacional como regional; ii) la publicación de informes jurídicos nacionales sobre la legislación relacionada con el uso de antimicrobianos y la RAM en la producción animal terrestre; iii) la elaboración de una metodología sobre la armonización de la política nacional de comunicación de riesgos de RAM con el Plan de acción mundial sobre RAM y las políticas internacionales del sector agroalimentario de la FAO y la OMSA.
- Marzo de 2024 marcó el final de las actividades emprendidas en relación con el proyecto nacional de colaboración tripartita sobre la lucha contra la RAM en el Perú bajo el enfoque de “Una sola salud” (2022-23), el único proyecto del Fondo fiduciario de asociados múltiples para la RAM en la región de América Latina y el Caribe. Entre los logros alcanzados se encuentran los siguientes: una ley marco sobre RAM, que actualmente se está examinando en el Congreso del Perú; la asistencia prestada a cinco laboratorios de referencia de los ministerios de Salud, Agricultura y Pesca, respectivamente, para sentar las bases de la vigilancia conjunta de la RAM; la orientación sobre las mejores prácticas para la contención de la RAM en el sector agroalimentario, y la inclusión de las cuestiones ambientales en los debates sobre RAM con actores gubernamentales de sectores distintos al agroalimentario.
- Dentro del ámbito de un acuerdo entre la OPS y el Gobierno de Guyana encaminado a fortalecer el sistema nacional de preparación y respuesta de salud pública, se llevó a cabo una serie de actividades de creación de capacidad con miras a reforzar las capacidades de los laboratorios del país para evaluar los riesgos microbiológicos de fuentes alimentarias y animales e investigar la RAM a lo largo de la cadena de valor alimentaria. En 2023 y 2024, se impartió capacitación teórica y práctica sobre técnicas de

<sup>9</sup> El Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos define los contaminantes como “sustancias que no se han añadido intencionadamente a los alimentos. Los procesos de producción de alimentos pueden provocar la entrada de sustancias en los alimentos en cualquier momento: durante su fabricación, manipulación, almacenamiento, elaboración o distribución. Los contaminantes también pueden penetrar en los alimentos desde el medio ambiente. La presencia de estas sustancias en los alimentos debe vigilarse atentamente para evitar que la contaminación afecte a la calidad de los alimentos o los convierta en nocivos”.

<sup>10</sup> [Documento CX/FICS 18/24/7, titulado “Documento de debate sobre la integridad y la autenticidad de los alimentos”.](#)

<sup>11</sup> [Documento CX/FICS 23/26/6, titulado “Anteproyecto de directrices sobre la prevención y el control del fraude alimentario”.](#)

<sup>12</sup> CX/LAC 22/22/5.

muestreo, detección e identificación de patógenos en la cadena de producción avícola, acompañada de formación en técnicas moleculares relacionadas con la RAM.

17. La OPS también estableció programas de creación de capacidad, en particular capacitación práctica en el Estado Plurinacional de Bolivia, México y el Uruguay sobre métodos fenotípicos y cuantitativos para evaluar la RAM, haciendo hincapié en la aplicación de nuevos métodos en los laboratorios oficiales de alimentos. Se está realizando un estudio piloto con laboratorios oficiales del Estado Plurinacional de Bolivia y Cuba, que recibirán apoyo técnico para la evaluación de la RAM en *Salmonella* spp. asociada a productos alimenticios en el marco del enfoque de “Una sola salud”.
18. El proyecto titulado “Aplicación de las normas del Codex para apoyar la contención y la reducción de la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos”, también llamado “proyecto en apoyo de la aplicación de los textos del Codex relativos a la resistencia a los antimicrobianos” (Proyecto ACT) (2021-26), financiado por la República de Corea y puesto en marcha por la FAO en seis países<sup>13</sup>, se ejecuta tanto a escala mundial como local en apoyo de la aplicación de las normas del Codex, especialmente las relacionadas con el seguimiento, la vigilancia, la contención y la reducción de la RAM transmitida por los alimentos. El proyecto también evalúa la utilización y las repercusiones de las normas del Codex relativas a la RAM. La aplicación de las normas del Codex en materia de RAM tiene por objeto mejorar la gestión de la RAM transmitida por los alimentos en los seis países seleccionados.
19. A través del Proyecto ACT mencionado anteriormente se planificó e impartió una serie de seminarios web dirigidos a reforzar la capacidad en los temas del Codex de interés para la región de América Latina y el Caribe y promover la aplicación de las normas del Codex con el fin de fortalecer los sistemas nacionales de control de los alimentos. La actividad fue iniciada en 2022 por la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, junto con la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario (AGROCALIDAD), en representación del Ecuador como Coordinador del CCLAC. Está previsto que la serie de seminarios web se siga impartiendo hasta 2025.

### Sistemas de control alimentario

20. La Red Analítica de Latinoamérica y el Caribe (RALACA)<sup>14</sup> es una red de laboratorios e instituciones afines sin ánimo de lucro cuya finalidad es mejorar las capacidades técnicas y alentar la cooperación entre los laboratorios que forman parte de la red. El intercambio de información es fundamental para mejorar las oportunidades regionales. La RALACA fue establecida con el apoyo de la FAO y el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) y hasta la fecha cuenta con 54 instituciones de 21 Estados miembros. Gracias a una iniciativa reciente, 16 países de la región que forman parte de la red han podido inaugurar oficialmente el Comité de Intercambio de Datos de la RALACA, que promueve el uso y el intercambio de datos analíticos a fin de fortalecer el análisis de riesgos en la región y promover una toma de decisiones sobre inocuidad alimentaria con base científica. La RALACA también ha creado una base de datos de residuos y contaminantes químicos que actualmente alberga el OIEA. Habida cuenta de que los datos sobre contaminantes y residuos químicos se consideran información sensible, se han fijado requisitos estrictos para mantener la confidencialidad y la seguridad. En este contexto, el intercambio de datos sobre inocuidad alimentaria es voluntario y ofrece enormes ventajas. La base de datos ayuda a la región a utilizar los datos agregados existentes para mostrar las tendencias y los desafíos en el ámbito de la inocuidad alimentaria, así como para realizar evaluaciones del riesgo preliminares y de primer nivel. Algunos de los beneficios son la orientación de los limitados recursos a necesidades basadas en los riesgos y la aplicación de programas de seguimiento basados en los riesgos en función de la información facilitada por la subregión, lo que mejora la protección de los consumidores de la región y protege el comercio.
21. La FAO ha puesto en marcha el proyecto para el fortalecimiento del sistema nacional de inocuidad y calidad de los alimentos (2023-24) a petición de Chile para evaluar el rendimiento del sistema nacional de control de los alimentos a través de la aplicación del instrumento FAO/OMS de evaluación de los sistemas de control de los alimentos. Este instrumento ayuda a las autoridades gubernamentales responsables a evaluar la idoneidad de los recursos, así como de sus sistemas de control y vigilancia. También resulta útil a las autoridades competentes para examinar sus interacciones con las partes interesadas, por ejemplo, los operadores de la cadena alimentaria, los consumidores y los socios comerciales. A fecha de junio de 2024, el instrumento se ha presentado a los coordinadores del Ministerio de Salud, el Servicio Agrícola y Ganadero, el Servicio Nacional de Pesca, la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, la Subsecretaría de Relaciones Económicas Internacionales y las secretarías regionales de salud de cada una de las 16 regiones del país. En Chile, la aplicación de este instrumento permitirá la determinación de las esferas prioritarias en las que es preciso introducir mejoras

<sup>13</sup> Camboya, Mongolia, Nepal y Pakistán en Asia, y Colombia y el Estado Plurinacional de Bolivia en América Latina y el Caribe.

<sup>14</sup> [www.red-ralaca.net](http://www.red-ralaca.net)



y la planificación de actividades secuenciales y coordinadas para lograr los resultados previstos, haciendo comparaciones a lo largo del tiempo. Esta aplicación se inició en agosto de 2023 y se prevé finalizarla en noviembre de 2024. Barbados será el próximo país que utilizará el instrumento FAO/OMS de evaluación de los sistemas de control de los alimentos.

22. El Congreso de Intendentes del Uruguay presentó una petición a la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe para que examinara el sistema nacional de control de los alimentos y determinara los requisitos de registro sanitario de los alimentos para las empresas alimentarias del país, utilizando los países de la región como referencia. Este pequeño proyecto finalizó en diciembre de 2023 con recomendaciones de la FAO basadas en los textos del Codex y un nuevo examen de la legislación alimentaria. El Congreso de Intendentes se pondrá en contacto con las autoridades competentes para seguir trabajando en esta esfera.
23. En diciembre de 2023, la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe organizó en el Perú una reunión de dos días de duración sobre inocuidad alimentaria con los sectores público y privado en el marco del proyecto “Fresh and Safe” (Frescos e inocuos). Se contó con la participación de representantes del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego y el Ministerio de la Producción y de directivos procedentes de los mercados nacionales mayoristas de alimentos. La reunión incluyó un animado debate sobre cuestiones relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos en los mercados mayoristas en la que participaron oradores invitados y el público.
24. La OPS ha prestado asistencia a Belice y otros países del Caribe en los esfuerzos por mejorar sus sistemas de inspección alimentaria basada en riesgos. Varios países del Caribe han adoptado y aplicado el manual de la OPS titulado *Risk-Based Inspection in the Caribbean*<sup>15</sup> (Inspección basada en riesgos en el Caribe). La OPS ha elaborado un programa de capacitación en línea dirigido a los manipuladores de alimentos, que ha sido adoptado por todos los países del Caribe.
25. La OPS también publicó el *Manual de inspección de alimentos basada en riesgos: Establecimientos productores de alimentos*<sup>16</sup>, cuya finalidad es brindar orientación a los servicios oficiales de control alimentario de los países en la aplicación de un sistema de inspección basado en riesgos. El objetivo es modernizar y hacer más eficientes los sistemas de inspección, así como optimizar la utilización de los recursos humanos y materiales.
26. En colaboración con los países de América Latina y el Caribe, la OPS y la OMS han elaborado conjuntamente la guía titulada *Buenas prácticas en mercados tradicionales de alimentos de la Región de las Américas*<sup>17</sup>. La guía está disponible en español, inglés y portugués y su objetivo es ofrecer recomendaciones para mejorar la infraestructura y garantizar condiciones higiénicas y sanitarias en los mercados tradicionales. Su finalidad es también asistir en los esfuerzos encaminados a mitigar el riesgo de posibles contagios de enfermedades entre animales y humanos a través de los alimentos. Se han llevado a cabo estudios experimentales sobre la aplicación en Colombia y el Paraguay.
27. Los miembros de la región participaron activamente en la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) con miras a garantizar la armonización de sus sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos con las normas internacionales y a colaborar en situaciones de emergencia vinculada a la inocuidad de los alimentos. La INFOSAN facilitó el intercambio rápido de información entre países durante incidentes relativos a la inocuidad alimentaria a través de su plataforma.
28. La Secretaría conjunta FAO/OMS de la INFOSAN continuó mejorando la Red y fomentando las capacidades de los miembros para prepararse e intervenir ante problemas de inocuidad alimentaria. En 2023, la Secretaría de la INFOSAN participó en 19 incidentes relativos a la inocuidad alimentaria que afectaron a nueve Estados miembros de la región. La Secretaría, por conducto de los puntos de contacto de emergencia de INFOSAN de estos Estados miembros, facilitó un intercambio rápido de información con el objetivo de establecer medidas de gestión de riesgos encaminadas a dar pronta respuesta a los incidentes relacionados con los alimentos.

---

<sup>15</sup> OPS. 2019. *Risk-based food inspection manual for the Caribbean*. Washington, D.C. [www.paho.org/en/documents/risk-based-food-inspection-manual-caribbean](http://www.paho.org/en/documents/risk-based-food-inspection-manual-caribbean)

<sup>16</sup> OPS. 2023. *Manual de inspección de alimentos basada en riesgos. Establecimientos productores de alimentos*. Washington, D.C., [www.paho.org/es/documentos/manual-inspeccion-alimentos-basada-riesgos-establecimientos-productores-alimentos](http://www.paho.org/es/documentos/manual-inspeccion-alimentos-basada-riesgos-establecimientos-productores-alimentos)

<sup>17</sup> OPS. 2024. *Buenas prácticas en mercados tradicionales de alimentos de la Región de las Américas*. Washington, D.C. <https://iris.paho.org/handle/10665.2/57451?show=full>

29. La OPS cuenta con un equipo específico sobre detección temprana y evaluación de riesgos destinado a detectar señales de incidentes relacionados con la inocuidad alimentaria que colabora activamente con los miembros de la región y la Secretaría de la INFOSAN. La OPS está actualizando la lista de puntos de contacto de emergencia de INFOSAN para la región.

### **Análisis de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos**

30. La ejecución del proyecto para la mejora de la capacidad de realizar análisis de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos en América Latina por medio de un enfoque basado en la cooperación Sur-Sur para facilitar el comercio regional, financiado por el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio de la Organización Mundial del Comercio (2024-26), corre a cargo de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, el Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria (PANAFTOSA-OPS/OMS) y la Universidad de Minnesota (Estados Unidos de América). El proyecto tiene por objeto fortalecer la capacidad de análisis de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos en ocho países —a saber, Argentina, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Honduras, Nicaragua, Paraguay y Perú— y recibirá el apoyo del Brasil, Chile y el Uruguay, que actuarán como mentores y participarán en el programa de capacitación en línea. También está encaminado a ofrecer orientación sobre el desarrollo de las competencias que necesitan los analistas de riesgos (evaluación, gestión y comunicación de riesgos) que trabajan en los sectores agroalimentarios.
31. El tercer Simposio de evaluación de riesgos para América Latina y el Caribe (2024) estará hospedado por la Universidad de Costa Rica; el Ministerio de Economía, Industria y Comercio de Costa Rica; y el Instituto Federal de Evaluación de Riesgos de Alemania. Está organizado conjuntamente por la OPS, la FAO, el OIEA, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA), la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, la Autoridad Alimentaria y Económica de Portugal, el Ministerio de Comercio e Industrias de Panamá y la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria. Está previsto que se celebre en San José (Costa Rica) del 10 al 12 de diciembre de 2024 y su objetivo es fomentar la comprensión y el debate acerca de las últimas investigaciones y enfoques en relación con el análisis de riesgos. El simposio reunirá a profesionales del ámbito de la inocuidad alimentaria para que estudien estrategias de colaboración eficaces para el análisis y la gestión de riesgos alimentarios en toda la región de América Latina y el Caribe. Este acto servirá como plataforma para el debate exhaustivo y el intercambio de conocimientos y mejores prácticas en la región.
32. En enero de 2023, la OMS y la OPS impartieron un programa de formación sobre análisis de riesgos para la inocuidad alimentaria en El Salvador dirigido a mejorar la comprensión general del uso de los principios de análisis de riesgos para la inocuidad alimentaria en el sistema de control alimentario del país. Asimismo, se llevó a cabo una actividad regional de fomento de la capacidad relacionada con la gestión de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos en julio de 2023 en Quito (Ecuador), en la que participaron representantes de Argentina, Brasil, Chile, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, Panamá, Paraguay, Perú y Uruguay. La actividad se centró en el establecimiento de los niveles máximos de contaminantes en los alimentos. Tras el programa de fomento de la capacidad se organizará una serie de seminarios web de seguimiento a partir del segundo semestre de 2024.
33. La Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos (RILAA), coordinada por la OPS, llevó a cabo sesiones de formación sobre la calificación de equipos de cromatografía de líquidos, la microbiología de los alimentos, el análisis de riesgos y el puesto de auditor líder ISO 17025:2017. La RILAA también organizó pruebas de aptitud diseñadas para la detección de patógenos transmitidos por los alimentos (a saber, *E. coli*, *Listeria monocytogenes* y *Salmonella*) en productos cárnicos, en las que participaron 58 laboratorios de 12 países, así como para la detección de plaguicidas en la piña, en las que participaron siete laboratorios procedentes de cinco países.

### **Contaminantes de los alimentos**

34. El proyecto sobre la reducción del contenido de cadmio en el cacao de la Amazonia ayuda a los actores de la cadena de valor del cacao a innovar, adoptar y diversificar las prácticas de gestión a fin de incrementar el valor del cacao de la Amazonia como producto del patrimonio indígena amazónico garantizando niveles de cadmio inferiores a los umbrales permitidos por asociados comerciales como la Unión Europea. El proyecto se está llevando a cabo en Brasil, Colombia, Ecuador, Estado Plurinacional de Bolivia, Perú y República Bolivariana de Venezuela con el apoyo de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe.
35. La Secretaría del Codex está realizando un estudio de casos para evaluar el uso y las repercusiones de las normas del Codex Alimentarius, centrándose en el *Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas* (CXC 51-2003). Este estudio piloto tiene como finalidad examinar las iniciativas llevadas a cabo por varias partes interesadas del Brasil para reducir la contaminación del maíz por fumonisinas y, al mismo tiempo, adoptar la norma CXC 51-2003. Además, el

estudio pretende determinar las prácticas óptimas para la aplicación del Código, así como las lecciones aprendidas que pueden ayudar a otros países a reunir y presentar datos sobre los niveles de contaminación en los cereales. En este proceso también se detectarán las oportunidades para fomentar la elaboración de códigos de prácticas por parte del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos. Durante este estudio de casos se entrevistó a la FAO y la OPS.

### **Cambio climático**

36. En colaboración con el Organismo de Salud Pública del Caribe, la OPS está poniendo en marcha el proyecto financiado por la Unión Europea titulado “Fortalecimiento de los sistemas de salud resilientes al clima en el Caribe” en la región del Foro del Caribe, que comprende 14 Estados miembros de la Comunidad del Caribe y la República Dominicana. El proyecto, que se prevé aplicar entre 2020 y 2025, tiene por objeto mejorar la resiliencia ante los efectos del cambio climático sobre los sistemas sanitarios. Como parte del componente del proyecto relacionado con la inocuidad alimentaria, la OPS y el Organismo de Salud Pública del Caribe han evaluado la capacidad de los países del Foro del Caribe de mitigar los nuevos riesgos para la inocuidad de los alimentos asociados al cambio climático. Han impartido capacitación para laboratorios centrada en el análisis de los patógenos de los alimentos y el agua y han elaborado un programa de capacitación subregional sobre la inspección alimentaria basada en riesgos con miras a abordar los riesgos para la inocuidad alimentaria relacionados con el clima. El proyecto también ha sensibilizado acerca de los efectos del cambio climático sobre la inocuidad de los alimentos por diversos medios, por ejemplo, vídeos, sesiones de formación y otros materiales de comunicación.
37. En el marco del proyecto, se seleccionó a Barbados y a Trinidad y Tabago como países piloto para formular sus planes de inocuidad alimentaria resilientes al clima. Tras los talleres celebrados en septiembre de 2023 y enero de 2024, en los que participaron representantes de distintos órganos gubernamentales, se acordaron anteproyectos de planes de inocuidad alimentaria resilientes al clima para ambos países. El objetivo de los planes es proporcionar a los dos países un instrumento de gestión de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos basada en un enfoque sistemático, preventivo y resiliente. Esta herramienta permitirá a los países responder a los desafíos relacionados con la inocuidad alimentaria que puedan surgir durante distintas etapas de la producción, elaboración, distribución y consumo de alimentos como consecuencia de los cambios climatológicos y los desastres naturales.
38. Actualmente, la OPS y el Organismo de Salud Pública del Caribe están elaborando un documento de orientación para ayudar a los países a establecer planes nacionales de inocuidad alimentaria resilientes al clima. En mayo de 2024, la OPS anunció una convocatoria de expertos para contribuir a la formulación de la guía.

### **Aplicación de la Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos**

39. En colaboración con el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades de los Estados Unidos de América, en mayo de 2024 se celebró una reunión inicial para la creación de la alianza de la OMS para la inocuidad de los alimentos con vistas a contribuir a la aplicación de la Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos (2023-2030), de la cual un componente esencial es la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos. La reunión incluyó la participación de distintos centros colaboradores de la OMS y otras instituciones que han demostrado dotes de liderazgo y competencias técnicas en este ámbito. Se formularon el mandato y el plan de trabajo para su aprobación en la próxima reunión virtual, prevista para septiembre de 2024.
40. En consulta con los Estados miembros, la OPS está formulando una estrategia regional de cooperación técnica para la inocuidad alimentaria, armonizada con los objetivos de la Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos (2023-2030). Este documento ofrecerá un marco estratégico para orientar la cooperación técnica de la OPS y la OMS en el ámbito de la inocuidad de los alimentos durante el período comprendido entre 2025 y 2030. La estrategia propuesta tiene tres prioridades principales: i) fomentar la capacidad de los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos, ii) fortalecer el análisis de los riesgos existentes y nuevos en materia de inocuidad alimentaria, y iii) mejorar la coordinación regional de los sistemas y servicios de inocuidad de los alimentos. El Consejo Directivo de la OPS aprobará la estrategia en septiembre de 2025.

## PROYECTOS DEL FONDO FIDUCIARIO DEL CODEX

41. Los proyectos del Fondo fiduciario del Codex (FFC) se centraron en Cuba, El Salvador, Estado Plurinacional de Bolivia, Guatemala, Guyana y Honduras. La OPS guio y respaldó la ejecución de los proyectos del FFC en El Salvador, Estado Plurinacional de Bolivia, Guatemala, Guyana y Honduras, mientras que la FAO brindó orientación y apoyo en Cuba.
- a. **Honduras (FFC2 2018-2022)** ha finalizado su proyecto, cuyo objetivo era mejorar las capacidades del Comité nacional del Codex. La iniciativa abarcó el establecimiento de un marco jurídico para la creación del Comité, junto con la formulación de un plan estratégico para el período 2022-26. Este plan sirve como instrumento de gestión para orientar la adopción de medidas, teniendo en cuenta al mismo tiempo la función de las distintas partes interesadas. A fin de garantizar la sostenibilidad a largo plazo del Comité nacional del Codex, Honduras creó una estrategia amplia de comunicación centrada en el Codex Alimentarius y la inocuidad alimentaria en el país. Además, se está ejecutando un plan de fomento de la capacidad para mejorar las competencias y los conocimientos de los miembros del Comité. El Comité nacional del Codex en Honduras tuvo la oportunidad de mostrar los resultados del proyecto en un acto paralelo sobre el FFC que se celebró durante el 46.º período de sesiones de la Comisión del Codex el 1 de diciembre de 2023 en Roma.
  - b. **Cuba (FFC2 2019-2023)** ha finalizado recientemente el proyecto sobre el fortalecimiento de la gestión sostenible del Comité nacional del Codex en Cuba y sus mecanismos de consulta con el fin de promover una cultura de la inocuidad alimentaria. El país ha elaborado y aplicado un manual de procedimiento para el Codex en Cuba, reforzado la estructura del punto de contacto y el Comité nacional del Codex en Cuba y preparado una estrategia nacional sobre información, educación y comunicación. Se invitó al Comité nacional del Codex en Cuba a presentar los resultados del proyecto en el acto paralelo sobre el FFC durante el 46.º período de sesiones de la Comisión del Codex.
  - c. **Estado Plurinacional de Bolivia (FFC2 2019-2023)** también ha finalizado su proyecto, que culminó con la elaboración de un marco jurídico para el punto de contacto y el Comité nacional del Codex, así como un plan estratégico para el período 2022-25. Además, se ha establecido un sistema de gestión de la información para impulsar la preservación de la memoria institucional y simplificar la labor del Comité nacional y sus subcomités técnicos. El Estado Plurinacional de Bolivia ha emprendido amplias campañas de sensibilización acerca del Codex Alimentarius dirigidas a partes interesadas clave, acompañadas de la formulación de una estrategia continua de fomento de la capacidad para velar por que el Comité nacional siga siendo eficaz.
  - d. **Guyana (FFC2 2021-24)** ha elaborado una estrategia de comunicación para el Comité nacional del Codex y ha renovado el sitio web. Los representantes del Comité nacional del Codex en Guyana tuvieron la oportunidad de participar en una visita del programa de hermanamiento e interactuaron con partes interesadas del Comité nacional del Codex en Costa Rica para mejorar la comprensión de las funciones y la estructura del programa del Codex en Costa Rica, con el objetivo de establecer una estructura del Codex sostenible en Guyana para aumentar la participación en la labor del Codex.
  - e. **El Salvador y Guatemala (FFC2 2021-25)** han obtenido una prórroga hasta 2025 para su proyecto conjunto. El Salvador ha actualizado el reglamento de su Comité nacional del Codex (CONACODEX) para garantizar una gestión eficaz del programa nacional del Codex. Ambos países han desplegado esfuerzos para sensibilizar acerca de la labor del Codex, centrándose en distintas partes interesadas y elaborando materiales de capacitación para los miembros del Comité nacional (por ejemplo, sobre la aplicación de los principios de análisis de riesgos). En 2023, los dos países participaron en misiones de establecimiento de indicadores de referencia en el Ecuador y el Uruguay y difundieron las enseñanzas extraídas durante las visitas.

## DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE 2024

42. Durante los últimos cuatro años, la organización del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos ha sido una labor conjunta de organizaciones regionales e internacionales (a saber, la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, PANAFTOSA-OPS/OMS, el OIRSA, el IICA y el CCLAC), que se turnan para dirigir la coordinación del programa, y se han estudiado diversas cuestiones sobre inocuidad de los alimentos en relación con el tema general del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. El tema de este año, "Inocuidad de los alimentos: preparémonos para lo imprevisto", pone de relieve la necesidad imperiosa de que haya una colaboración multisectorial en la que participen múltiples partes interesadas, de los productores a los consumidores. Cada actor desempeña una función significativa en la prevención, detección y gestión de los riesgos relacionados con los alimentos. Además de las celebraciones nacionales del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, este día representa una ocasión importante para reunirse y compartir las lecciones aprendidas y experiencias de los países en el ámbito de la inocuidad de los alimentos en América Latina y el Caribe.



## CONCLUSIONES

43. Es importante mantener un diálogo constante con los Estados miembros sobre las cuestiones actuales e incipientes relativas a la inocuidad de los alimentos en la región de América Latina y el Caribe, así como elaborar un programa detallado para establecer prioridades al respecto a corto y medio plazo. Los resultados de estos debates y el programa detallado ayudarán a orientar la labor de la FAO y de la OMS en materia de inocuidad de los alimentos en los planos regional y nacional.
44. La participación de los Estados miembros es importante para determinar y entender las cuestiones incipientes y su relevancia a escala nacional y regional. Para que el CCLAC responda de forma coordinada a nivel regional se necesita la participación de los 33 miembros con miras a abordar las nuevas cuestiones relativas a la inocuidad alimentaria a la escala adecuada.
45. Al determinar los desafíos en materia de inocuidad de los alimentos, es especialmente importante averiguar si estos problemas están causados por cuestiones recurrentes o incipientes en la región. Las necesidades específicas de programas de fomento de la capacidad en inocuidad alimentaria variarán en función de los contextos nacionales y los déficits existentes.

## RECOMENDACIONES

46. Se alienta a los miembros a compartir información de base y actualizada sobre:
  - las mejoras necesarias para el intercambio de información entre países en torno a distintos aspectos de la inocuidad de los alimentos que orienten la labor regional, así como enfoques que ayuden a determinar las cuestiones nuevas e incipientes en la región;
  - las nuevas cuestiones que afectan a la inocuidad y calidad de los alimentos en la región que han surgido desde la 22.<sup>a</sup> reunión del CCLAC;
  - las novedades, los enfoques y las buenas prácticas para hacer frente a las cuestiones incipientes relativas a la inocuidad de los alimentos.
47. Se alienta asimismo a los miembros a proponer medidas complementarias para abordar los problemas de inocuidad y calidad de los alimentos en relación con:
  - las cuestiones recurrentes determinadas anteriormente por los miembros del CCLAC;
  - las nuevas cuestiones y actividades determinadas a escala regional y nacional.