

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS****Trigésimo cuarta reunión
Ålesund, Noruega
19 al 24 de octubre de 2015****CUESTIONES DERIVADAS DEL TRABAJO DE LA FAO Y LA OMS****Directrices técnicas para la elaboración e implementación de un programa de higiene de bivalvos en el marco de la sección 7 del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros del Codex (CAC/RCP 52-2003).**

1. La FAO y la OMS están llevando a cabo un programa de trabajo destinado a generar orientaciones prácticas de orden técnico para el diseño de sistemas de higiene de los mariscos, en el marco de la sección 7 del *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/RCP 52-2003). La necesidad de contar con orientaciones a nivel internacional se identificó específicamente en la 2ª Conferencia Internacional sobre Higiene de Mariscos Moluscoideos, en la que estuvieron representados 15 de los principales países productores y comercializadores de bivalvos. Esta labor también recibió el apoyo del CCFFP, en su 33ª reunión, y del Subcomité de Comercio Pesquero del Comité de Pesca de la FAO, en su 14º período de sesiones. Para elaborar estas directrices, la FAO y la OMS se proponen tomar como base las experiencias y los datos de los países miembros, con el objeto de ofrecer orientaciones sólidas desde el punto de vista técnico y científico. A tal fin, la FAO/OMS emitió una solicitud de datos en septiembre de 2014 y convocó una reunión de un Grupo Central de Expertos en Roma del 26 al 28 de noviembre de 2014. El Grupo Central de Expertos acordó el ámbito de aplicación de las directrices técnicas y, en la 10ª Conferencia Internacional sobre Inocuidad de Mariscos Moluscoideos (ICMSS), celebrada en Puerto Varas, Chile, entre el 15 y el 20 de marzo de 2015, se sometió a consulta de las partes interesadas un documento con notas que versa sobre la especificación del alcance.
2. Actualmente, las directrices técnicas están en preparación, y se prevé que una versión preliminar quedará terminada en una reunión de expertos que tendrá lugar en Roma del 24 al 27 de noviembre de 2015. Los miembros del CCFFP **están invitados a aportar sus comentarios y observaciones** en relación con el documento de especificación del alcance, que se encuentra en línea.¹ Estos comentarios y observaciones se analizarán durante la reunión de expertos mencionada.
3. Se prevé realizar una prueba piloto de la implementación de las directrices técnicas en algunos países seleccionados del sur de África y de América Latina durante 2016. Los comentarios que se formulen a partir de la prueba piloto se tendrán en cuenta para la elaboración definitiva de las orientaciones.

Documento técnico sobre los factores de equivalencia tóxica de las biotoxinas

4. El Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), paralelamente a su debate sobre el proyecto de criterios de rendimiento para los métodos analíticos de referencia y confirmación para biotoxinas marinas con miras a su inclusión en la *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* (CODEX STAN 292-2008), instó al CCFFP a que proporcionara factores de equivalencia tóxica (FET) para todas las toxinas incluidas en la norma. El CCFFP, en su 33ª reunión, opinó que era prematuro incluir FET en la norma, ya que investigaciones científicas recientes y en curso estaban aportando mayor información para establecerlos, y solicitó a la FAO que diera a conocer la información sobre los FET de tal modo que fuera fácil actualizarla. La FAO acordó elaborar un Documento Técnico con la explicación de los antecedentes científicos de la labor sobre los FET y el estado actual de conocimiento. La FAO y la OMS están trabajando con un equipo de expertos para elaborar dicho documento, que actualmente se encuentra en una etapa temprana de redacción. La FAO y la OMS prevén terminarlo a comienzos de 2016 y darlo a conocer a través de sus respectivos sitios web.

¹ El Informe de la REUNIÓN CONJUNTA FAO/OMS DE EXPERTOS SOBRE ORIENTACIONES TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PROGRAMAS DE HIGIENE DE LOS MARISCOS se encuentra en: <ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccffp/ccffp34/Shellfish%20Sanitation%20Initiation%20meeting%20Report%20%20final%20for%20CCFFP.pdf>

Informe técnico sobre factores de nitrógeno

5. El CCFFP, en su 33ª reunión, convino en que la tabla con los datos disponibles sobre los factores de nitrógeno para los alimentos de origen marino y el procedimiento para determinarlos se pusieran a disposición en el sitio web de la FAO. Este acuerdo se alcanzó en base al entendimiento de que la tarea de recopilar la información en base a los artículos publicados y actualizarla a medida que aparecieran otros nuevos quedaría a cargo de Estados Unidos o del Reino Unido. En consecuencia, el Reino Unido proporcionó a la FAO un Informe Técnico sobre los factores de nitrógeno para los alimentos de origen marino, preparado por el Comité de Métodos Analíticos de la *Royal Society of Chemistry*. Este informe técnico está publicado en el sitio web de FAO GLOBEFISH y se puede descargar libremente desde el siguiente enlace: <http://www.globefish.org/seafood-nitrogen-factors.html>. Globefish es la unidad del Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO que tiene a su cargo el comercio internacional de pescado. El sitio web de Globefish ofrece un banco de datos, que es de consulta habitual por las autoridades nacionales competentes y la industria del pescado.

Planificación de colaboración entre organismos para la labor sobre la ciguatera

6. A raíz de una solicitud del Panel de la Comisión Oceanográfica Intergubernamental (COI) sobre Floraciones de Algas Nocivas (IPHAB), la FAO se encuentra en un proceso consultivo con la OMS, la COI y el OIEA sobre la elaboración de un plan de acción coordinado para ayudar a los países miembros a afrontar el riesgo que plantea para la salud pública la intoxicación causada por la ciguatera en el pescado. Los representantes de los organismos se reunirán en la FAO el 14 de diciembre de 2015. En esta reunión se prevé debatir sobre las maneras de combinar el conocimiento experto de los diferentes organismos para abordar temas como la detección del agente causante, la detección de toxinas, el muestreo, el seguimiento, la obtención y comunicación de datos epidemiológicos y las estrategias de gestión del riesgo.

Resistencia a los antimicrobianos

7. La FAO y la OMS continúan realizando actividades para afianzar las capacidades nacionales en toda la cadena alimentaria y reducir los riesgos planteados por los patógenos transmitidos por los alimentos. Uno de los principales objetivos es reducir la posible aparición de la resistencia a los antimicrobianos (RAM) en microorganismos en los sectores de la salud pública y la sanidad animal, promoviendo el uso prudente de los antimicrobianos y reduciendo su empleo indebido en ámbitos que incluyen la producción de alimentos de origen animal. Estas actividades comprenden la colaboración de la FAO/OMS en proyectos de campo que tienen la finalidad de desarrollar las capacidades y sistemas nacionales / regionales para la detección, seguimiento, regulación y gestión de la contaminación por patógenos transmitidos por los alimentos y de la RAM en toda la cadena alimentaria. Asimismo, estos proyectos conjuntos han contribuido a dar forma a políticas nacionales adecuadas y a la promoción de buenas prácticas de manejo pecuario y de medicina preventiva, así como a prácticas de higiene de los alimentos en toda la cadena alimentaria. Además, en el último año se produjo un amplio debate de alcance internacional sobre la necesidad urgente de abordar el problema de la RAM. Entre los puntos salientes del año pasado, se encuentran los siguientes:

8. La adopción de una resolución sobre la resistencia a los antimicrobianos (RAM) por la 67ª Asamblea Mundial de la Salud, celebrada en mayo de 2014.

9. La adopción del Plan de Acción Mundial (PAM)² para combatir la resistencia a los antimicrobianos por la 68ª AMS en mayo de 2015, que se elaboró ante la solicitud de la 67ª AMS (mayo de 2014) (WHA67.25), a través de un proceso de redacción del que participaron activamente la FAO y la OIE, así como los Estados Miembros de la OMS.³

10. Las deliberaciones por parte de los Estados Miembros sobre la función de la FAO de abordar la RAM a nivel de su organismo de gobierno, que llevó a la adopción de una Resolución de la FAO sobre la RAM en los alimentos y la agricultura durante su 39ª conferencia, en junio de 2015.⁴

11. El reconocimiento de la necesidad de que los sistemas alimentarios contribuyan a prevenir y a afrontar las enfermedades infecciosas, incluidas las zoonóticas, y a enfrentar la resistencia a los antimicrobianos, en la Declaración de Roma sobre la Nutrición⁵ y en el Marco de Acción relacionado, aprobado por la Segunda Conferencia Internacional de la FAO sobre Nutrición (ICN2, 19-21 de noviembre de 2014), respaldada por la 68ª AMS (mayo de 2015) y por la conferencia de la FAO en su 39º período de sesiones.

² http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA68/A68_20-sp.pdf

³ <http://www.who.int/drugresistance/es/>

⁴ <http://www.fao.org/3/a-mo153s.pdf> (Véanse los párrs. 43-45)

⁵ Declaración de Roma sobre la Nutrición. Se puede acceder a ella en <http://www.fao.org/3/a-ml542s.pdf>

12. El Grupo asesor de la OMS sobre vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos (OMS-AGISAR), establecido en 2008 con la finalidad de respaldar el esfuerzo de la OMS para minimizar las consecuencias en la salud pública de la resistencia a los antimicrobianos asociada con el uso de estos últimos en los animales destinados a la producción de alimentos, celebró su 6ª reunión entre el 10 y el 12 de junio de 2015 en Seúl, República de Corea, para elaborar un plan estratégico quinquenal tras la adopción planificada del Plan de Acción Mundial sobre la Resistencia a los Antimicrobianos (véase más arriba) y para examinar los avances y los aprendizajes a partir de los proyectos piloto de AGISAR.

13. Los proyectos piloto de AGISAR que se realizan en cada país sobre la vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos han continuado y se encuentran actualmente en curso en Oriente Medio, Asia, África y América Latina. En 2014, se pusieron en marcha nuevos proyectos en Bangladesh y Uganda. Junto con la FAO, se inició un proyecto piloto para la vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos en el sector de la acuicultura en Vietnam. La FAO y la OMS están en busca de apoyo extra presupuestario para ampliar este programa de vigilancia a otros países que generan productos de la acuicultura.

14. La preparación del documento técnico de la FAO sobre la "Situación mundial de la resistencia a los antimicrobianos en la alimentación y la agricultura 2015: consecuencias, tendencias, brechas de datos y recomendaciones" (*The Global State of Antimicrobial Resistance in Food and Agriculture 2015: Impact, trends, data gaps and recommendations*).

15. Un tema clave entre los puntos salientes enumerados es que las formas de encarar el problema de la RAM deben reconocer que, tanto los factores que contribuyen a él como sus consecuencias, incluidas las económicas y de otro tipo, van más allá de la salud, por lo que se requiere de un enfoque coherente, abarcador e integrado de "Una salud" en el que participen diversos actores y sectores como la medicina humana y veterinaria, la agricultura, las finanzas, el ambiente y los consumidores, y de una sólida colaboración tripartita entre la FAO, la OIE y la OMS para combatir la resistencia a los antimicrobianos.

16. Para más detalles, consultar el documento CX/CAC15/38/16 Add.1. (ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/cac/cac38/cac38_16_add1e.pdf)

Difusión de información relacionada con el comercio

17. La FAO ha estado difundiendo información comercial a través del sitio www.globefish.org. El Proyecto GLOBEFISH de la FAO es parte de la red FISHINFO de dicha organización y produce, en forma periódica, tres tipos de publicaciones: (a) actualizaciones sobre los productos, (b) informes de precios y (c) el programa de investigación de Globefish. La actualización sobre productos ofrece información sobre tendencias del mercado y temas relacionados con el acceso a los mercados en el caso de productos específicos como los camarones, los cefalópodos y los bivalvos. En el marco del programa de investigación de Globefish, se publican informes de investigaciones realizadas sobre temas específicos, por ejemplo, subproductos de la pesca, el mercado japonés de alimentos de origen marino, el mercado europeo para los moluscos bivalvos. Durante la 33ª reunión del CCFFP, la FAO ofreció publicar información en este sitio web, como, por ejemplo, los requisitos facultativos para los productos. Si bien la FAO no ha recibido esta información para su publicación, reitera su disposición para difundir cualquier información relacionada con aspectos comerciales que se desee en la 34ª reunión.

Instrumento de muestreo para la histamina

18. La FAO y la OMS continúan invitando a formular comentarios sobre el instrumento de muestreo para la histamina, al que se puede acceder desde <http://www.fstools.org/histamine>. La secretaría está considerando los comentarios sobre el instrumento de muestreo para la histamina recibidos de los usuarios el año pasado y examinando posibles modificaciones que ampliarían la aplicación de este instrumento.

Próximas publicaciones

19. Las siguientes publicaciones se pondrán a disposición en los próximos meses:

- *Risk Assessment tools for Vibrio parahaemolyticus and Vibrio vulnificus associated with seafood: Meeting report* ("Instrumentos de evaluación de riesgo para *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio vulnificus* asociados con los alimentos de origen marino: Informe de la reunión") Serie de Evaluación de Riesgos Microbiológicos N° 20 - FAO/OMS.
- *Salmonella spp. in bivalve molluscs: Meeting report* ("*Salmonella* spp. en los moluscos bivalvos: Informe de la reunión") Serie de Evaluación de Riesgos Microbiológicos N° 21 - FAO/OMS
- *Guidance on the selection and application of methods for the detection and enumeration of human pathogenic Vibrio spp. in seafood* ("Guía sobre la selección y aplicación de métodos para la detección y enumeración de *Vibrio* spp. patógeno para los humanos, en mariscos") Serie de Evaluación de Riesgos Microbiológicos N° 22 - FAO/OMS.