

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 15 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

32.º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma, 29 de junio – 4 de julio de 2009

OTRAS CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS (REFUERZO DE LA CAPACIDAD)

(Preparado por la FAO y la OMS)

Introducción

1. El pasado año, la FAO y la OMS, en colaboración con las organizaciones e instituciones asociadas pertinentes, emprendieron o continuaron una serie de iniciativas con objeto de:
 - reforzar ulteriormente las respectivas funciones de los sectores agrícola y sanitario respecto de la garantía de la calidad y la inocuidad del suministro de alimentos;
 - intensificar la cooperación y la colaboración entre la FAO y la OMS y otros socios en el ámbito de la inocuidad y la calidad de los alimentos;
 - aumentar la capacidad de los Estados Miembros en desarrollo para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos y apoyar su participación efectiva en la labor del Codex.

A continuación se facilita información sobre las actividades de creación de capacidad a escala mundial de la FAO y de la OMS en materia de inocuidad y calidad de los alimentos durante el período objeto del presente informe. Las actividades regionales y nacionales específicas de cada región se indican en los Anexos 1-6 adjuntos.

ASISTENCIA TÉCNICA: PANORAMA GENERAL

2. La FAO y la OMS mantienen un programa de actividades y proyectos de asistencia técnica a nivel nacional, regional e internacional. Entre las esferas cubiertas pueden citarse el refuerzo de los sistemas de control alimentario, la capacitación de los funcionarios encargados del control alimentario y del personal técnico (encargados de la gestión del control alimentario, inspectores y analistas de alimentos), el aumento de la capacidad de los laboratorios de control de los alimentos, la aplicación del análisis de riesgos, la evaluación de riesgos de los peligros microbiológicos en los alimentos, el apoyo al establecimiento de los comités nacionales del Codex, el asesoramiento en materia de políticas y el establecimiento de marcos reglamentarios. Para obtener más información, véase la siguiente dirección: www.fao.org/ag/agn/agns. Las

actividades sobre asistencia técnica de la FAO y la OMS están en línea con el Plan estratégico 2008 - 2013 del Codex, especialmente las actividades 1.7, 2.6 y 5.4.

MATERIAL DE APOYO PARA LA CREACIÓN DE CAPACIDAD

3. Asimismo, la FAO y la OMS están elaborando una serie de manuales, directrices y materiales de formación para facilitar los esfuerzos de creación de capacidad. Son particularmente importantes para las autoridades responsables del refuerzo de los programas de control de alimentos. La mayor parte de este material se elabora conjuntamente, salvo una pequeña parte que se prepara en el marco de proyectos de campo específicos llevados a cabo bien sea por la FAO o bien por la OMS. A continuación se facilita información sobre algunas de las publicaciones más recientes. Otras publicaciones importantes se enumeran en el Anexo 7 de este documento.

- *Buenas prácticas higiénicas en la preparación y venta de comidas de venta callejera en África – instrumentos para la capacitación* se ha publicado en francés y la versión inglesa se encuentra en preparación.
- *Análisis de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos: guía para las autoridades nacionales en inocuidad de los alimentos* está ahora también disponible en español y francés. En la actualidad se está finalizando la elaboración de un CD-ROM complementario que incluye una presentación de diapositivas para la capacitación relacionada con la FAO y material formativo de la FAO y estudios de caso sobre análisis de riesgos.
- La FAO comenzó a trabajar en un paquete de recursos técnicos en CD-ROM sobre la garantía de higiene y calidad de los alimentos. Los destinatarios de este paquete de recursos son las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que contribuyan a la capacitación o aporten otro tipo de asistencia técnica a pequeñas y medianas empresas relacionadas con los programas sobre la garantía de la higiene y calidad de los alimentos
- Se finalizó el documento de orientación de la FAO y de la OMS para los gobiernos sobre la aplicación del APPCC en empresas pequeñas y menos desarrolladas (EPMD). El documento está disponible en http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_en.stm y en: www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/haccp_sidbs/en/index.html; igualmente, está disponible una versión impresa en inglés, francés y español. El documento también se está traduciendo al chino.
- La FAO ha elaborado un paquete de capacitación estandarizado para ayudar a los países a la hora de poner en práctica los textos del Codex pertinentes relativos a la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos a partir de plantas de ADN recombinante. Este paquete de capacitación, titulado *GM food safety assessment: tools for trainers* (evaluación de la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente: instrumentos para capacitadores), contiene ejemplos teóricos y prácticos de evaluaciones de riesgos de alimentos obtenidos a partir de métodos biotecnológicos modernos, así como una guía para capacitar a las autoridades de reglamentación. El ejemplar de prueba se encuentra disponible y se espera la aparición de la publicación con un CD que comprende materiales de capacitación en el verano de 2009.
- La FAO publicó un *Risk-Based Food Inspection Manual* (Manual para la inspección alimentaria basada en el riesgo), que introduce un enfoque para la inspección y procedimientos basados en el riesgo para operaciones de producción primaria y de procesamiento de los alimentos. La publicación está actualmente disponible en español e inglés. La versión francesa estará a disposición en breve. Como parte de este trabajo, se publicaron en inglés a finales de 2008 unas *Directrices para la inspección del pescado basada en el riesgo*, donde se proporciona información técnica en apoyo de los sistemas de inspección del pescado. Las versiones española y francesa están en preparación.
- La Oficina Regional para África de la OMS elaboró un manual de capacitación sobre análisis de riesgo en materia de inocuidad de los alimentos. El documento se está finalizando en inglés y se traducirá al francés y al portugués en su momento.
- La FAO publicará un libro sobre el etiquetado de los alimentos este año en colaboración con Woodhead Publishers (Reino Unido). El libro comprende capítulos referentes a consideraciones de

Derecho internacional, el Codex, el etiquetado nutricional, las alergias y el etiquetado de los alimentos, las etiquetas ambientales y sociales, las etiquetas de los alimentos orgánicos, el ecoetiquetado y las pesquerías de captura, las etiquetas de origen e identificación geográfica y el etiquetado de alimentos modificados o creados genéticamente.

- La FAO y la OMS están elaborando unas directrices para la respuesta a las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos con el fin de ayudar a los países miembros a prepararse ante dichas emergencias y gestionarlas adecuadamente. Asimismo, se están elaborando una serie de directrices específicas sobre la retirada de alimentos, los sistemas de reclamaciones relativas a alimentos, la comunicación de los riesgos durante las emergencias relacionadas con la inocuidad alimentaria y la evaluación y la gestión de riesgos para actos urgentes relativos a inocuidad alimentaria con la finalidad de proporcionar unas orientaciones más detalladas sobre estos importantes aspectos de la preparación, la alerta y la respuesta ante emergencias relativas a la inocuidad de los alimentos.
- La OMS y la FAO, en colaboración con la OIE y el Consejo de Cooperación Industrial para el Desarrollo (ICD), organizaron una mesa redonda en la Sede de la FAO los días 10 y 11 de septiembre de 2008 para debatir sobre las necesidades mundiales de creación de la capacidad en lo que respecta a la inocuidad alimentaria, el agua y la nutrición mediante la capacitación y la educación. La prioridad de la reunión era debatir el incremento de la cooperación entre los asociados de los sectores privado y público con el fin de seguir mejorando las actividades y la información difundidas a través de las iniciativas de capacitación en información en el terreno de la inocuidad de los alimentos y del agua, así como de la nutrición. En el marco de esta colaboración, la FAO y la OMS y el ICD están desarrollando materiales de capacitación práctica sobre el análisis de riesgos para los profesionales de la inocuidad de los alimentos, están desarrollando material informativo para las autoridades responsables sobre inocuidad de los alimentos, el agua y la nutrición y están examinando los medios de ampliar la colaboración entre sector público y privado a través de la convocatoria de una mesa redonda sobre el tema con una fecha provisional de febrero de 2010.
- La FAO ha iniciado la elaboración de una publicación sobre política de la inocuidad y la calidad de los alimentos que va dirigida a proporcionar orientación a las autoridades nacionales sobre el desarrollo de políticas de inocuidad y calidad de los alimentos ajustadas a los principios internacionales y que estén integradas en otras políticas y otros programas nacionales.
- La FAO está realizando una publicación sobre "Ayuda para el comercio: inocuidad y calidad de los alimentos" como parte de una serie de publicaciones sobre "Ayuda para el comercio". La publicación explicará la importancia de las cuestiones de calidad e inocuidad de los alimentos en el comercio de alimentos y facilitará información actualizada sobre cuanto la FAO hace en este terreno.

MECANISMOS DE INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN

4. Se ha seguido desarrollando el Portal internacional sobre inocuidad de los alimentos y sanidad animal y vegetal (www.ipfsaph.org), una iniciativa conjunta de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), el Codex y la Organización Mundial del Comercio (OMC). A fecha de abril de 2008, el portal contenía más de 55535 000 registros, lo que representa un aumento del 38 % anual, obtenidos a partir de casi 50 fuentes oficiales de información diferentes, y esta cifra continúa aumentando. El número de visitas diarias es de 9 000, con más de 40 000 visitantes al mes. Se ha hecho notar también que existe un aumento de la demanda en primavera, lo que posiblemente se pueda atribuir a la celebración en primavera y en verano de reuniones clave de organismos de establecimiento de normas tales como el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, el Codex y la OIE. Recientemente se incorporaron al portal nuevos grupos de datos, tal y como se especifica a continuación:

- Base de datos sobre aprobaciones de alimentos irradiados del portal Nucleus del OIEA, mediante un servicio electrónico de enlace automatizado;
- Todas las especificaciones actuales de la JECFA para aditivos alimentarios, agentes aromatizantes y residuos de algunos fármacos veterinarios en animales y alimentos; además, el portal está enlazado de manera automática con las bases de datos actualizadas y revisadas de la JECFA;
- El enlace automático con el nuevo Sistema de gestión de la información del Acuerdo MSF de la OMC garantiza que la información crucial relativa a este Acuerdo, como notificaciones,

preocupaciones comerciales específicas y detalles sobre sus puntos de información nacionales se actualiza automáticamente mediante el portal.

5. Asimismo, se creó un conjunto de datos para la evaluación de la inocuidad alimentaria de las plantas de ADN recombinante autorizado de acuerdo con las Directrices del Codex para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante¹. En cooperación con la base de datos BioTrack de la OCDE, se ha creado y alimentado una base de datos central interoperable accesible públicamente desde www.ipfsaph.org, con contenidos relativos a la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos a partir de plantas de ADN recombinante. Este conjunto de datos reúne registros sobre la evaluación de la inocuidad de los alimentos para las transformaciones aprobadas a partir de diversas fuentes oficiales electrónicas como, entre otras, la base de datos BioTrack de la OCDE, el Centro de Intercambio de Información sobre Seguridad de Biotecnología y el Registro de alimentos y piensos modificados genéticamente de la Comunidad Europea.

6. INFOSAN, la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos, desarrollada y sostenida por la Organización Mundial de la Salud (OMS) en colaboración con la FAO, comenzó a funcionar en octubre de 2004. Señalada como necesidad prioritaria tanto por el Codex como por la Asamblea Mundial de la Salud, la red cuenta actualmente con 167 Estados Miembros. Desde su creación, la INFOSAN ha respondido a solicitudes de información sobre la forma de establecer y mantener sistemas de control alimentario facilitando en tiempo oportuno notas informativas sobre temas relativos a la inocuidad alimentaria. INFOSAN EMERGENCY, la sección de la red dedicada a las emergencias que opera bajo el marco del Reglamento Sanitario Internacional (2005), vigila a escala mundial los casos de contaminación de alimentos y de enfermedades transmitidas por ellos. Todos los meses INFOSAN señala un promedio de 157 avisos de incidentes de contaminación de alimentos y de enfermedades transmitidas por ellos con posible repercusiones internacionales. Como promedio, entre 10 y 20 avisos en el ámbito alimentario requieren un seguimiento por parte de la INFOSAN. Ésta envía entre 1 y 2 alertas de emergencia al mes a los países que reciben alimentos contaminados. El año pasado, INFOSAN envió alertas de emergencia sobre la distribución mundial de alimentos contaminados a todos sus miembros.

7. En junio de 2008, el AGNS de la FAO puso en marcha una nueva página Web sobre calidad específica dentro del proyecto GCP/INT/022/FRA, financiado por Francia. Algunos alimentos se diferencian del resto de los incluidos en su categoría en función de algunas características, su calidad o su reputación debido fundamentalmente a su origen geográfico. Esta diferenciación puede ser atribuida a la tipicidad, la historia del producto o el carácter distintivo ligado a factores naturales y humanos como el suelo y el clima, los conocimientos prácticos y las tradiciones locales. Estos productos de calidad resultan interesantes como parte de la seguridad alimentaria ya que contribuyen al desarrollo rural y ofrecen a los consumidores una mayor variedad. El objeto de esta página Web es proporcionar información sobre este tipo de calidad y las actividades realizadas en este ámbito: estudios de casos, seminarios regionales, reuniones de expertos y proyectos de cooperación técnica. www.foodquality-origin.org.

8. La FAO también creó una nueva página Web sobre salud pública veterinaria e inocuidad de alimentos y piensos www.fao.org/ag/AGAinfo/programmes/en/A6.html, así como una red mundial y cuatro regionales sobre estas mismas cuestiones.

9. La OPS y la OMS pusieron en marcha la biblioteca virtual de la salud sobre la inocuidad de los alimentos: <http://bvs.panalimentos.org/php/index.php?lang=es>.

10. En el Centro de Capacitación y Referencia para el Control de los Alimentos y los Plaguicidas de la FAO y el OIEA situado en Siebersdorf (Austria) se celebró del 6 al 31 de octubre de 2008 un seminario de capacitación sobre introducción a las medidas de control o garantía de la calidad en los laboratorios de análisis de los residuos de plaguicidas.

11. Con el fin de garantizar un enlace eficaz entre la alarma, las acciones preventivas y la respuesta a las amenazas contra la cadena alimentaria, la FAO está simplificando su marco de prevención y gestión de emergencias para las crisis de la cadena alimentaria. En ello se incluye la ampliación del programa EMPRES

¹ Tal como se solicitó en la Séptima reunión del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos (Chiba (Japón), 24-28 de septiembre de 2007).

(Sistema de prevención de emergencia de plagas y enfermedades transfronterizas de los animales y las plantas) de la FAO para cubrir también la inocuidad de los alimentos. El objetivo principal de EMPRES-Inocuidad alimentaria es la prevención y la alerta de emergencias relativas a la inocuidad alimentaria y se está poniendo en práctica tomando en consideración las redes y actividades existentes en el ámbito de la prevención y la alerta en todo el mundo. A tal fin, facilitará una mayor asistencia de la FAO a la INFOSAN, especialmente en relación con el acceso a la información pertinente del sector agrícola, el análisis de las tendencias, la predicción y la prestación de asistencia técnica para prevenir emergencias. Se puede obtener más información en la dirección: EMPRES-FS@fao.org.

ACTOS INTERNACIONALES

12. La FAO, juntamente con la Academia Nacional de la Industria de la Federación de Rusia y con la participación de la OMS, organizó una conferencia internacional sobre inocuidad de los alimentos, seguridad alimentaria y nutrición que tuvo lugar en Moscú del 28 al 30 de octubre de 2008. En el programa de la conferencia se trataron temas relacionados con la gestión y la implementación de sistemas de inocuidad de los alimentos con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, la protección del consumidor, la seguridad alimentaria y la nutrición. Aspectos específicos fueron el sistema integrado de inocuidad de los alimentos, los principios de análisis del riesgo y su aplicación práctica, los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos dentro de la industria alimentaria y la educación nutricional.

13. La OMS impartió 12 cursos internacionales de formación sobre la vigilancia y la detección de enfermedades transmitidas por los alimentos y otras enfermedades entéricas infecciosas mediante un programa denominado Global Salm-Surv - OMS. Los cursos tuvieron lugar en la Argentina, Brasil, Camerún, China, Federación de Rusia (San Petersburgo y Moscú), Kenya, Madagascar, Malasia, Papua Nueva Guinea, Polonia y Trinidad y Tabago. Con la excepción de los impartidos en Brasil y China, en el resto de los cursos de formación participaron entre dos y cuatro representantes de entre 8 y 18 países. Asimismo, en todo el mundo se fomenta la colaboración intersectorial entre disciplinas relativas a la salud humana, la rama veterinaria y otras relacionadas con la alimentación. La OMS está trabajando activamente para poder colaborar con la FAO en futuras actividades de formación.

PROYECTOS MUNDIALES

14. El Gobierno de Noruega firmó un acuerdo de cooperación sobre programas (PCA) con la FAO con el objetivo general de respaldar los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) en los países en desarrollo a través de la labor de la FAO, para el período 2007-2008. Uno de los objetivos principales de este proyecto es mejorar la inocuidad y la calidad de los alimentos a nivel nacional y en la cadena alimentaria. Se están realizando actividades en Bhután, Burkina Faso, Camboya, Honduras, Kenya, Lao, Nicaragua, Tanzania y Uganda. Los resultados que han de alcanzarse son los siguientes: la aceptación y el uso de las buenas prácticas agrícolas (BPA), la creación de capacidad y la sensibilización para la gobernanza y la gestión integradas de los recursos naturales (SARED), el apoyo a la calidad y la inocuidad de los alimentos y a la labor y las directrices relacionadas con el Codex, así como la puesta en práctica y la prestación del asesoramiento y la elaboración y aplicación de instrumentos en el ámbito de la pesca en pequeña escala o artesanal.

15. En el marco del mismo acuerdo de cooperación sobre programas, Noruega está prestando apoyo a una serie de actividades dirigidas a reforzar la labor anterior de la FAO referente a la integración de la inocuidad de los alimentos, la sanidad animal y vegetal y la bioinocuidad en el marco de la bioseguridad. En este contexto, ya se encuentra disponible un conjunto triple de instrumentos sobre bioseguridad (un texto introductorio, una guía sobre evaluación de capacidad y un manual de análisis de riesgos en relación con la bioseguridad) y se están llevando a cabo una serie de actividades para evaluar las necesidades de capacidad en materia de bioseguridad y reforzar un enfoque integrado sobre ella en Bhután, El Salvador, Haití y Panamá, entre otros. Se puede obtener más información en la dirección: www.fao.org/ag/agn/agns/foodcontrol_en.asp.

16. Los gobiernos de los Países Bajos y Noruega están prestando conjuntamente apoyo a un programa de asociación de múltiples donantes de la FAO para 2009 que sucede al PCA de Noruega y proporciona una continuidad de apoyo a la mejora de la inocuidad y la calidad de los alimentos a nivel nacional y en la cadena alimentaria. Las actividades en el ámbito del programa de 2009 se están llevando a cabo a nivel nacional y

subregional y afectan a los siguientes países: Bhután, Burkina Faso, Camboya, República Democrática del Congo, RDP Lao, Myanmar, Malí y Uganda.

17. El proyecto GCP/INT/022/FRA, financiado por Francia, se ha ampliado (2007-2010) y se está implementando con el apoyo de la FAO: tiene como objetivo asistir a los Estados Miembros en la elaboración de planes de calidad específicos que se adapten a su situación económica, social y cultural y contribuyan al desarrollo rural mediante la valorización y la preservación de productos de calidad y de los recursos locales conexos. La finalidad práctica es capitalizar la información y los conocimientos sobre experiencias de los Estados Miembros para apoyar las políticas y la estrategia de la FAO en este ámbito y recomendar mecanismos para abordar las necesidades de los Estados Miembros. Para ello se han puesto en práctica diversas actividades, tales como seminarios regionales, reuniones de expertos, estudios de casos con ejemplos concretos sobre activos y limitaciones, causas del éxito o del fracaso y herramientas de apoyo.

Anexo 1

ÁFRICA
ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Taller sobre análisis de riesgos en inocuidad de los alimentos	Oficina Regional para África de la OMS en colaboración con la Universidad de Mauricio	24-30 de noviembre de 2008	Quatre Bornes (Mauricio)
Capacitación sobre vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos realizada desde el laboratorio, nivel II de GSS.	Oficina Regional para África de la OMS en colaboración con el Comité director de Global Salm-surv para los países anglófonos de África oriental, central y occidental	19-24 de enero de 2009	Nairobi (Kenya)
Taller subregional sobre el análisis de riesgos relativo a la inocuidad alimentaria: Guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos en África. Más de 20 expertos de Botswana, Lesotho, Namibia, Sudáfrica, Zambia y Zimbabwe	FAO	Febrero de 2009	Botswana
Taller regional sobre cuestiones de MSF y OTC en relación con los productos pesqueros	FAO	16-21 de marzo de 2009	Dakar (Senegal)
Código de práctica del Codex y servicios de inspección pesquera	FAO	27-29 de abril de 2009	Lilongwe (Malawi)
Taller previo al Codex sobre el análisis de riesgos aplicado a las micotoxinas	FAO	23 de febrero de 2009	Accra (Ghana)
Capacitación sobre vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos realizada desde el laboratorio, nivel II de GSS.	Oficina Regional para África de la OMS en colaboración con el Comité director de Global Salm-surv para Madagascar y otros Estados insulares	27 de abril – 2 de mayo de 2009	Madagascar

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Título	FAO/OMS	País	Situación
Capacitación en el análisis microbiológico de alimentos	Oficina Regional para África de la OMS	Argelia	2008
Refuerzo del Comité nacional del Codex y del sistema de control alimentario mediante un proyecto nacional.	PCT de la FAO	Angola	En curso
Misión de respuesta de emergencia para afrontar un incidente de intoxicación por bromuro	OMS	Angola	Misión realizada. Informes presentados al Gobierno de Angola.
Apoyo de los sistemas de información sobre MSF en Benin.	FAO/FANFC	Benin	En curso
Evaluación de los sistemas nacionales de control de los alimentos y de los programas nacionales de inocuidad de los alimentos, elaboración de políticas, legislación, estrategias y planes de acción sobre la inocuidad de los alimentos	Oficina Regional para África de la OMS	Benin, Kenya, Gambia, Guinea, Ghana, Mauricio y Togo	2008
Creación de capacidad para impulsar el rendimiento del comercio de pescado en determinados países africanos (cumplimiento de las MSF)	FAO/STDFFAO/FANFC	Benin, Gambia, Mauritania, Senegal, Sierra Leona	En curso
Refuerzo de la inocuidad de los alimentos	FAOFAO	Botswana	Fin de marzo de 2009
Establecimiento de un grupo de acción nacional sobre la inocuidad de los alimentos, de comités y de grupos de trabajo	Oficina Regional para África de la OMS	Botswana, Guinea, Kenya, Mozambique, Sierra Leona y Uganda	2008
Asesoramiento y asistencia al Laboratoire de Chimie de l'Hygiène Environnement del Centre Pasteur para la puesta en práctica de un estudio sobre la exposición de los habitantes de Yaundé a los residuos de plaguicidas empleando un estudio de la dieta total	FAO/OMS	Camerún	
Apoyo del desarrollo de la legislación nacional sobre bioseguridad	FAO	Camerún	2008
Fortalecimiento del sistema nacional de control de la inocuidad y la calidad alimentarias en Camerún	FAO/FANFC	Camerún	En curso

Título	FAO/OMS	País	Situación
Refuerzo de los sistemas nacionales sobre bioseguridad en Cabo Verde	FAO	Cabo Verde	Pendiente de aprobación
Elaboración de carteles sobre prácticas adecuadas de manipulación de alimentos, lavado de las manos y conservación de productos alimenticios, así como de una guía para una manipulación inocua adecuada	Oficina Regional para África de la OMS	Chad	2008
Formación de los vendedores de alimentos en los mercados de Brazzaville empleando las cinco claves para unos alimentos más inocuos.	Oficina Regional para África de la OMS	República del Congo	En curso
Elaboración de una guía para la movilización social	Oficina Regional para África de la OMS	República del Congo	2008
Análisis de la capacidad sobre control de alimentos y formulación de una propuesta de proyecto para la República del Congo	PCT de la FAO	República del Congo	Proyecto en formulación
Refuerzo del Comité nacional del Codex	AGNS de la FAO	Côte d'Ivoire	En curso
Investigación de una enfermedad hepática desconocida	Oficina Regional para África de la OMS	Etiopía	2008
Refuerzo de la capacidad nacional sobre bioseguridad	FAO	Gambia	2008
Orientación de las autoridades de reglamentación alimentaria sobre la Ley Nacional de la Alimentación	Oficina Regional para África de la OMS	Gambia	2008
Capacitación de los funcionarios de salud pública en el APPCC	Oficina Regional para África de la OMS	Gambia	2008
Evaluación de las necesidades de capacidad sobre bioseguridad	FAO	Ghana	2008
Educación sobre inocuidad de los alimentos utilizando las Cinco claves para una alimentación más inocua destinada a formadores de 46 escuelas	Oficina Regional para África de la OMS	Ghana	2008
La FAO apoyó la evaluación de las instalaciones, la preparación y las prácticas de manipulación para un servicio inocuo en la cantina de la Oficina Regional de la FAO en Accra (Ghana)	RAFT/SFW	Ghana	Febrero de 2009

Título	FAO/OMS	País	Situación
La FAO prestó apoyo para un estudio sobre la situación de la comida callejera en algunos mercados de noche de Accra (Ghana) y Praia (Cabo Verde)	RAFT/SFW	Ghana y Cabo Verde	Enero de 2009
Fomento del lavado de las manos entre los niños, los padres y los profesores como parte del Programa mundial de salud escolar	Oficina Regional para África de la OMS	Ghana y Sierra Leona	2008
Refuerzo del Comité nacional del Codex.	PCT de la FAO	Guinea	Proyecto en formulación
Capacitación de los inspectores	Oficina Regional para África de la OMS	Guinea y Madagascar	2008
Fortalecimiento del sistema nacional de control de los alimentos: elaboración de políticas sobre inocuidad alimentaria y celebración de un simposio nacional sobre inocuidad alimentaria (FNOP/INT/NOR/102).	FAO	Kenya	En curso
Adaptación de manuales y directrices sobre inspección alimentaria	Oficina Regional para África de la OMS	Kenya	2008
Adaptación de manuales de capacitación en APPCC	Oficina Regional para África de la OMS	Lesotho, Mozambique	2008
La FAO apoyó la evaluación de los sistemas de inspección alimentaria en Liberia y Sierra Leona en el contexto del sistema nacional de gestión de la inocuidad de los alimentos	RAF/SFWRAF/SFW	Liberia y Sierra Leona	Febrero de 2009
Finalización de la legislación relativa a los alimentos	PCT de la FAO	Madagascar	En curso
Refuerzo de la capacidad nacional sobre bioseguridad	FAO	Malawi	2008
Capacitación del personal de la ANSSA en análisis de riesgos para la toma de decisiones sobre control de los alimentos	PCT de la FAO	Malí	En trámites
Creación y organización de un centro nacional del consumidor destinado a facilitar información a los consumidores sobre cuestiones relativas a la alimentación y a fomentar la participación del consumidor en la promoción de la calidad e inocuidad de los alimentos (TCP/MOR/3102).	FAO	Marruecos	En curso

Título	FAO/OMS	País	Situación
Cooperación técnica en apoyo de la implementación del marco institucional basado en el origen y de los signos de calidad - TCP/MOR/3104	FAO	Marruecos	En curso
Refuerzo de capacidad en actividades de promoción y sensibilización	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Marruecos	En curso
Asistencia técnica para reforzar el sistema de garantía de la calidad del Laboratorio Nacional para la Higiene de los Alimentos y el Agua (FFU)	FAO	Mozambique	Proyecto en formulación
Refuerzo de la capacidad nacional sobre bioseguridad y el cumplimiento de las MSF	FAO	Nigeria	2008
Manipulación higiénica de alimentos de origen animal	FAO	Rwanda	Proyecto en formulación
Facilitación del comercio en los estados miembros de la Comunidad para el Desarrollo del África Meridional (SADC) mediante las normas sobre alimentación y la gestión de la inocuidad alimentaria.	FAO	SADC	
Evaluación de mataderos para su mejor preparación con vistas a la aplicación del APPCC	Oficina Regional para África de la OMS	Seychelles	Octubre-diciembre de 2008
Capacitación de inspectores de la carne y otros actores interesados en un sistema de inspección respetuoso del APPCC y basado en los requisitos del Codex Alimentarius y de la Unión Europea	Oficina Regional para África de la OMS	Seychelles	Octubre-diciembre de 2008
Sensibilización de grupos de acción por distritos, de productores y fabricantes con respecto a la aplicación de estándares y normas alimentarios	Oficina Regional para África de la OMS	Sierra Leona	2008
Promoción y comunicación de las Cinco claves para unos alimentos más inocuos o de la campaña "El trío de cincos" en inocuidad de los alimentos en colaboración y asociación a nivel regional, nacional y mundial Refuerzo de capacidad en actividades de promoción y sensibilización	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Somalia	En curso

Título	FAO/OMS	País	Situación
Refuerzo de los programas de vigilancia y de seguimiento de riesgos en relación con las enfermedades zoonóticas y no zoonóticas transmitidas por los alimentos e integración en los sistemas nacionales existentes de vigilancia con difusión de los resultados Establecimiento de laboratorios de sanidad pública especializados en la reducción de los riesgos medioambientales para la salud pública y de los riesgos para la inocuidad de los alimentos			
Asistencia en la definición de un programa de seguimiento y evaluación de micotoxinas en programas alimentarios agrícolas	FAO	Sudáfrica	Clausurado a fines de 2008
Refuerzo del sistema nacional de inocuidad alimentaria y celebración de un simposio nacional sobre inocuidad alimentaria (FNOPI/INT/NOR/102)	FAO	Tanzanía	En curso
Evaluación de la capacidad sobre bioseguridad y apoyo del establecimiento de un sistema de redes sobre bioseguridad	FAO	Tanzanía	2008
Fortalecimiento de la capacidad de mejorar la inocuidad y la calidad de las frutas y hortalizas frescas	PCT de la FAO	Tanzanía	Proyecto en formulación
Desarrollo de una política nacional en materia de inocuidad de los alimentos	Oficina Regional para África de la OMS	Tanzanía	2008
Desarrollo de directrices para la identificación, la vigilancia y la prevención de nuevos problemas de salud pública e inocuidad de los alimentos	Oficina Regional para África de la OMS	Tanzanía	2008
Cooperación técnica en apoyo de la implementación del marco institucional basado en el origen y de los signos de calidad - TCP/TUN/3202	FAO	Túnez	En curso
Creación de capacidad de los organismos reguladores en relación con la manipulación y el seguimiento de cultivos, productos y alimentos procesados modificados genéticamente (TCP/CRO/3103)	FAO	Uganda	En curso
Seguimiento y evaluación de actividades relativas a la inocuidad alimentaria y creación de capacidad sobre bioseguridad	FAO	Uganda	2008

Título	FAO/OMS	País	Situación
Fomento de la capacidad de los organismos reguladores en relación con la manipulación de semillas, cultivos y alimentos procesados modificados genéticamente (TCP/UGA/3103)	FAO	Uganda	En curso
Elaboración de una política nacional en materia de inocuidad de los alimentos y de un proyecto de ley sobre el tema	Oficina Regional para África de la OMS	Uganda	2008
Expansión o comienzo de actividades de información, educación y comunicación utilizando las Cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos	Oficina Regional para África de la OMS	Uganda, Malawi, Lesotho, Comoras, Angola, Camerún, RDC, Mauritania, Togo, Gambia, Guinea y Malí.	2008

Anexo 2

ASIA
ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Taller sobre la evaluación y la gestión de la inocuidad y la calidad de los productos marinos	FAO/INFOFISH	Junio de 2008	Viet Nam
Taller regional sobre el APPCC en las empresas alimentarias pequeñas y menos avanzadas – organizado para difundir información referente a las directrices de la FAO y de la OMS sobre este tema. Participantes de Camboya, Filipinas, Indonesia, Malasia, RDP Lao, Tailandia y Viet Nam	FAO	5-8 de agosto de 2008	Yakarta (Indonesia)
Taller de capacitación del Codex para Asia y el Pacífico	FAO	Octubre de 2008	Kuala Lumpur (Malasia)
Taller nacional de la FAO sobre la creación de redes y la mejora de la inocuidad y la calidad de los productos frescos	FAO	Noviembre de 2008	Apia (Samoa)
Taller regional sobre las medidas MSF de la OMC. Participantes de Bangladesh, Camboya, China, Filipinas, India, Indonesia, Myanmar, Pakistán, Sri Lanka, Tailandia, Viet Nam y Japón	FAO/OMS	Noviembre de 2008	Denpasar (Indonesia)
Taller regional de la FAO sobre la inspección y la certificación de importaciones y exportaciones de alimentos. Participantes de ocho países de la ASEAN	FAO/ADBI	Diciembre de 2008	Tokyo (Japón)
Taller subregional de la FAO sobre "El diseño de programas de seguimiento basados en el riesgo para los contaminantes químicos" a la atención de Camboya, Lao y Viet Nam	FAO	Marzo de 2009	Vientiane (RDP Lao)
Reunión subregional de coordinadores del Codex de determinados Estados miembros del Pacífico con el fin de debatir cuestiones importantes para la región y elaborar documentos de debate sobre kava y nonu o noni para el 10.º CCNASWP.	Coordinador Regional de la FAO (Tonga) a través de una carta de acuerdo con la FAO	Marzo de 2009	Bangkok (Tailandia)
Seminario técnico regional sobre la calidad vinculada al origen geográfico en Asia: enseñanzas aprendidas y perspectivas	Delegación de la FAO/CE, Delegación de Propiedad Intelectual de Tailandia	8-11 de junio de 2009	Bangkok (Tailandia)

Taller regional de la FAO sobre gestión de la cadena hortícola	FAO	Junio de 2009	Vientiane (RDP Lao)
--	-----	---------------	---------------------

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Título	FAO/OMS	País	Situación
Mejora de la inocuidad alimentaria mediante el refuerzo de los sistemas de inspección de alimentos en los países de la ASEAN y apoyo al programa de la FAO sobre creación de capacidad relativa a la inocuidad alimentaria	FAO con financiación del Japón	Países de la ASEAN	En curso
Proyecto para mejorar la inocuidad, la calidad y el control alimentarios en Bangladesh	FAO y OMS con financiación de la CE	Bangladesh	En curso
Apoyo para desarrollar una propuesta de proyecto destinada a mejorar el mercado de las aves vivas y así prevenir y luchar contra la gripe aviar en Bangladesh	OMS/FAO	Bangladesh	Se elaboró la propuesta y se envió para solicitar fondos de la CE
Asistencia en la formulación de medidas reguladoras que permitan la investigación y la aplicación sostenible de la biotecnología (TCP/BGD/3102)	FAO	Bangladesh	En curso
Creación de capacidad en relación con la bioseguridad y elaboración de políticas nacionales sobre el tema (FNOP/INT/NOR/103)	FAO	Bhután	En curso
Establecimiento de una estrategia nacional para la promoción de una calidad específica preservando al mismo tiempo los recursos locales - Productos del Yak y hongos	FAO	Bhután	En fase de formulación
Mejora de la inocuidad alimentaria y de su gestión en Camboya, República Democrática Popular Lao y Viet Nam (GCP/RAS/207/NZE)	FAO	Camboya, República Democrática Popular Lao y Viet Nam	En curso
Se proporcionó apoyo para llevar a cabo un estudio de la contaminación por cloropropanol de productos con salsa de soja nacionales e importados	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	Camboya	Proyecto concluido; se están definiendo acciones de seguimiento
Refuerzo de la capacidad de análisis en relación con la inocuidad alimentaria (TCP/CPR/3007).	PCT de la FAO	China	En curso

Título	FAO/OMS	País	Situación
Se proporcionó apoyo técnico sobre políticas, gestión y el marco normativo de la inocuidad alimentaria.	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental	China	Finalizado; proporcionó apoyo a una estrategia nacional de las Naciones Unidas sobre inocuidad alimentaria
Realización de un proyecto sobre inocuidad de los productos agrícolas en la provincia de Jilin por parte del Banco Mundial.	BM/FAO	China	En fase de formulación
Mejora de la inocuidad alimentaria de la acuicultura en la provincia de Hubei (TCP/CPR/3203D)	FAO	China	En curso
Se proporciona apoyo sobre inocuidad alimentaria en relación con los Juegos Olímpicos	OMS	China	En curso
Examen de los servicios de inspección alimentaria	FAO	Fiji	Se llevará a cabo en 2009
Se dio asesoramiento a través del Centro de Recursos Microbiológicos para la Biotecnología Marina (MIRCEN) de la FAO/UNESCO, para la organización de un taller internacional de la ASM/FAO/UNESCO sobre técnicas moleculares de uso en acuicultura e inocuidad de los alimentos marinos	FAO/UNESCO	India	
Desarrollo de módulos de capacitación para los administradores de mercados tradicionales de productos frescos	OMS	Indonesia	En curso
Asistencia en la preparación de un Plan nacional de respuesta de emergencia en materia de inocuidad alimentaria	FAO	República Democrática Popular Lao	Concluido y se está formulando un plan de creación de capacidad de seguimiento con el fin de apoyar la aplicación del Plan
Asistencia para desarrollar una capacidad de seguimiento de los residuos de plaguicidas y de mejora de la observancia de las buenas prácticas de higiene en la producción primaria	FAO	República Democrática Popular Lao	En curso
Determinación de las necesidades de creación de capacidad del sistema malayo de inspección pesquera (TCP/MAL/3201D)	FAO	Malasia	En curso
Se proporciona apoyo con el fin de elaborar un marco jurídico para la inocuidad alimentaria	OMS	Maldivas	En curso
Se planea revisar el programa actual relativo a la inocuidad alimentaria en Mongolia y proporcionar orientaciones acerca de su curso futuro	FAO/OMS	Mongolia	Proyecto en formulación

Refuerzo de la capacidad de los funcionarios del gobierno responsables de la inocuidad alimentaria, la sanidad animal y vegetal y el comercio agrícola en Nepal para poner en práctica de manera eficaz las medidas sanitarias y fitosanitarias y las obligaciones relativas al comercio	FAO con financiación del FANFC	Nepal	En curso
Creación de capacidad nacional en relación con la calidad y la inocuidad alimentarias y asistencia a la hora de revisar la legislación nacional sobre MSF, modificar y establecer servicios de cuarentena para mejorar las capacidades de los laboratorios de referencia y profundizar en la cooperación con economías desarrolladas	FAO	Pakistán	Proyecto en formulación
Proyecto de tres años de duración para fortalecer la calidad y la inocuidad de los productos frescos con vistas a mejorar la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas y modernizar el sistema de producción para cumplir con las MSF y los requisitos del Codex sobre inocuidad relativos a los peligros microbiológicos y químicos en los alimentos	FAO	Filipinas	Proyecto en formulación
Mejora de los ingresos, de la calidad y la inocuidad de los productos frescos y de la sostenibilidad medioambiental de las explotaciones agrícolas en pequeña escala de las tierras altas de la región de Bicol mediante buenas prácticas agrícolas (BPA)	FAO/AECI	Filipinas	Proyecto en formulación
Refuerzo del sistema nacional de control de alimentos para los productos frescos en las Filipinas.	PCT de la FAO	Filipinas	Proyecto en formulación
Misión de respuesta de emergencia a la incidencia de Ébola Reston en cerdos	FAO/OMS	Filipinas	Misión de evaluación realizada en enero de 2009. Informe presentado al Gobierno de Filipinas
Asistencia en la formación sobre inocuidad y calidad alimentarias y certificación	FAO	Sri Lanka	Proyecto en formulación
Fortalecimiento del cumplimiento de los requisitos sobre MSF para incrementar las exportaciones de frutas y hortalizas frescas como fase II de TCP/THA/2903 (TCP/THA/3104)	PCT de la FAO	Tailandia	Finalizado
Asistencia en la elaboración de una ley sobre la inocuidad de los alimentos	PCT de la FAO	Viet Nam	En curso

Anexo 3

EUROPA
ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Curso de capacitación sobre APPCC para expertos de Tayikistán y Uzbekistán.	Oficina Regional para Europa de la OMS en colaboración con el MZCP	13-20 de septiembre de 2008	Tashkent (Uzbekistán)
Reunión de homólogos acerca de la inocuidad alimentaria y la nutrición	Oficina Regional de la OMS para Europa en colaboración con el Ministerio de Sanidad de Bélgica	22-24 de septiembre de 2008	Bruselas (Bélgica)
Curso de formación sobre comunicación relativa al riesgo para la inocuidad de los alimentos en brotes/crisis	Oficina Regional para Europa de la OMS e Instituto Nacional Croata de Salud Pública	25-26 de septiembre de 2008	Lovran (Croacia)
Seminario de la FAO y de la OMS sobre “Cómo mejorar la participación en el Codex” con la asistencia de delegados de Armenia, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Estonia, Georgia, Polonia, Rumania, Reino Unido, República Checa, República Eslovaca, República de Moldova, Serbia, Suecia, Turquía, la Comunidad Europea y la Comisión Europea. Quince participantes recibieron apoyo del Fondo fiduciario de la FAO y de la OMS para incrementar la participación en el Codex con el fin de asistir al taller regional y a la posterior 26.ª reunión del CCEURO.	La FAO y la Oficina Regional para Europa de la OMS en colaboración con los gobiernos de Suiza y Polonia	6 de octubre de 2008	Varsovia (Polonia)
Taller de capacitación sobre Introducción a las medidas de garantía de la calidad y control de la calidad en los laboratorios de análisis de residuos de plaguicidas	FAO	6-31 de octubre de 2008	Seibersdorf (Austria)

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Taller nacional sobre inocuidad de los alimentos en el sistema escolar	Oficina Regional para Europa de la OMS e Instituto Nacional Croata de Salud Pública	13 de noviembre de 2008	Zagreb (Croacia)
Taller subregional sobre la calidad vinculada al origen geográfico en Europa sudoriental	La FAO, en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Agridea y SeedeV	3-4 de diciembre de 2008	Belgrado (Serbia)
Curso avanzado en gestión de la inocuidad del pescado basada en el análisis de riesgos	FAO/Centro internacional de estudios superiores sobre agronomía mediterránea (CIHEAM-IAMZ)	19-23 de enero de 2009	Zaragoza (España)
Taller nacional sobre inocuidad de los alimentos en el turismo en Croacia	Oficina Regional para Europa de la OMS e Instituto Nacional Croata de Salud Pública	27-28 de abril de 2009	Sibenik (Croacia)
Reunión subregional para países de Europa oriental sobre las Directrices dietéticas basadas en los alimentos	Oficina Regional para Europa y Asia Central de la FAO en colaboración con el Consejo Europeo de Información sobre los Alimentos	18-20 de mayo de 2009	Budapest (Hungría)
Curso de la OMS de capacitación global sobre la salmonelosis para los países de la UE y del EEE, Turquía, la ARYM y Croacia (99 participantes)	Oficina Regional para Europa de la OMS en	25-28 de mayo de 2009	Varsovia (Polonia)

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar
	colaboración con la CEPD y el Instituto Nacional de Salud Pública de Polonia		
Taller nacional sobre inocuidad de los alimentos en Tayikistán	Oficina Regional para Europa de la OMS y la FAO	16-17 de junio de 2009	Dushanbé (Tayikistán)

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Título	FAO/OMS	País	Situación
Realización del proyecto EU CARDS con el objetivo de reforzar los servicios fronterizos de inspección veterinaria y fitosanitaria de Albania	Oficina de la OMS en Albania, Oficina Regional para Europa de la OMS	Albania	Proyecto de seguimiento
Refuerzo de las instituciones de control de los alimentos	Oficina Regional para Europa de la OMS y Oficina de la OMS en Albania con financiación de la cooperación italiana	Albania	Comenzó a principios de 2009
En 2007 finalizó el proyecto regional de la FAO denominado “Fortalecimiento de la inocuidad alimentaria en los países en transición de Europa sudoriental: planteamiento regional ante la legislación y el control de los alimentos”. Entre los resultados más importantes de este proyecto se encuentran los informes sobre el estado del control y la inocuidad de los alimentos, la preparación de un esbozo de las estrategias nacionales y los planes de acción sobre inocuidad alimentaria y la evaluación del régimen jurídico y recomendaciones en cada país (TCP/RER/3002)	FAO	Albania, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Croacia, la ex República Yugoslava de Macedonia, Kosovo, Moldova, Rumania	Finalizado. Se están elaborando el análisis y los informes finales
Este proyecto ya se encuentra en curso e incluye la mejora de la inocuidad alimentaria mediante el fortalecimiento de los componentes prioritarios del sistema para la planificación estratégica y la coordinación de las actividades de control de los alimentos, la armonización de las normas alimentarias, los programas de inspección y las redes de laboratorio, así como los programas de garantía de la calidad en los sectores agroindustriales.	PCT de la FAO	Armenia y Georgia	En curso
Proyecto de la FAO/CE sobre creación de capacidad para la composición de los alimentos	La FAO y la CE	Armenia y Georgia	En curso

Título	FAO/OMS	País	Situación
Creación de capacidad en relación con la inocuidad alimentaria: fortalecimiento de la capacidad nacional en materia de planificación estratégica y coordinación de las actividades de control de los alimentos, garantía de que la legislación alimentaria y las normas alimentarias armonizadas son adecuadas y garantía del cumplimiento de las normas mediante la elaboración de programas de inspección efectivos, redes de laboratorios y programas de garantía de la calidad en los sectores agroindustriales (TCP/AZE/3101)	PCT de la FAO	Azerbaiyán	En curso
El gobierno ha solicitado asistencia técnica a la FAO para reforzar las actividades nacionales de control alimentario y la evaluación de alimentos obtenidos mediante medios biotecnológicos. En 2007 se realizó un plan para la formulación sobre el terreno y en la actualidad se está desarrollando un proyecto.	FAO	Belarús	Proyecto en formulación
Creación de capacidad de los organismos reguladores en relación con la manipulación y el seguimiento de cultivos, productos y alimentos procesados modificados genéticamente (TCP/CRO/3102)	FAO	Croacia	En curso
Desarrollo del segundo Plan de acción sobre alimentación y nutrición para la región europea de la OMS en 2007-2012.	Oficina Regional de la OMS para Europa		Actividades de seguimiento con respecto a la aplicación a nivel nacional
Puesta en práctica de actividades relativas a las estrategias nacionales sobre inocuidad alimentaria.	Oficina Regional de la OMS para Europa	Kazajstán, Uzbekistán, Armenia y países de la Europa sudoriental Tayikistán	En curso
Con el apoyo de una donación para la preparación de un proyecto por parte del FANFC, se ha llevado a cabo un plan de formulación de proyecto para Moldova y se está debatiendo un borrador del proyecto "Fortalecimiento del sistema de control de alimentos para ayudar al emergente sector del comercio alimentario"	FAO	Moldova	Proyecto en formulación

Título	FAO/OMS	País	Situación
<p>Asistencia técnica para el Proyecto OSRO/USR/701/EC “Ayuda de emergencia para rehabilitar medios de subsistencia basados en la agricultura de hogares pobres en zonas afectadas por conflictos a través de la ayuda a la producción ganadera en pequeña escala” (región del Cáucaso septentrional, Federación de Rusia), junio de 2007 – junio de 2008:</p> <ul style="list-style-type: none"> • celebró dos cursos de capacitación sobre nutrición saludable para el personal del proyecto (supervisores del proyecto) y las familias beneficiarias (300 participantes); • elaboró y distribuyó 1 000 copias de un prospecto con mensajes importantes sobre nutrición; • elaboró una guía sobre educación nutricional básica (en lengua rusa) para su uso por parte de trabajadores del ámbito de la salud y la nutrición a nivel comunitario, así como para el público interesado en la región del Cáucaso septentrional; • adaptó la <i>Guía de nutrición de la familia</i> para su uso en la región del Cáucaso septentrional, publicada en ruso en agosto de 2007 	FAO	Región del Cáucaso septentrional	Finalizada
Se ha solicitado asistencia técnica a la FAO para reforzar la capacidad nacional relativa al control de los alimentos mediante la provisión de formación y asesoramiento directo en Tayikistán. Se ha completado un plan de formulación del proyecto.	FAO	Tayikistán	En curso
Refuerzo de los servicios de inocuidad alimentaria y nutrición en Europa sudoriental como parte de la Red sanitaria de Europa sudoriental. Segunda fase: “Establecimiento de un modelo armonizado e integrado para los sistemas de inocuidad alimentaria y nutrición”	Oficina Regional para Europa de la OMS y Consejo de Europa	Europa sudoriental	En curso
Elaboración de políticas y desarrollo de la capacidad de laboratorios de inocuidad alimentaria y sanidad animal y vegetal	PCT de la FAO	Turquía	En curso
Fortalecimiento de los laboratorios para mejorar la calidad y la inocuidad de los alimentos y los productos agrícolas (TCP/UKR/3003)	FAO	Ucrania	Finalizada

Anexo 4

AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Seminario de América Central sobre el análisis de riesgo de los contaminantes en los alimentos	FAO/NCC Costa Rica	5-6 de junio de 2008	San José (Costa Rica)
Reunión técnica sobre “Los peligros microbiológicos en los alimentos”. Los participantes de la red nacional de inocuidad alimentaria prestaron asistencia en el comienzo de los trabajos sobre evaluación del riesgo de salmonelosis en el pollo (piezas) y de <i>Vibrio</i> spp. en determinados productos pesqueros	FAO	9-13 de junio de 2008	Ciudad de México
Cinco cursos sobre “El proceso normativo del Codex Alimentarius y tú” para todos los países de América Latina mediante conexión de vídeo a todos los países de la región	FAO/IICA	16-27 de junio de 2008	San José (Costa Rica) y todos los países de la región
Reunión técnica sobre peligros microbiológicos en alimentos con el objetivo de facilitar el intercambio de experiencias entre los miembros de la red nacional sobre inocuidad alimentaria establecida en 2006 y reorientar sus actividades	FAO/Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (México)	Junio de 2008	México
Vidoseminario regional en línea sobre los criterios que deben considerarse para los alimentos microbiológicos (asistieron 318 participantes de 18 países). Existe más información disponible en: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS y OPS	4 de julio de 2008	Caracas (Venezuela) y 18 países latinoamericanos
Vidoseminario regional en línea sobre los criterios que deben considerarse para el análisis microbiológico de los productos lácteos (asistieron 339 participantes de 18 países). Existe más información disponible en: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS y OPS	11 de julio de 2008	Caracas (Venezuela) y 18 países latinoamericanos
Vidoseminario regional en línea sobre una visión general de la estimación de las mediciones (asistieron 186 participantes de 17 países). Existe más información disponible en: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS y OPS	18 de julio de 2008	Río de Janeiro (Brasil) y 17 países latinoamericanos

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Videoseminario regional en línea sobre los criterios para el análisis microbiológico de los productos cárnicos (asistieron 393 participantes de 19 países). Existe más información disponible en: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS y OPS	1.º de agosto de 2008	Río de Janeiro (Brasil) y 19 países latinoamericanos
Curso sobre el proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius para inspectores alimentarios	FAO en colaboración con la OMS y los Ministerios de Agricultura y Sanidad	14-15 de agosto de 2008	Santo Domingo (República Dominicana)
Videoseminario regional en línea sobre los criterios para el análisis microbiológico de las frutas y hortalizas (asistieron 416 participantes de 19 países). Existe más información disponible en: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS y OPS	15 de agosto de 2008	Río de Janeiro (Brasil) y 19 países latinoamericanos
Videoseminario regional en línea sobre los criterios para el análisis microbiológico de los productos marinos (asistieron 457 participantes de 19 países). Existe más información disponible en: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS y OPS	27 de agosto de 2008	Santiago de Chile (Chile) y 19 países latinoamericanos
Curso de nivel II de la GSS de la OMS para 22 estados del Brasil	OMS y OPS	Septiembre de 2008	Brasil
Seminario regional sobre normas privadas de salud vegetal y animal e inocuidad de los alimentos: la necesidad de una acción regional para promover el bienestar general	FAO	3-5 de septiembre de 2008	Santiago de Chile (Chile)
Videoseminario regional en línea sobre algunos elementos adicionales relativos a la evaluación de la incertidumbre en las mediciones (asistieron 366 participantes de 18 países). Existe más información disponible en: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS y OPS	4-5 de septiembre de 2008	Buenos Aires (Argentina) y 18 países latinoamericanos
Seminario para puntos de contacto del Codex sobre aspectos de las MSF y la determinación de la equivalencia de las medidas MSF	FAO/PCC	10-12 de septiembre de 2008	Lima (Perú)
Videoseminario regional en línea sobre los criterios para el análisis microbiológico del agua (asistieron 483 participantes de 18 países). Existe más información disponible en: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS y OPS	12 de septiembre de 2008	Caracas (Venezuela) y 19 países latinoamericanos
Cuatro cursos regionales en vídeo sobre los nuevos instrumentos electrónicos del Codex	FAO	15-17 de septiembre de 2008	Santiago de Chile y todos los países latinoamericanos

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Foro de los principales actores interesados responsables de la elaboración y la aplicación de políticas y actividades en el campo de la inocuidad de los alimentos para un planteamiento coordinado ante la inocuidad de los alimentos en la región	Oficina de la FAO en Trinidad/Oficina Subregional para el Caribe de la FAO, IICA y CARICOM	Septiembre-Octubre de 2008	Trinidad
Reunión técnica sobre evaluación del riesgo de peligros microbiológicos en los alimentos: intercambio de información sobre los avances en este campo en la región y para definir las nuevas etapas destinadas a impulsar el uso de este instrumento. Asistieron 44 expertos de 15 países de América Latina y el Caribe y siete expertos de otras regiones. El informe de la reunión se encuentra disponible en: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_technology_en.asp	FAO/OPS/OIRSA/ICMS F/Programa USAID, Departamento de Planificación Nacional de Colombia y Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos	1-3 de octubre de 2008	Bogotá (Colombia)
Reunión regional de expertos sobre la manera de concebir y aplicar una política de inocuidad de los alimentos	FAO	7-9 de octubre de 2008	Santiago de Chile (Chile)
Curso sobre el proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius para inspectores alimentarios	FAO en colaboración con la OMS y los Ministerios de Agricultura y Sanidad	22-23 de octubre de 2008	Santo Domingo (República Dominicana)
Asamblea de la RILAA/INFAL y taller sobre el muestreo de las micotoxinas	FAO y OPS	24-30 de octubre de 2008	Ciudad de Panamá
Taller regional previo al CCLAC sobre la inspección basada en el riesgo	FAO y OPS	9 de noviembre de 2008	Acapulco (México)
Curso sobre el proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius para inspectores alimentarios	FAO en colaboración con la OMS y los Ministerios de Agricultura y Sanidad	26-27 de noviembre de 2008	Santo Domingo (República Dominicana)
Capacitación de docentes escolares en nutrición básica e inocuidad de los alimentos	FAO	2008	El Salvador y República Dominicana
Elaboración de un folleto para docentes sobre la manipulación y la inocuidad de los alimentos	FAO	2008	El Salvador y República Dominicana
Capacitación de vendedores de comercios en las prácticas adecuadas de manipulación de alimentos y conservación	FAO	2008	El Salvador y República Dominicana

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Elaboración de un minimanual sobre manipulación, preparación y conservación adecuadas para su uso como manual por los mejores comercios	FAO	2008-2009	El Salvador y República Dominicana
Elaboración de un manual de capacitación para padres sobre higiene e inocuidad de los alimentos	FAO	2008-2009	El Salvador y República Dominicana
Capacitación de docentes de escuelas primarias en principios de nutrición e inocuidad de los alimentos	FAO	2009	Bahamas
Curso sobre el proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius para productores agrarios	FAO en colaboración con el Ministerio de Agricultura	6 de febrero de 2009	La Vega (República Dominicana)
Curso sobre el proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius para productores agrarios	FAO en colaboración con el Ministerio de Agricultura	31 de marzo de 2009	Azúa (República Dominicana)
Curso sobre el proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius para productores de leche y derivados lácteos	FAO en colaboración con el Ministerio de Agricultura	29 de abril de 2009	Santo Domingo (República Dominicana)
Taller para los países de la cuenca del Amazonas destinado a elaborar una directriz sobre la vigilancia, la prevención y el control de la enfermedad de Chagas, transmitida por los alimentos	OMS y OPS	Marzo de 2009	Brasil
Curso adelantado de nivel I de la GSS de la OMS para América Central, Cuba, República Dominicana y segundo seminario técnico regional en Puerto Rico sobre la calidad vinculada al origen geográfico en América Latina: pasos sucesivos	OMS/OPS/FAO – Consejo Nacional de la Producción de Costa Rica	5 de abril – 7 de mayo de 2009	San José (Costa Rica)
La FAO apoyó la realización de un proyecto en la región de América Latina y el Caribe destinado a generar una base de datos sobre informes científicos y epidemiológicos relacionados con <i>V. cholerae</i> , <i>V. vulnificus</i> y <i>V. parahaemolyticus</i> en el ecosistema marino y sus productos. Argentina, Brasil, Cuba, Chile, México y Perú participan en este proyecto.	FAO, en colaboración con la Universidad de São Paulo (Brasil), FUNDESPA, Instituto Nacional de Salud Pública y otras instituciones locales chilenas	20-22 de abril de 2009	Puerto Montt (Chile)

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Curso sobre el proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius para embaladores de frutas y hortalizas	FAO en colaboración con el Ministerio de Agricultura	Mayo de 2009	Santo Domingo (República Dominicana)
El segundo seminario técnico regional sobre calidad vinculada al origen geográfico en América Latina fue organizado en seguimiento del primero y con el fin de estudiar un proyecto regional destinado a apoyar la aplicación de sistemas específicos de calidad que contribuyan al desarrollo rural.	FAO en colaboración con el Consejo Nacional de la Producción	5-7 de mayo de 2009	San José (Costa Rica)
VI Curso y reunión anual de la red PulseNet para América Latina y el Caribe	OMS, OPS y el CDC	Mayo de 2009	Argentina
Curso sobre el proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius para elaboradores generales de alimentos	FAO en colaboración con el Ministerio de Agricultura	Junio de 2009	Santo Domingo (República Dominicana)

PROYECTOS Y ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Título	FAO/OMS	País	Situación
Proyecto subregional sobre el refuerzo de la aplicación de las buenas prácticas agrícolas y de fabricación y el APPCC en pequeñas y medianas industrias alimentarias	Oficina Regional de la OMS para las Américas	Países andinos, centroamericanos y caribeños anglófonos	Está listo para enviarlo al Departamento de Inocuidad Alimentaria de la OMS a fin de que este aporte comentarios y sugerencias con el fin de obtener financiación externa
Formación en higiene alimentaria y nutrición	FAO	Argentina	Proyecto en formulación
Creación de bases de datos y tablas de composición de alimentos para fortalecer el comercio internacional y la protección de los consumidores (TCP/RLA/3107).	FAO	Argentina, Chile y Paraguay	La operación comenzó en diciembre de 2007 y tiene como fecha límite noviembre de 2009

Título	FAO/OMS	País	Situación
Análisis y refuerzo de los programas de alimentación y nutrición comunitarios – TCP/RLA/3110	FAO	Argentina, Brasil, México y Panamá	Comenzó en febrero de 2008 y se espera finalice en enero de 2009
Proyecto subregional sobre la mejora de la inocuidad de los alimentos de venta callejera mediante el establecimiento de un sistema de inspección de alimentos basado en el análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC).	FAO	Barbados y países del Caribe oriental	Recientemente finalizado
Refuerzo del marco sobre bioseguridad mediante el apoyo a la actualización del marco jurídico en este aspecto y el fortalecimiento de la capacidad nacional para implementar de manera efectiva los enfoques y el sistema relativos a la bioseguridad	FAO	Belice	En curso
Asistencia técnica con el fin de poner en práctica la Estrategia para unos mercados de alimentos saludables. El primer mercado de alimentos saludables se creó en Bolivia, y la experiencia se trasladó a cinco regiones de este país, cada una de las cuales ya cuenta con un mercado.	OPS y OMS con apoyo extrapresupuestario del AGFUND	Bolivia, República Dominicana, Guyana y Paraguay	En curso
Adaptación, validación y adopción en las escuelas de las cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos	Oficina Regional de la OMS para las Américas	Municipalidad de Duque de Caxias (Brasil)	En curso
Educación de los líderes de la comunidad sobre las cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos en la <i>favela</i> la Rociña	Oficina Regional de la OMS para las Américas	Municipalidad de Río de Janeiro (Brasil)	Finalizó en diciembre de 2008
Cooperación técnica en los brotes de beriberi causada por micotoxinas	Oficina Regional de la OMS para las Américas	Brasil	Finalizó en diciembre de 2008
Curso de capacitación en análisis de riesgo de la inocuidad de los alimentos para inspectores alimentarios del organismo regulador de la inocuidad alimentaria de Brasil (ANVISA)	OMS y OPS	Brasil	En curso
Capacitación en BPF, APPCC y auditoría para inspectores alimentarios en el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)	OMS y OPS	Colombia	Finalizará en noviembre de 2009

Título	FAO/OMS	País	Situación
Proyecto piloto para la aplicación de la vigilancia integrada en la resistencia a los antimicrobianos	OMS y OPS	Colombia	En curso
Creación de capacidad en análisis de riesgo para las autoridades sanitarias nacionales (TCP/CHI/3201)	FAO	Chile	En curso
Estudio de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos en Chile	OMS/OPS, PHAC (Organismo Sanitario Nacional del Canadá), Universidad de Guelph (Canadá)	Chile	En curso
Optimización de la cadena agroindustrial de espirulina para consumo humano (TCP/CUB/3013).	FAO	Cuba	En curso
Refuerzo de la capacidad de análisis de alimentos mediante la creación de una red nacional de laboratorios de análisis alimentarios ligada a la RILAA.	Oficina Regional de la OMS para las Américas	Cuba	En curso
Consultoría técnica y capacitación sobre riesgos en los alimentos	FAO	Cuba	En curso
Desarrollo de la producción de café	FAO	Dominica	Proyecto en formulación
Proyecto regional para fortalecer el Comité nacional del Codex y el punto de contacto nacional del Codex	FAO	Dominica, Granada, Saint Kitts y Nevis y San Vicente y las Granadinas	Proyecto en formulación
Refuerzo del sector del comercio de alimentos	FAO	República Dominicana	En curso
Refuerzo de la competitividad del sector agroalimentario (TCP/DOM/3102).	PCT de la FAO	República Dominicana	En curso
Certificación en APPCC para inspectores alimentarios	FAO	República Dominicana	En curso
El proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius	FAO	República Dominicana	Proyecto en formulación
Monitor de capacitación de la asociación de consumidores sobre inocuidad de los alimentos, seguridad alimentaria y nutrición	FAO	República Dominicana	Proyecto en formulación
Aplicación de un sistema de garantía de la calidad en el laboratorio de referencia del sector lechero (TCP/DOM/3201)	FAO	República Dominicana	En curso

Título	FAO/OMS	País	Situación
Refuerzo de la capacidad de análisis de alimentos mediante la creación de una red nacional de laboratorios de análisis alimentarios ligada a la Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos (RILAA)	Oficina Regional de la OMS para las Américas	República Dominicana	En curso
Fortalecimiento de los sistemas de control de los alimentos: se han llevado a cabo talleres nacionales empleando instrumentos sobre ejecución, visión y estrategia y en la actualidad se están evaluando los planes de acción	OMS, OPS y el IICA	Ecuador, Perú, Bolivia, Paraguay, Argentina y Uruguay	En curso
Capacitación de docentes en buenas prácticas higiénicas, nutrición e interpretación del etiquetado de los alimentos; capacitación en nutrición de padres y comunidades escolares	FAO/ONG	República Dominicana (TCP/DOM/31/01) El Salvador (TCP/ELS/3101)	Abril-julio de 2008 enero de 2009
Asistencia técnica a la industria de la nuez moscada	FAO	Granada	En curso
Armonización del código alimentario de los países centroamericanos	OMS, OPS y el OIRSA	Guatemala, Honduras, El Salvador, Nicaragua, Costa Rica, Panamá y República Dominicana	En curso; se está debatiendo el documento final a nivel nacional en cada país.
Puesta en práctica de un proyecto experimental para la adaptación, la validación y la adopción de las cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos en las escuelas primarias urbanas y rurales	OMS, con apoyo extrapresupuestario del DFID	Guatemala y República Bolivariana de Venezuela	En curso
Rehabilitación de las capacidades analíticas del laboratorio químico de la Facultad de Agronomía y Medicina Veterinaria (FAMV): fase II de TCP/HAI/2906	FAO	Haití	En curso
Proyecto “Mejora de la eficiencia comercial de los pescadores artesanales en América Central, México y el Caribe”, que incluye la formación de pescadores e intermediarios sobre la preservación de la calidad de las capturas	FAO/Fondo Común para los Productos Básicos (FCPB)	Honduras, México y Cuba	En curso
Creación de un Comité nacional del Codex	FAO	Jamaica	Recientemente finalizado
Prevención de la aparición de ocratoxina A en el café	FAO	Nicaragua	Proyecto en formulación

Título	FAO/OMS	País	Situación
Modernización del sistema fitosanitario mediante su ampliación para incluir componentes sobre inocuidad alimentaria y sanidad animal (TCP/PAN/3003).	FAO	Panamá	En curso
Reforzar la educación sobre inocuidad de los alimentos y nutrición a través de la creación del programa “Alimentar la mente para combatir el hambre” TCP/PAR/3101	FAO	Paraguay	Se espera su finalización en marzo de 2009
Refuerzo de los sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos	OMS y OPS	Perú, Bolivia	En curso
Eco-Health para el Caribe: estudios sobre la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos, evaluación de las cisternas de aguas pluviales y formación a distancia sobre programas relativos al control de la inocuidad alimentaria	OMS, OPS, Laval University, Saint George University, University of West Indies y el Organismo de Salud Pública del Canadá	Santa Lucía, Guyana, Granada, Bahamas y Trinidad	En curso
Estudios de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos en el Caribe	OMS, OPS y PHAC	Santa Lucía, Granada, Jamaica, Trinidad y Tabago y Dominica	En curso
Proyectos subregionales para reforzar las actividades de análisis, la garantía de calidad de los laboratorios y el refuerzo de la capacidad de la (RILAA)	FAO	Subregional	Evaluación del proyecto en curso
Apoyo a la sanidad agraria nacional y a la inocuidad de los alimentos: Asistencia técnica para reforzar la formación de la sanidad agraria nacional y de la inocuidad de los alimentos - TCP/3201/RLC	FAO	Trinidad y Tabago	En curso
Asistencia técnica en la industria de la alimentación y las bebidas en forma de servicios de asesoramiento para crear una Autoridad sobre Inocuidad Alimentaria unificada y desarrollar un programa nacional relativo a la inocuidad de los alimentos. También se ha solicitado una asistencia similar en el sector del pescado y de su elaboración a fin de actualizar la reglamentación referida a las normas de inocuidad de los alimentos en el pescado y los productos pesqueros y con el fin de elaborar un plan de ordenación pesquera	FAO	Trinidad y Tabago	En curso

Título	FAO/OMS	País	Situación
Refuerzo de los proveedores de cadenas agroalimentarias a programas nacionales de alimentación y nutrición, insistiendo en los orientados a escuelas primarias	FAO	Uruguay	Proyecto en formulación
Proyecto “Ordenación pesquera en el Uruguay”, que incluye la mejora de las infraestructuras y los procesos de producción con el fin de mejorar las normas sanitarias y de calidad de los productos pesqueros	FAO/FFU	Uruguay	En curso

Anexo 5

CERCANO ORIENTE/MEDITERRÁNEO ORIENTAL**ACTOS REGIONALES Y NACIONALES**

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Taller subregional sobre directrices dietéticas basadas en los alimentos para los países del Consejo de Cooperación del Golfo (GCC)	FAO	16-18 de mayo de 2009	Muscat (Omán)

PROYECTOS Y ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Título	FAO/OMS	País	Situación
Elaboración de una estrategia nacional para la inocuidad de los alimentos y funcionamiento de un aparato de cromatografía líquida de alto rendimiento en el laboratorio de análisis de alimentos del Ministerio de Salud Pública	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Afganistán	Concluido a finales de 2008
Promoción y comunicación de las Cinco claves para unos alimentos más inocuos en colaboración y asociación a nivel regional, nacional y mundial	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Afganistán	En curso
Elaboración de una estrategia nacional para la inocuidad de los alimentos y funcionamiento de un aparato de cromatografía líquida de alto rendimiento en el laboratorio de análisis de alimentos del Ministerio de Salud Pública; capacitación de los establecimientos de elaboración de alimentos mediante técnicas destinadas a aplicar el APPCC Mejora de las capacidades en aplicaciones de garantía de la calidad y acreditaciones en los laboratorios de microbiología de los alimentos	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Bahrein Bahrein	Concluido a finales de 2008 Se espera esté concluido para fines de 2009
Refuerzo de los sistemas de control de calidad para los cereales y el maní	FAO	Egipto	Proyecto en formulación

Título	FAO/OMS	País	Situación
Creación de un organismo regional encargado de la evaluación de riesgos y reorganización del sistema de control alimentario	FAO	Países del Consejo de Cooperación del Golfo	Proyecto en formulación
Prestación de apoyo técnico al sistema de inocuidad de los alimentos	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Irán	En curso
Seguimiento, prevención y control de la contaminación por aflatoxinas en los pistachos del Irán	FAO	Irán	En curso
Reconstrucción de la inocuidad alimentaria y la capacidad de procesamiento de alimentos en el Iraq (OSRO/IRQ/601/UDG).	FAO/OMS/ONUDI	Iraq	En curso
Se creó la Autoridad independiente interministerial funcional iraquí para la inocuidad alimentaria y se actualizaron y pusieron en práctica las normas y reglamentos que rigen las actividades relativas a la inocuidad alimentaria. Se fortaleció la vinculación entre Iraq y el Codex Alimentarius, así como otros foros internacionales relacionados con la inocuidad de los alimentos, y se garantizó la implementación eficaz y coordinada del proyecto sobre inocuidad alimentaria del Fondo Fiduciario para Iraq del Grupo de las Naciones Unidas para el Desarrollo.	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Iraq	
Desarrollo de la asociación para la inocuidad de los alimentos; fortalecimiento de los programas de vigilancia de las enfermedades zoonóticas y no zoonóticas transmitidas por alimentos y de seguimiento de peligros e integración en los sistemas nacionales existentes de vigilancia; difusión de resultados	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Jordania	En curso
Cooperación técnica para apoyar la aplicación del marco de indicación geográfica y para los productos lácteos - PCT	FAO	Jordania	Proyecto en formulación
Fortalecimiento del programa de inocuidad de los alimentos	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Kuwait	En curso

Título	FAO/OMS	País	Situación
Mejora de la producción y de las capacidades comerciales de los productos agrícolas libaneses y refuerzo de la capacidad del Ministerio de Agricultura para controlar e inspeccionar los productos animales y vegetales importados y exportados como parte del fortalecimiento del sistema de control alimentario en el Líbano	FAO con apoyo extrapresupuestario de la Cooperación Italiana	Líbano	Proyecto en formulación
Desarrollo y ensayos de un modelo genérico de APPCC para producción y manipulación de alimentos	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Líbano	En curso
Examen y actualización de la estrategia para la nutrición y la inocuidad de los alimentos; actualización y validación del sistema de garantía de la calidad para la CFDC de Libia; desarrollo de directrices nacionales normalizadas o de capacidad sobre la detección, la prevención y la gestión de las enfermedades transmitidas por alimentos	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Libia	En curso
Reducción de la incidencia sobre las enfermedades no zoonóticas transmitidas por alimentos de cinco patógenos bacterianos importantes	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Omán	Se espera esté concluido para fines de 2009
Fortalecimiento de la capacidad del Ministerio de Salud y otros asociados en cuanto a los riesgos causados por agentes transmitidos por los alimentos	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Palestina	En curso
Creación de una División de las Industrias Alimentarias en el Centro nacional de Investigación Agrícola	AGNT y AGST de la FAO	Arabia Saudita	Proyecto en formulación
Fomento de la capacidad del personal relacionado con la inocuidad alimentaria y aumento de la sensibilización de la población	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Arabia Saudita	En curso
Refuerzo de capacidad en actividades de promoción y sensibilización	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Siria	En curso
Elaboración de un sistema de vigilancia sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Túnez Túnez	En curso En curso

Título	FAO/OMS	País	Situación
Continuación de la labor sobre normalización internacional de los productos alimenticios Promoción y comunicación de las Cinco claves para unos alimentos más inocuos o de la campaña "El trío de cincos" en inocuidad de los alimentos en colaboración y asociación a nivel regional, nacional y mundial	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental		
Cooperación técnica en apoyo de la aplicación de indicaciones geográficas – TCP/TUN/3202	FAO	Túnez	En curso
Identificación de la magnitud de las enfermedades transmitidas por alimentos y ampliación de la supervisión y la calidad de la inocuidad de los alimentos	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Yemen	En curso

Anexo 6

AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO
ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Taller nacional de la FAO sobre la creación de redes y la mejora de la inocuidad y la calidad de los productos frescos	FAO	Noviembre de 2008	Apia (Samoa)

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Título	FAO/OMS	País	Situación
Redacción de reglamentos sobre inocuidad de los alimentos	OMS	Islas Cook, Kiribati y Nauru	En curso
Redacción de normas alimentarias	OMS	Estados Federados de Micronesia	En curso
Examen de los servicios de inspección alimentaria	FAO	Fiji	En curso
Mejora de la educación sobre inocuidad alimentaria tomando como base las cinco claves para unos alimentos más inocuos, incluida la educación sobre este tema en las escuelas	OMS	Países del Pacífico	En curso
Formación sobre la evaluación de riesgos	OMS	Papua Nueva Guinea	En curso
Proyecto integrado sobre normas alimentarias, cuya finalidad es fortalecer la capacidad de los países del Foro de las Islas del Pacífico de promulgar y hacer cumplir leyes, normas y procedimientos de inspección reconocidos internacionalmente, a fin de promover el comercio de alimentos inocuos y sanos y evitar obstáculos al mismo	Oficina Regional para el Pacífico Occidental/Oficina Subregional para las Islas del Pacífico/Secretaría del Foro de las Islas del Pacífico	14 países insulares del Pacífico	En curso

Título	FAO/OMS	País	Situación
Investigación postcosecha y creación de capacidad en Samoa para mejorar el tiempo de conservación, el envasado y la calidad del fruto del árbol del pan y de la papaya	FAO	Samoa	En curso
Asistencia técnica para elaborar una legislación sobre higiene de la carne que comprende una ley sobre mataderos y suministro de carnes y reglamentaciones sobre mataderos e inspección de productos cárnicos	FAO	Samoa	La legislación se redactó a principios de 2008 y ahora está bajo examen por el Asesor Jurídico del Ministerio de Agricultura

Anexo 7

PUBLICACIONES DE LA FAO Y DE LA OMS EN ELABORACIÓN

- La OPS y la OMS publicaron un manual en portugués para la capacitación en análisis de riesgos de los alimentos bajo el título *Perspectiva sobre a analise de risco na segurança dos alimentos*.
- La publicación *Manual sobre producción y sanidad pecuaria: buenas prácticas para la industria de la carne* ya está disponible en inglés, francés, español y árabe, también en línea. Este manual es una herramienta para facilitar el cumplimiento con el Código de prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58-2005).
- En colaboración con la Federación Internacional de la Industria de los Piensos (IFIF), la FAO elaboró el *Manual of Good Practices for the Feed Industry* (manual de buenas prácticas para la industria de los piensos), para ayudar a la aplicación del *Código de prácticas del Codex sobre buena alimentación animal* (CAC/RCP 54-2004).
- La FAO ha colaborado con la OIE en la creación de la publicación *Guide to good farming practices for animal production food safety* (guía de buenas prácticas agrícolas para la inocuidad de los alimentos derivados de la producción animal). El objetivo de esta guía es ayudar a las autoridades competentes a ayudar a las partes interesadas, incluidos los granjeros, a asumir por completo sus responsabilidades en la primera fase de la cadena de alimentación para producir alimentos de origen animal inocuos.
- El curso de formación electrónica de la FAO y la OMS titulado *Cómo mejorar la participación en las actividades del Codex* está disponible en CD-ROM en español, francés e inglés. Se puede acceder al curso en español e inglés a través de los sitios web de la FAO y de la OMS (http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity_elearning_codex_en.asp).
- La FAO, junto con la OMS y el ICD han elaborado un curso básico de sensibilización sobre evaluación de riesgos microbiológicos (MRA). El objetivo primario de este curso es familiarizar a los gobiernos con el concepto general de análisis del riesgo y la forma en que la evaluación de riesgos microbiológicos se integra en el marco de la gestión del riesgo microbiológico;
- La versión rusa de los materiales presenciales de capacitación de la AGNS de la FAO se encuentra ahora disponible y puede obtenerse de la dirección http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity_elearning_codex_en.asp. Los materiales de capacitación están disponibles para todos y son especialmente útiles para los formadores que trabajen en el refuerzo de la eficacia del programa nacional del Codex en sus países. Los materiales comprenden notas para los formadores junto con un conjunto de diapositivas de presentación, apuntes para los estudiantes, actividades en clase y materiales de referencia de apoyo. La realización de las actividades de formación utilizando los materiales mencionados debería reforzar el diálogo de los actores interesados y sensibilizar sobre el Codex a nivel nacional.
- Las *Directrices sobre la preparación, almacenamiento y manipulación en condiciones higiénicas de preparaciones en polvo para lactantes*, elaboradas de forma conjunta por la OMS y la FAO, están disponibles en árabe, chino, español, francés, inglés y ruso y se tradujeron recientemente al japonés.
- La FAO publicó estudios de casos sobre *Aplicación de programas para el mejoramiento de la calidad e inocuidad en la cadena de suministro de frutas y hortalizas: beneficios y desventajas* en español y en inglés.
- La versión española del vídeo de la AGNS de la FAO sobre el muestreo de las micotoxinas con el título *Procedimientos de muestreo para la determinación de micotoxinas en los alimentos y las raciones animales* está ahora a disposición y puede consultarse en la dirección http://www.fao.org/ag/agn/agns/news_an.asp.

- La OPS y la OMS publicaron conjuntamente: *Cinco claves para unos alimentos más inocuos* (manual teórico), el *Libro de actividades para los profesores: Cinco claves para unos alimentos más inocuos, una guía para la colaboración entre padres y profesores: ¿Cómo elaborar un plan de inocuidad del agua y los alimentos para mi escuela? Los cinco pasos para que la escuela tenga alimentos y agua inocuos*, y un cartel con el título “Las cinco claves para unos alimentos más inocuos”.
- La OMS publicó las Directrices para la investigación y el control de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. Estas directrices sirven como introducción general para la identificación de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en diversos contextos y asistencia práctica para la investigación y el control de los mismos. Las directrices incluyen además información introductoria y herramientas prácticas, como cuestionarios de ejemplo y formularios para los informes de la investigación.
- El conjunto de herramientas de la FAO sobre bioseguridad está disponible en español, francés e inglés. Los Estados Miembros pueden emplearlas para analizar y gestionar los riesgos existentes en la inocuidad alimentaria y la vida y la sanidad vegetales y animales así como los riesgos vinculados con el medio ambiente. Estas directrices destacan principios y componentes de la bioseguridad, proporcionan un manual para evaluar la capacidad en relación con la bioseguridad y guían la aplicación de los principios de análisis de riesgos en la bioseguridad.
- La FAO también ha publicado los siguientes manuales de capacitación: *On-farm mycotoxins control in food and feed grain* (Control de las micotoxinas en los cereales para consumo humano y animal en las granjas) y *Maintaining quality of food and feed grain through trade and processing* (Mantenimiento de la calidad de los cereales de consumo humano y animal mediante el comercio y el procesamiento), ambos disponibles en línea.
- La FAO elaboró un manual práctico para productores y exportadores de Asia (*Reglamentaciones, normas y certificación para las exportaciones agrarias*). La publicación existe en inglés, thai, vietnamita, mandarín, bahasa, myanmar, farsi, hindi, lao, urdu, tegulu y bengalí.
- La FAO publicó en español estudios de casos sobre la calidad vinculada al origen geográfico en América Latina en enero de 2009 como seguimiento del seminario regional sobre la materia que se celebró en Santiago de Chile en diciembre de 2007.
- La FAO publicó en junio de 2009 una guía para el desarrollo de un sistema específico de calidad vinculado al origen geográfico, a nivel local, en colaboración con la red de investigación SinerGI (proyecto financiado por la UE) y en el marco del proyecto GCP/INT/FRA/022 financiado por Francia.
- La División de Nutrición y Protección del Consumidor de la FAO, en colaboración con varios consultores en inocuidad de los alimentos, preparó un documento sobre las repercusiones del cambio climático y la bioenergía para la Conferencia de Alto Nivel de la FAO sobre Seguridad Alimentaria Mundial: los Desafíos del Cambio Climático y la Bioenergía, que se celebró en la Sede de la FAO en Roma los días 3 al 5 de junio de 2008. El documento se puede consultar en la siguiente dirección: http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/HLC_1_Climate_Change_and_Food_Safety.pdf.