



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

37.º período de sesiones, CICG
Ginebra (Suiza), 14-18 de julio de 2014

OTRAS CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES EN MATERIA DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS (Documento preparado por la FAO y la OMS)

Contenido del documento

Este documento, en el que se abordan las principales iniciativas y actividades realizadas desde el 35.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), está estructurado de la siguiente manera:

- PARTE I:** ASOCIACIÓN Y COLABORACIÓN FAO/OMS PARA FORTALECER LAS CAPACIDADES RELACIONADAS CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS ESTADOS MIEMBROS
- PARTE II:** ASPECTOS MÁS DESTACADOS DE LAS PRINCIPALES INICIATIVAS REALIZADAS DESDE EL ÚLTIMO PERÍODO DE SESIONES DE LA CAC
- PARTE III:** ORIENTACIÓN FUTURA
- PARTE IV:** INSTRUMENTOS Y MATERIAL DE CAPACITACIÓN PUBLICADOS POR LA FAO Y LA OMS DESDE EL 35.º PERÍODO DE SESIONES DE LA CAC
- PARTE V:** ACTIVIDADES NACIONALES Y REGIONALES, DISPONIBLES EN:
<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/capacity-development/es/>; y
<http://www.who.int/foodsafety/capacity/en/>

PARTE I: ASOCIACIÓN Y COLABORACIÓN FAO/OMS PARA FORTALECER LAS CAPACIDADES RELACIONADAS CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS ESTADOS MIEMBROS

1. La FAO y la OMS son los principales organismos especializados de las Naciones Unidas cuyo mandato prevé abordar la inocuidad y la calidad de los alimentos. Gracias a sus mandatos complementarios, la FAO y la OMS abarcan toda una gama de cuestiones para fomentar la inocuidad de los alimentos a nivel mundial y proteger la salud de los consumidores; la OMS normalmente se encarga de las cuestiones relacionadas con la salud pública y la FAO se centra en las que tienen que ver con la producción de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. Si bien hay actividades que pueden llevarse a cabo de manera conjunta a nivel nacional o por medio de programas mundiales comunes (por ejemplo, de asesoramiento científico, la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos [INFOSAN]), las dos organizaciones también tienen un intenso programa de trabajo que ejecutan de forma independiente.

2. La FAO y la OMS colaboran con las autoridades gubernamentales, la industria y los productores de alimentos, así como con otras partes interesadas, para mejorar unos sistemas de gestión de la inocuidad y la calidad de los alimentos basados en principios científicos, con el objetivo de reducir las enfermedades de origen alimentario, proteger la salud de los consumidores y fomentar unas relaciones comerciales justas y transparentes. El eje de esta labor es salvaguardar la salud pública, contribuir al desarrollo económico y mejorar los medios de vida y la inocuidad de los alimentos.

3. Los acuerdos de asociación con otros organismos y organizaciones nacionales e internacionales también son esenciales, al igual que la relación e interacción entre las actividades de la FAO y la OMS y las autoridades nacionales encargadas de la inocuidad de los alimentos, los científicos y los expertos que trabajan en este campo.

4. La FAO y la OMS se dedican a una amplia gama de cuestiones y actividades de desarrollo de la capacidad que tienen lugar en contextos diferentes, por ejemplo a nivel nacional, por medio de reuniones técnicas, y realizando trabajo de oficina para preparar y revisar el material de orientación y las propuestas de proyectos. Estas actividades de desarrollo de la capacidad apoyan directamente el Plan estratégico de la CAC 2014-2019.

5. Para los programas de desarrollo de la capacidad de la FAO y la OMS es fundamental traducir los últimos conocimientos y orientaciones técnicas disponibles a nivel mundial en materia de inocuidad de los alimentos en actividades en los países que se caractericen por una clara comprensión del contexto en el que operan los gobiernos, la industria local y las otras partes interesadas. Los funcionarios de la FAO y la OMS están repartidos por todo el mundo y mantienen una colaboración y un diálogo constantes con los profesionales de la inocuidad de los alimentos en todas las regiones.

6. Las actividades de la FAO y la OMS en la esfera del desarrollo de la capacidad respaldan y promueven la labor del Codex porque suponen: 1) colaborar con los países para fortalecer sus sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos y piensos y dotarlos de los conocimientos especializados que les permitan participar de forma más efectiva en la elaboración de las normas del Codex; 2) diseñar una amplia gama de instrumentos de orientación sobre los textos pertinentes del Codex, que “traduzcan” efectivamente esos textos y permitan a los países comprenderlos y utilizarlos mejor en su propio contexto; 3) fomentar el diálogo sobre cuestiones normativas y técnicas entre las autoridades gubernamentales y el sector privado (los agricultores y la agroindustria); y 4) promover actividades de generación de información que permitan disponer de una mayor cantidad de datos provenientes de un número creciente de países como base para la adopción de decisiones.

¡Póngase en contacto con nosotros!

Puede encontrar más información sobre las publicaciones, los instrumentos y las actividades de los proyectos de la FAO y la OMS en:

FAO: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/es/>;
http://www.fao.org/Ag/AGInfo/resources/es/pubs_food.html.

OMS: <http://www.who.int/foodsafety>.

La FAO ha elaborado asimismo una nueva lista de expertos en inocuidad de los alimentos. Los expertos interesados en contribuir a la labor de la FAO relacionada con la prestación de asesoramiento científico y asistencia técnica a los Estados Miembros pueden registrarse en el siguiente enlace de Internet: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/expert-roster0/roster-home/es/>.

PARTE II: ASPECTOS MÁS DESTACADOS DE LAS PRINCIPALES INICIATIVAS REALIZADAS DESDE EL ÚLTIMO PERÍODO DE SESIONES DE LA CAC

Labor sobre instrumentos de muestreo

a) Instrumento de muestreo de la FAO de micotoxinas

Como parte de la asistencia técnica prestada a los países en desarrollo en materia de prevención y control de micotoxinas, la FAO ha elaborado un instrumento de muestreo para determinar el contenido de micotoxinas.

- El instrumento se ha finalizado y está disponible gratuitamente en el siguiente enlace de Internet: www.fstools.org/mycotoxins.
- Este instrumento ayuda a analizar la eficacia de los planes de muestreo y a determinar aquellos más apropiados para alcanzar los objetivos fijados por el usuario.
- Dicho instrumento incluye una guía del usuario que ofrece una orientación paso a paso sobre cómo utilizarlo en 24 combinaciones entre micotoxinas y productos.

El instrumento de muestreo se ha concebido de manera que permite la inclusión de combinaciones adicionales entre micotoxinas y productos, así como nuevas funciones en versiones futuras.

La FAO alienta a los Estados Miembros del Codex a utilizar dicho instrumento. Los comentarios al respecto pueden enviarse a la siguiente dirección: food-quality@fao.org.

b) Instrumento de muestreo de la FAO y la OMS de histamina

Atendiendo a la recomendación de la Reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre el riesgo para la salud pública que plantean la histamina y otras aminas biógenas del pescado y los productos pesqueros (Roma, 23-27 de julio de 2012), la FAO y la OMS han elaborado un instrumento para respaldar la toma de decisiones sobre el establecimiento y/o el uso de planes de muestreo para la detección de histamina.

Este instrumento es útil en dos esferas principales relacionadas con el muestreo para la detección de histamina, es decir, el diseño de un plan de muestreo y el análisis de la eficacia del mismo. El instrumento de la FAO y la OMS para la elaboración del plan de muestreo de histamina es un recurso gratuito y está disponible en el siguiente enlace de Internet: www.fstools.org/histamine.

Para proseguir la labor sobre los instrumentos de muestreo, la FAO tiene previsto elaborar un **documento de orientación sobre el muestreo para pruebas de organismos modificados genéticamente (OMG)**. Varios países solicitaron asistencia técnica a la FAO sobre esta cuestión en la Consulta técnica sobre niveles bajos de cultivos modificados genéticamente en el comercio internacional de alimentos y piensos, celebrada los días 20 y 21 de marzo de 2014. La FAO tiene previsto publicar este trabajo en 2014-2015.

Directrices de la FAO sobre el control de las importaciones de alimentos basado en el riesgo

Este trabajo se emprendió en 2012, atendiendo a las orientaciones brindadas al respecto por el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS). Varios Estados Miembros en desarrollo expresaron la necesidad de recibir una orientación práctica sobre cómo aplicar un enfoque basado en el riesgo en el contexto específico de los controles de alimentos importados. Estas directrices estudian los diferentes instrumentos existentes que pueden combinarse (por ejemplo, en el país de origen de los alimentos importados, en la frontera y en el país de destino) a efectos de realizar controles basados en el riesgo y aprovechar al máximo los recursos disponibles. Exponen asimismo los diferentes principios del Codex en este contexto y coadyuvan a los países en la evaluación de su situación y necesidades particulares.

Estas directrices se ensayaron sobre el terreno en una etapa inicial en el Gabón y, en una fase posterior de su elaboración, en la India y el Oriente Medio, en particular en lo relativo al componente de programación basada en el riesgo. Posteriormente, se utilizaron como base para los diferentes enfoques por países a través de proyectos de campo. Se han concebido para integrar los comentarios de profesionales procedentes de diferentes Estados Miembros, desarrollados y en desarrollo, para asegurar la adopción de diversos enfoques y atender una amplia gama de necesidades. Dichas directrices se utilizarán para formular enfoques y programas adaptados a cada país y que permitan elegir y combinar los diferentes instrumentos, para satisfacer las necesidades de los distintos países o regiones.

Actividades y perspectivas de la FAO y la OMS en relación con la contaminación por patógenos transmitidos por los alimentos y la resistencia a los antimicrobianos

La FAO y la OMS siguen trabajando en una serie de actividades para fortalecer las capacidades nacionales en materia de inocuidad de los alimentos (incluida la veterinaria) a fin de abordar las cuestiones relacionadas con la contaminación por patógenos transmitidos por los alimentos y la aparición potencial de patógenos resistentes a los antimicrobianos así como otros problemas de salud pública humana, que contemple un uso no humano de antimicrobianos, en particular en la producción animal. Entre estas actividades destacan la colaboración de la FAO y la OMS en proyectos de campo para fortalecer las capacidades y sistemas nacionales y regionales para la detección, el seguimiento, la regulación y la gestión de los casos de contaminación por patógenos transmitidos por los alimentos y resistencia a los antimicrobianos a lo largo de la cadena alimentaria. Además, los proyectos conjuntos han informado el proceso de elaboración de políticas nacionales adecuadas y el fomento de buenas prácticas relativas a la ganadería, la medicina preventiva y la higiene a lo largo de la cadena alimentaria. Entre los hechos más destacados desde la celebración del 36.º período de sesiones de la CAC cabe destacar:

En diciembre de 2008 se creó un Grupo asesor de la OMS sobre la vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos (AGISAR) a fin de respaldar los esfuerzos de la OMS para reducir al mínimo las repercusiones para la salud pública de la resistencia a los antimicrobianos asociada con el uso de antimicrobianos en los animales destinados a la alimentación.

El AGISAR publicó en 2012 un documento de orientación con objeto de brindar a los Estados Miembros de la OMS un marco para la aplicación de los programas nacionales para el control de la resistencia a los antimicrobianos a lo largo de la cadena alimentaria a través de un enfoque integrado, fomentando la colaboración intersectorial. Las directrices están disponibles en el siguiente enlace:

http://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/agisar_guidance/en/index.html.

En su quinta reunión anual, celebrada en septiembre de 2013, en Bogotá (Colombia), el AGISAR examinó y actualizó la lista de la OMS de antimicrobianos de importancia crítica para la medicina humana (http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/cia/en/). Actualmente, se están ejecutando proyectos experimentales del AGISAR en América Latina, África, Asia y Oriente Medio. Se están llevando a cabo varios proyectos del AGISAR de forma conjunta (Camboya y Kenya) o en estrecha cooperación con la FAO (India y Viet Nam). En Albania y Tayikistán se realizaron encuestas sobre la resistencia a los antimicrobianos en *Salmonella* en seres humanos y la cadena alimentaria.

La cuarta reunión de coordinadores técnicos de la FAO, la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y la OMS sobre resistencia a los antimicrobianos se celebró los días 18 y 19 de diciembre. Estos coordinadores vienen colaborando más estrechamente en iniciativas de creación de capacidad y, como una primera medida, participan recíprocamente en sus actividades.

La segunda reunión del Grupo de asesoramiento estratégico y técnico de la OMS sobre resistencia a los antimicrobianos tuvo lugar los días 14 y 15 de abril de 2014 y contó con la participación de la FAO y la OIE. La finalidad de esta reunión era proseguir el amplio debate multisectorial sobre preocupaciones, problemas y opciones en lo tocante a la formulación de un plan de acción mundial dirigido por la OMS para la resistencia a los antimicrobianos.

Instrumento de evaluación del sistema de control alimentario

Como se señaló en la CAC en 2012, la FAO ha proseguido su labor sobre la elaboración de un instrumento de evaluación de los sistemas nacionales de control alimentario. En 2013, la OMS también contribuyó a diseñar un instrumento centrado en aspectos relacionados con la salud pública del sistema de inocuidad de los alimentos. Ambos organismos colaboran actualmente para combinar estas herramientas a fin de que los países dispongan de un método de evaluación sistemático, transparente y mensurable de la eficacia del sistema de inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, con objeto de determinar las esferas prioritarias para la creación de capacidad, así como medir los progresos realizados con el tiempo. De este modo, se tiene en cuenta la complejidad de todo el sistema y se hace hincapié en el enfoque multidisciplinario necesario para que un sistema así funcione adecuadamente.

El instrumento puede utilizarse de forma individual como una autoevaluación o mediante la ayuda de instructores adecuadamente formados. En cambio, no se ha concebido para que un socio comercial o una entidad externa evalúen un determinado país, o hagan una comparación directa en el plano nacional. No obstante, los países pueden optar por utilizarlo para demostrar su eficacia y, por tanto, facilitar el diálogo con los socios comerciales.

La FAO viene colaborando con oficiales de inocuidad de los alimentos en Gambia, Marruecos, Sierra Leona y Zambia para aplicar el enfoque y ensayarlo sobre el terreno. Los resultados del ensayo sobre el terreno se utilizarán para examinar la primera versión del instrumento y respaldar la elaboración de indicadores.

Actividades de la FAO y la OMS para afrontar las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos

La FAO y la OMS siguen prestando ayuda a los países para afrontar las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos, incluida la publicación de documentos de orientación de aplicación mundial y el seguimiento en los distintos países para reforzar los sistemas y las capacidades nacionales. Recientemente, se ha incluido en estas actividades el suministro de información técnica destinada a los debates e iniciativas que aborden los riesgos asociados con alimentos de origen animal, como el Ébola y la carne de caza, el Coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV) y el virus H7N9. Además, se ha prestado asistencia técnica a Filipinas, las Islas Salomón y Tonga sobre la forma de gestionar las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos en situaciones de catástrofes naturales, como los ciclones y las inundaciones, en consonancia con los documentos de orientación de la OMS disponibles.

Entre los logros alcanzados en 2013, cabe citar el fortalecimiento de la capacidad nacional de preparación y respuesta ante emergencias que atañen a la inocuidad de los alimentos, la mejora de la información al respecto y el intercambio de la misma entre los distintos países y zonas, así como mediante el fortalecimiento de las iniciativas regionales, por ejemplo, en la región de Asia. En breve, se publicará un informe anual de la INFOSAN.

Sistemas de prevención y alerta rápida aplicables a la inocuidad de los alimentos

En octubre de 2013, la FAO convocó una reunión dirigida a expertos mundiales a fin de que comprendan detalladamente el funcionamiento actual de las redes y sistemas de vigilancia, prevención y alerta rápida. En breve, podrán consultarse en línea dos informes técnicos preparados para la reunión, a saber, "Structured review and expert opinion on early warning and rapid alert systems applicable to food safety" (Examen estructurado y opiniones de expertos sobre los sistemas de prevención y alerta rápida aplicables a

la inocuidad de los alimentos) y “Horizon scanning and foresight: an overview of approaches and possible applications in food safety” (Análisis prospectivos y previsiones: una visión general de los enfoques y las aplicaciones posibles a la inocuidad de los alimentos). Un mensaje clave de la reunión fue la necesidad de elaborar materiales de formación para coadyuvar a los países en la evaluación y la realización de actividades de vigilancia de alerta rápida y el establecimiento de prioridades al respecto.

La FAO y la Oficina Interafricana de Recursos Animales (IBAR) de la Unión Africana (UA) están organizando un taller regional para el África oriental que se celebrará en Kenya en octubre de 2014 sobre la mejora de las redes de alerta rápida y los sistemas de vigilancia y prevención, en el ámbito de la inocuidad de los alimentos. Se invita a la OMS y a la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONU-INDIA) a participar en este acto. Se trata de una actividad importante en el contexto de la iniciativa de la UA sobre la inocuidad de los alimentos y los piensos.

FAO: Creación de capacidad en la esfera de la inocuidad de los piensos

Para responder a la petición formulada por los Estados Miembros en la reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentación Animal y el período de sesiones de la CAC más recientes, la FAO está preparando un Programa de asociación de múltiples partes interesadas para la creación de capacidad en la esfera de la inocuidad de los piensos, a fin de fortalecer la capacidad de las partes pertinentes para garantizar la producción y el suministro de piensos inocuos. La FAO ha creado una página web en la que se recopilan todos los textos del Codex que abordan específicamente la inocuidad de los piensos y el documento “Ejemplos de peligros en piensos con relevancia potencial para la salud humana”.¹

En septiembre de 2013, la FAO y el Gobierno de los Países Bajos organizaron un taller internacional sobre la evaluación de riesgos relacionados con los piensos con el fin de realizar un primer estudio sobre los métodos e instrumentos más avanzados de evaluación de riesgos de piensos destinados a animales de granja, centrándose en los posibles riesgos para la salud de los consumidores de productos de origen animal, así como para la salud y el bienestar de los animales. La FAO organizó un acto paralelo de sensibilización sobre la inocuidad de los piensos en la octava reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCCF), que se llevó a cabo en abril de 2014 en los Países Bajos.²

Actividades de la OMS en materia de vigilancia, detección y estimación de la carga de las enfermedades de origen alimentario

La OMS impartió varios cursos internacionales y nacionales de capacitación sobre vigilancia y detección de enfermedades de origen alimentario y otras enfermedades entéricas infecciosas por conducto de la Red mundial sobre infecciones de transmisión alimentaria (GFN). La GFN es un programa de desarrollo de la capacidad de la OMS y otros asociados con el fin de promover la vigilancia integrada mediante técnicas de laboratorio y la colaboración intersectorial en los campos de la salud humana, la veterinaria y las disciplinas relacionadas con los alimentos.

La GFN está elaborando un nuevo enfoque de evaluación en función de las necesidades para concentrar las actividades de desarrollo de la capacidad a través de la capacitación, el asesoramiento y comunicaciones específicas. Actualmente se está trabajando en proyectos de aplicación posterior a la capacitación que comprenden desde actividades de vigilancia integrada hasta estudios sobre la carga nacional de las enfermedades transmitidas por los alimentos. La vigilancia integrada llevada a cabo mediante técnicas de laboratorio y la colaboración intersectorial en los campos de la salud humana, la veterinaria y las disciplinas relacionadas con los alimentos se fomentan en todo el mundo. La OMS convocará una reunión de partes interesadas en la GFN en junio de 2014 en Ginebra, a fin de que los asociados y las partes interesadas examinen el futuro de los programas de la GFN, así como su dirección estratégica y las esferas prioritarias de trabajo. En el pasado, la FAO y la OMS han realizado conjuntamente una serie de actividades de la GFN; actualmente, ambas organizaciones se esfuerzan para colaborar más estrechamente a través de la GFN, al establecer objetivos comunes y los medios para alcanzarlos de manera complementaria. Para más información, véase el siguiente enlace de Internet: www.who.int/gfn.

La Consulta informal sobre la consolidación de la vigilancia de enfermedades de origen alimentario se celebró en Manila (Filipinas), del 25 al 27 de febrero de 2014, con la finalidad de elaborar directrices técnicas para reforzar los sistemas de supervisión y lucha contra tales enfermedades. El documento de orientación se completará a finales de este año.

¹ http://www.fao.org/ag/againfo/home/en/news_archive/2013_Feed_and_food_safety.html.

² http://www.fao.org/ag/againfo/home/en/news_archive/AGA_in_action/2014_Codex_Committee.html.

Comunicación eficaz del riesgo para mejorar los sistemas de control alimentario – formulación de orientaciones

Se está ultimando el manual de la FAO y la OMS sobre la comunicación de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos y estará a disposición del público en noviembre de 2014. Un paso decisivo en la preparación del manual fue la reunión técnica FAO/OMS de expertos en la materia, celebrada en Roma en agosto de 2013, con objeto de llegar a un acuerdo sobre la estructura y el contenido general del manual, que incluye estudios de caso. En la primera semana de junio de 2014, se celebrará un taller regional FAO/OMS para fortalecer la capacidad nacional de comunicación de riesgos asociados con la inocuidad de los alimentos en Budapest (Hungría), dirigida a participantes procedentes de 12 países de Europa oriental y Asia central.

Estudio de la dieta total como herramienta para evaluar la contaminación química de los alimentos

En mayo de 2014, se empezó el estudio regional de la dieta total para evaluar la contaminación química de los alimentos en el África subsahariana, con el apoyo del Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANFC) y la participación de cuatro países, a saber, Benin, el Camerún, Malí y Nigeria. La FAO y la OMS respaldarán técnicamente la ejecución del proyecto. La reunión regional inicial se convocará en octubre, en colaboración con el coordinador regional del proyecto, el Centro Pasteur del Camerún. Las reuniones nacionales de partes interesadas deberían organizarse antes de que finalice el año para alcanzar un acuerdo sobre las prioridades en cuanto a los productos químicos y los alimentos que habrían de analizarse y respecto a los que habrían de tomarse muestras. Entre otras actividades previstas, cabe citar la capacitación de técnicos nacionales que participan en la recogida, la preparación, el transporte y el almacenamiento de muestras; la toma de muestras de alimentos y los instrumentos para la preparación de las mismas; la obtención de datos sobre el consumo de alimentos.

Del 17 al 19 de junio de 2014 se celebrará en Yakarta (Indonesia) un taller nacional sobre estudios de la dieta total. El objetivo de este taller es compartir experiencias y conocimientos con el fin de prestar asistencia técnica al Ministerio de Salud de Indonesia en la preparación del primer taller nacional sobre estudios de la dieta total.

Capacitación de elaboradores de alimentos y del consumidor

Como parte de su enfoque estratégico para empoderar a la mujer impartiendo formación sobre la inocuidad de los alimentos, la OMS empezó a colaborar por primera vez con la Entidad de las Naciones Unidas para la Igualdad entre los Géneros y el Empoderamiento de las Mujeres (ONU-Mujeres). A raíz de la colaboración, se elaboró un vídeo para documentar el impacto sanitario y económico de la capacitación dirigida a las mujeres a través de las *Cinco claves para cultivar frutas y hortalizas más seguras* en el contexto de un proyecto interinstitucional ejecutado en El Salvador.

El manual sobre las *Cinco claves para cultivar frutas y hortalizas más seguras: promover la salud mediante la disminución de la contaminación microbiana*, elaborado en 2012, se utiliza actualmente en varios países de todo el mundo. El manual está disponible en árabe, español, francés, georgiano, inglés y ruso.

Basado en el mismo concepto, la OMS está elaborando un nuevo mensaje sobre las cinco claves para proteger la salud pública. El manual "Five Keys to Safer Aquaculture products to Protect Public Health" (Cinco claves para obtener productos acuícolas más seguros a fin de proteger la salud pública) se ha concebido para promover prácticas de higiene en aras de garantizar la sostenibilidad del suministro de alimentos inocuos y nutritivos de producción local. En junio de 2014, se celebrará en Viet Nam una sesión de capacitación experimental.

En vista de la Feria de Alimentación 2015 de Milán (Italia), la OMS está ultimando un vídeo de animación sobre las "Cinco claves para la inocuidad de los alimentos" dirigido al público en general en edades comprendidas entre nueve y 99 años. Esta nueva herramienta educativa está diseñada para facilitar la comprensión del mensaje ("el porqué") y ayudar a los Estados Miembros a difundir las comunicaciones de la OMS a través de materiales audiovisuales.

PARTE III: ORIENTACIÓN FUTURA

Estrategias regionales para mejorar la INFOSAN: INFOSAN en las Américas

La Secretaría de la INFOSAN, en colaboración con la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y otros asociados a nivel nacional, está organizando un taller con objeto de elaborar una estrategia regional para reforzar la INFOSAN en las Américas y capacitar a los participantes en la participación efectiva en la Red. Esta iniciativa sigue el modelo de otras actividades satisfactorias realizadas en Asia durante los últimos años.

Plan de buenas prácticas agrícolas (BPA) para la región de la Asociación del Asia Meridional para la Cooperación Regional (SAARC)

Elaboración de un plan de BPA para la región de la SAARC a fin de abarcar los criterios y las normas de certificación y acreditación. Esta misma iniciativa se realizará con carácter experimental en cuatro países, a saber, Bangladesh, Bhután, Nepal y Maldivas. A este respecto, se ha publicado recientemente (2014) un módulo de capacitación sobre la aplicación de BPA en la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental (ASEAN) en el sector de las frutas y las hortalizas (certificación y acreditación).

Simposio sobre las aplicaciones de las técnicas nucleares y otras técnicas conexas para vigilar y comprobar la inocuidad y la calidad de los alimentos

Garantizar la integridad del suministro de alimentos es de suma importancia para la seguridad alimentaria, así como la inocuidad y la calidad de los alimentos, la protección del consumidor y el comercio internacional. La necesidad de adoptar métodos para vigilar y comprobar la inocuidad y la calidad de los alimentos se muestra en la lista cada vez más larga de productos alimenticios retirados del mercado debido a casos de contaminación por *Salmonella*, *Escherichia coli* y *Listeria*, así como melamina, antibióticos y dioxinas, entre otros casos. El fraude en el ámbito alimentario (p. ej., la adulteración de productos a base de carne de vacuno con carne de equino), la introducción de nuevas tecnologías que pueden tener consecuencias para la inocuidad de los alimentos (p. ej., la nanotecnología) y los factores ambientales (p. ej., el cambio climático) ponen más de manifiesto la importancia de fomentar constantemente el perfeccionamiento, la elaboración y la innovación para mejorar las medidas de control alimentario.

Simposio internacional sobre la inocuidad y la calidad de los alimentos: aplicaciones de técnicas nucleares y otras técnicas conexas, Viena (Austria), del 1 al 13 de noviembre de 2014, organizado por la División Mixta FAO/Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) de Técnicas Nucleares en la Alimentación y la Agricultura; se centrará en el uso y la aplicación de técnicas que incluyen la irradiación de alimentos para el tratamiento de los alimentos directamente, así como otras tecnologías nucleares o conexas para el rastreo de productos alimenticios con el fin de comprobar su procedencia, o detectar y controlar los contaminantes.

Puede obtenerse más información sobre el Simposio en el siguiente enlace de Internet: <http://www-pub.iaea.org/iaeameetings/46092/Food-Safety-and-Quality>.

Base de datos mundial sobre el consumo de alimentos

La estimación de la exposición dietética a sustancias químicas y agentes biológicos en la población general y en grupos vulnerables de la población es un componente integrante de la evaluación de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos en los planos nacional e internacional. Lamentablemente, muchos países e incluso regiones enteras no tienen acceso a estas estimaciones debido a la falta de información coherente y fidedigna sobre el consumo de los distintos alimentos.

Para abordar este problema, la FAO y la OMS han emprendido nuevos trabajos a fin de cotejar los datos disponibles desglosados por sexo y edad sobre el consumo de los distintos alimentos para que esta información sea de fácil acceso y consulta y puedan establecerse enlaces a otras bases de datos existentes a nivel mundial, como la Base de datos estadísticos sustantivos de la Organización (FAOSTAT) y el Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos (SIMUVIMA/Alimentos). Se ha creado una base de datos de estadísticas resumidas (CIFOCoss: una base de datos FAO/OMS sobre el consumo de alimentos individuales para evaluar la exposición crónica que contiene estadísticas resumidas) y se está elaborando una base exhaustiva de datos a nivel micro con la finalidad de evaluar: 1) la exposición dietética a sustancias químicas y agentes biológicos; 2) la ingestión de nutrientes para informar las políticas y los programas en materia de agricultura y nutrición; 3) el impacto ambiental de los hábitos de consumo de alimentos.

En el contexto de la labor del Codex, la mejora de los datos sobre la exposición a nivel nacional será útil para diversos comités (el Comité sobre Contaminantes de los Alimentos [CCCF], el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros [CCFFP], el Comité sobre Aditivos Alimentarios [CCFA], entre otros), al establecer niveles máximos y elaborar códigos de prácticas conexas. Es evidente que esta base de datos aportará más ventajas en cuanto a la formulación de políticas nacionales en materia de inocuidad de los alimentos y nutrición y la toma de decisiones al respecto.

Este instrumento se creará tomando en consideración el proceso que ha conducido al desarrollo de la base de datos mundial de la Unión Europea (UE) en la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESa), si bien se hará hincapié en los países de ingresos bajos y medianos. (<http://www.efsa.europa.eu/en/datexfoodcdb/datexfooddb.htm>).

PARTE IV: INSTRUMENTOS Y MATERIAL DE CAPACITACIÓN PUBLICADOS POR LA FAO Y LA OMS

- Instrumento de muestreo de la FAO para detectar las micotoxinas, disponible en: www.fstools.org/mycotoxins
- Instrumento de muestreo de la FAO para detectar la histamina, disponible en: www.fstools.org/histamine
- Informe de actividades de INFOSAN 2013, http://www.who.int/foodsafety/fs_management/INFOSAN-ActivityReport2011-2012-Sp.pdf
- Documento conjunto de la OMS, la OIE y la FAO: “The Global View of Campylobacteriosis” (Visión global de la campilobacteriosis). Informe de una consulta de expertos de la OMS en colaboración con la FAO y la OIE, julio de 2012, Utrecht (Países Bajos). http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/80751/1/9789241564601_eng.pdf?ua=1
- Guía FAO/OMS para el desarrollo y la mejora de los sistemas nacionales de retirada de alimentos, 2012; publicada en español, francés e inglés. El documento puede consultarse en: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/78039/1/9789243504797_spa.pdf
- FAO: “Training Manual on the Evaluation of pesticide residues for maximum residue levels” (Manual de capacitación sobre evaluación de residuos de los plaguicidas para la determinación de niveles máximos de residuos), disponible en: <http://www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/pm/jmpr/jmpr-docs/en/>
- FAO. Identificar los productos de calidad vinculada al origen y sus posibilidades de favorecer el desarrollo sostenible. Una metodología para realizar inventarios participativos. 2012. Publicado en español, francés e inglés. Disponible en: <http://www.foodquality-origin.org/fileadmin/templates/olq/files/MethodologyES.pdf>
- FAO/OMS: “State of the art on the initiatives and activities relevant to risk assessment and risk management of nanotechnologies in the food and agriculture sectors” (Últimos avances de las iniciativas y actividades pertinentes para la evaluación y la gestión del riesgo de la nanotecnología en los sectores de la alimentación y la agricultura). <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/nano/es/>; http://www.who.int/foodsafety/publications/biotech/nanotech_2013/en/
- OMS: Cinco claves para cultivar frutas y hortalizas más seguras: promover la salud mediante la disminución de la contaminación microbiana. El cartel y el manual están disponibles en español, francés e inglés. http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys_growing_safer/en/index.html
- “Preventing foodborne diseases: Women in Senegal are getting involved” (Prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos: participación de mujeres en el Senegal). Disponible en francés e inglés en www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en
- “Guidelines for Developing and Implementing a National Food Safety Policy and Strategic Plan” (Directrices para elaborar y aplicar una política y un plan estratégico nacionales en materia de inocuidad de los alimentos) Oficina Regional de la OMS para África (OMS/AFRO), Brazzaville, 2012. <http://www.afro.who.int/en/clusters-a-programmes/hpr/food-safety-and-nutrition-fan.html>
- OMS/AFRO “Manual for Integrated Foodborne Disease Surveillance in the WHO African Region” (Manual regional sobre vigilancia integrada de enfermedades de origen alimentario en la región de África), OMS/AFRO, Brazzaville, 2012. <http://www.afro.who.int/en/clusters-a-programmes/hpr/food-safety-and-nutrition-fan.html>
- La FAO y la Federación Internacional de la Industria de Piensos (IFIF) han publicado el Manual de buenas prácticas para la industria de piensos en seis idiomas³; el manual brinda orientación técnica para la aplicación del Código de Prácticas del Codex sobre Buena Alimentación Animal.
- La FAO elaboró un manual de capacitación titulado “Implementing ASEANGAP in the fruit and vegetable sector: its certification and accreditation” (Aplicación de las BPA en la ASEAN en el sector de las frutas y las hortalizas: certificación y acreditación), disponible en inglés en: <http://www.fao.org/docrep/019/i3576e/i3576e00.htm>
- “Guidance on hygiene and safety in food retail” (Orientaciones sobre higiene e inocuidad en el comercio de alimentos al por menor), FAO, Bangkok (habría de publicarse en 2014).

³ http://www.fao.org/Ag/AGInfo/home/en/news_archive/2014_FAO_and_the_feed_industry.html.

- La FAO organizó una reunión regional sobre la elaboración de planes nacionales de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos: intercambio de experiencias y enseñanzas extraídas (27-28 de junio de 2012, Bangkok [Tailandia]). El informe está disponible en el siguiente enlace:
http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/reports/Report_FSER_final.pdf
- Nuevos materiales de capacitación para apoyar la utilización de la herramienta de gestión del riesgo para el control de *Campylobacter* y *Salmonella* en la carne de pollo, disponibles en el siguiente enlace: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/food-safety-quality/publications-tools/es/>
- En enero de 2014, la FAO y la IFIF hospedaron en Atlanta (Estados Unidos) la séptima reunión internacional de autoridades de reglamentación de piensos, un foro técnico y de políticas organizado por la FAO para mejorar el diálogo entre el gobierno y los agentes del sector privado y abordar más eficazmente la inocuidad de los alimentos como un componente de los sistemas que se ocupan de estas cuestiones.
http://www.fao.org/ag/againfo/home/en/news_archive/2013_Feed_and_food_safety.html
- Informe de una consulta regional de la FAO sobre políticas en materia de inocuidad de los alimentos, celebrada en diciembre de 2012, FAO, Bangkok, <http://www.fao.org/docrep/018/i3258e/i3258e.pdf>

PARTE V: INICIATIVAS Y PROYECTOS REGIONALES Y NACIONALES

Se realizaron varias actividades en el plano regional y nacional. Estas se destacan en los anexos 1-6 en los apartados de actos regionales y nacionales y proyectos y asistencia directa a los países. La información se encuentra disponible en: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/es/> (FAO) y <http://www.who.int/foodsafety/capacity/en/> (OMS), así como en el sitio web del Codex.

Algunos están plenamente relacionados con la inocuidad y la calidad de los alimentos, mientras que en otros la inocuidad de los alimentos representa un componente de un proyecto más amplio. En el documento CX/CAC 14/37/13 se ofrece información sobre las actividades financiadas con cargo al Fondo fiduciario del Codex.

ANEXO I

ÁFRICA
ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Curso de actualización sobre vigilancia en laboratorio de las enfermedades transmitidas por los alimentos, organizado por la Red GFN de la OMS para microbiólogos y epidemiólogos del África occidental y determinados países del África central.	OMS/AFRO y GFN	7-12 de octubre de 2013	Camerún
Taller de creación de capacidad del Codex para los Estados Miembros de la Comunidad para el Desarrollo del África Austral (SADC).	FAO/OMS	27-29 de noviembre de 2013	Mozambique
Taller de capacitación FAO/Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI) en la evaluación de riesgos, en junio, en Johannesburgo (Sudáfrica), dirigido a representantes de los gobiernos, el sector privado y otras partes interesadas de los Estados Miembros de la SADC.	FAO/ILSI	Previsto	Johannesburgo (Sudáfrica)
Taller regional para los países de la Comunidad del África Oriental (CAO) y Etiopía, en el ámbito de la inocuidad de los alimentos, sobre la adopción de decisiones fundamentadas en hechos objetivos a través de la utilización de un enfoque con criterios múltiples.	FAO	Último trimestre de 2014	Uganda

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Resumen de las actividades	Organizador	Países	Estado
La FAO y la OMS continuaron sus actividades de asistencia técnica en los siguientes ámbitos: el fortalecimiento de los comités nacionales del Codex y los sistemas de bioseguridad; el fomento de la capacidad en los sistemas nacionales de control alimentario y los programas de inocuidad de los alimentos; la mejora del rendimiento comercial (cumplimiento de las medidas sanitarias y fitosanitarias [MSF]); la organización de cursos de capacitación sobre análisis de riesgos; la capacitación de los vendedores de alimentos en la vía pública; la prestación de asistencia en programas de control de peligros y vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos; la elaboración de directrices para la inocuidad de los alimentos; la prevención y el control de peligros biológicos y químicos de los productos alimenticios mediante la aplicación de buenas prácticas a lo largo de la cadena alimentaria; la formulación de iniciativas experimentales de capacitación empleando las "Cinco claves para la inocuidad de los alimentos".	FAO/OMS	Benin, Burkina Faso, Camerún, Chad, Cabo Verde, Comoras, Côte d'Ivoire, Etiopía, Gabón, Gambia, Ghana, Guinea, Kenya, Lesotho, Liberia, Malí, Malawi, Mauricio, Mauritania, Níger, Nigeria, Senegal, Seychelles, Sudáfrica, Tanzania, Togo, Uganda y Zambia	En curso
Proyecto para la elaboración y aplicación de una estrategia de comunicación para el público en general sobre la inocuidad de los alimentos en el marco de un proyecto del FANFC sobre el fortalecimiento del sistema de MSF.	OMS	Comoras	2014-16
Varios países recibieron apoyo para reforzar sus sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos al examinar los módulos de capacitación en este ámbito; evaluar las capacidades analíticas de los laboratorios de control alimentario; elaborar un manual de procedimiento o guía metodológica.	OMS	Lesotho, Senegal y Tanzania	Finalizado en Lesotho y Tanzania. En curso con vistas a su finalización en el Senegal.

Resumen de las actividades	Organizador	Países	Estado
Evaluación de los programas de inocuidad de los alimentos y los sistemas de control alimentario para la formulación de políticas y planes estratégicos nacionales (OMS/AFRO).	OMS/AFRO	Malawi	En curso
La OMS y sus asociados prestaron apoyo para la finalización o formulación de sus políticas nacionales en materia de inocuidad de los alimentos.	OMS	Ghana	En curso
La OMS respaldó el fortalecimiento de la capacidad de diagnóstico de los laboratorios.	OMS	Mauritania	Finalizado
La OMS y sus asociados apoyaron la elaboración de planes nacionales de acción sobre inocuidad de los alimentos.		Malí	Completado
Investigación sobre patógenos entéricos de origen humano, animal y alimentario, incluida la resistencia a los antimicrobianos (OMS/GFN).	OMS	Burkina Faso, Camerún, Chad, Etiopía, Ghana, Kenya, Nigeria, Senegal, Seychelles, Uganda y Zambia	El estudio de Kenya se completó; en los otros países sigue en curso
Iniciativas de la OMS sobre las “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos”, los tres manuales sobre las “Cinco claves” y mercados de alimentos sanos (OMS/AFRO/Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia [UNICEF]/FAO).	OMS	Mercado de alimentos sanos, Congo y Togo, Cabo Verde; Côte d’Ivoire; Burkina Faso; República Democrática del Congo, Etiopía; Chad; Gabón, Gambia; Ghana; Guinea, Malí, Mauricio; Mauritania; Sierra Leona; Senegal; Níger y Togo; incorporación de las “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos” en la nueva Ficha de crecimiento de la OMS para Sierra Leona.	Se ha finalizado en Côte d’Ivoire, Etiopía, Ghana, Mauricio y la República Democrática del Congo. En curso en los demás países.

Resumen de las actividades	Organizador	Países	Estado
Asistencia técnica para examinar los protocolos nacionales sobre la gestión de la malnutrición aguda y/o la estrategia para la prevención de la malnutrición crónica e incorporación de prácticas de higiene alimentaria.	OMS	Burkina Faso y Níger	Finalizado
Proyecto para promover el crecimiento saludable y la prevención del retraso del crecimiento infantil.	OMS	Burkina Faso y Côte d'Ivoire	En curso
Se organizó una serie de cursos de capacitación de inspectores de alimentos sobre la inspección de alimentos basada en el riesgo (OMS/AFRO).	OMS	Togo	Finalizado
Proyecto en curso para promover la nutrición y la higiene alimentaria por medio de la iniciativa de las escuelas promotoras de la nutrición. (OMS/AFRO/Helen Keller International [HKI]/Universidad de Montreal).	OMS	Burkina Faso	Proyecto en curso para promover la nutrición y la higiene alimentaria por medio de la iniciativa de las escuelas promotoras de la nutrición (OMS/AFRO/HKI/Universidad de Montreal)
Elaboración y aplicación de instrumentos de inocuidad de los alimentos y nutrición para las escuelas.	OMS	Burkina Faso y Níger	En curso en Burkina Faso; finalizada en el Níger.
La OMS apoyó el fortalecimiento del Comité Nacional del Codex.	OMS	Benin	Finalizado
Fortalecimiento del marco jurídico nacional de MSF de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y de los comités nacionales del Codex, en el marco del Programa de cooperación técnica (PCT) de la FAO, y seguimiento en el marco del programa "Unidos en la acción", en colaboración con la OMS y la ONUDI.	FAO	Cabo Verde	PCT, concluido en 2011; Fondo del PCT, en curso; e iniciativa "Unidos en la acción", en tramitación.

Resumen de las actividades	Organizador	Países	Estado
Formulación de proyectos del PCT de la FAO sobre fortalecimiento de los comités nacionales del Codex y del marco reglamentario para el control alimentario.	FAO	Guinea Bissau y República del Congo	En tramitación
Proyecto del PCT de la FAO para respaldar la labor del Comité Coordinador del Codex para África (CCAFRICA) y los comités nacionales del Codex en determinados países del África central.	FAO	Camerún, Gabón y República Centroafricana	Aprobado; iniciado
Taller del Codex sobre la consolidación de las estructuras del Codex.	FAO	Côte d'Ivoire	Octubre de 2014
Programa del PCT de la FAO para fortalecer la capacidad de análisis de riesgos.	FAO	Malí	Acaba de ser aprobado.
Proyecto de la FAO "Mejora de la gestión de la inocuidad de los alimentos en Tanzania" (UNJP/URT/138/UNJ).	FAO	Tanzanía	En curso
Tercera fase de la iniciativa "Formación de instructores" en el marco del proyecto de la FAO sobre "Mejora de la gestión de la inocuidad de los alimentos en Tanzania" (UNJP/URT/138/UNJ). El objetivo consistía en: 1) evaluar los progresos de las personas que recibían capacitación a la hora de aplicar los conocimientos adquiridos en sesiones previas de formación; 2) evaluar los registros y efectos de las actividades de capacitación en inocuidad de los alimentos a partir de visitas <i>in situ</i> , un "Diario de formación práctica" y otras pruebas de actividades realizadas por las personas que recibían capacitación; 3) determinar dificultades y otros aspectos susceptibles de mejora, así como asesorar, impartir formación individual y orientar a los alumnos con el fin de mejorar la capacidad personal (e institucional) para planificar y llevar a cabo actividades formativas.	FAO	Arusha, Dar es Salaam, Dodoma, Kigoma, Mbeya, Morogoro, Moshi, (Tanzanía), Pemba y Zanzíbar	Finalizado

Resumen de las actividades	Organizador	Países	Estado
Cuarta fase de la iniciativa “Formación de instructores” en el marco del proyecto de la FAO sobre “Mejora de la gestión de la inocuidad de los alimentos en Tanzania” (UNJP/URT/138/UNJ). La formación se basa en la evaluación de los alumnos realizada durante la tercera fase (evaluación del diario y visitas al lugar de trabajo del alumno). La capacitación se centrará en el control de actividades que aplican el Sistema del Codex de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) y en la planificación, ejecución y evaluación de actividades de formación.	FAO	Tanzanía (Dodoma y Morogoro)	12-16 de mayo de 2014
Desarrollo de la capacidad de profesionales sudafricanos en la esfera de la inocuidad de los alimentos, en colaboración con el Departamento de Agricultura, Silvicultura y Pesca (proyecto de la FAO).	FAO	Sudáfrica	En curso
Asistencia técnica al “Proyecto africano para la generación de datos sobre plaguicidas” (STDF/PG/359) para reforzar la capacidad regional de cumplir con las exigencias para la exportación de plaguicidas establecidas en las normas internacionales (límites máximos de residuos [LMR] del Codex).	FAO	Benin, Camerún, Ghana, Kenya, Malí, Senegal, Tanzania, Uganda y Zambia	2013-2015
Proyecto del PCT de la FAO: Formulación de una normativa sobre seguridad sanitaria de los animales en el África central.	FAO	Países de la Comunidad Económica y Monetaria de África Central (CEMAC)	En curso
Proyecto FAO/OMS para la recopilación de datos relativos a la contaminación del sorgo por micotoxinas, financiado con cargo al Fondo fiduciario del Codex.	FAO/OMS	Burkina Faso, Etiopía, Malí y Sudán	En curso

Resumen de las actividades	Organizador	Países	Estado
TCP/KEN/3402: Apoyo a la difusión de tecnologías aplicadas con anterioridad y posterioridad a la cosecha para la gestión de la contaminación del maíz por aflatoxinas en Kenya con el fin de mejorar la salud y los ingresos.	FAO	Kenya	Iniciado en mayo de 2013
Fortalecimiento del control alimentario basado en el riesgo en el África subsahariana: aplicación de un estudio regional de la dieta total como herramienta para evaluar la contaminación química de los alimentos. Proyecto financiado con cargo al FANFC.	FAO	Benin, Camerún, Malí y Nigeria	2014-16
PCT de la FAO: Garantía de la inocuidad y la calidad de los alimentos vendidos en la vía pública para mejorar la salud pública.	FAO	Chad, Cote d'Ivoire y Malí	Proyecto en curso
Proyecto de la FAO para ensayar la aplicación de un enfoque con múltiples criterios en la adopción de decisiones en materia de inocuidad de los alimentos basadas en datos objetivos. GCP/INT/130/EC: Mejora de la gobernanza mundial para reducir el hambre.	FAO	Uganda (país piloto)	En curso
MTF/GHA/033/STF: Elaboración de un programa de estudios de aprendizaje electrónico y una plataforma de información combinados sobre normas alimentarias como contribución a la actualización de los sistemas de garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos en los países en desarrollo.	FAO	Ghana	Finalizado
La OMS ha prestado ayuda a países del Cuerno de África y del Sahel, entre otras regiones, para aumentar la resiliencia a los efectos de la crisis alimentaria y otras situaciones de emergencia en relación con la salud.	OMS	Angola, Burkina Faso, Chad, Etiopía, Gambia, Guinea, Kenya, Malí, Mauritania, Níger, Nigeria, Senegal y Uganda.	En curso

Resumen de las actividades	Organizador	Países	Estado
Asistencia técnica al Proyecto africano para la generación de datos sobre plaguicidas (STDF/PG/359) para reforzar la capacidad regional de cumplir con las exigencias para la exportación de plaguicidas establecidas en las normas internacionales (LMR del Codex).		Ghana, Kenya, Senegal, Tanzania y Uganda.	2014-2015
Evaluación del sistema nacional de control alimentario y la preparación de un plan de acción, en colaboración con el Banco Mundial (Asociación Mundial para la inocuidad de los alimentos [GFSP]).	FAO	Zambia	Finalizado
Evaluación del sistema nacional de control alimentario.	FAO	Marruecos	En curso
Evaluación del sistema nacional de control alimentario y formulación de una propuesta de proyecto para la actualización del sistema; financiado con cargo al FANFC.	FAO	Sierra Leona	En curso
Proyecto de creación de capacidad en la esfera de la inocuidad de los alimentos, incluida una evaluación del sistema de control alimentario, la mejora de los conocimientos sobre vigilancia y análisis de riesgos y la inspección de alimentos basados en el riesgo; financiado con cargo al FANFC.	FAO	Gambia	En curso

ANEXO 2

ASIA Y EL PACÍFICO
ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Consultas/talleres/seminarios/reuniones regionales			
Taller de la FAO sobre el instrumento de muestreo para detectar las micotoxinas.	FAO	7-11 de septiembre	Filipinas
Taller regional sobre gestión de riesgos debido a la ciguatera en el pescado del Pacífico meridional.	La FAO, en colaboración con la Comisión del Pacífico Sur y la Universidad del Pacífico Sur, Suva Campus	9-10 de julio de 2013	Suva (Islas Fiji)
Taller regional para países asiáticos sobre la higiene y la inocuidad de los alimentos en el comercio minorista.	La FAO, en colaboración con la Agencia Nacional del Medio Ambiente de Singapur	12-14 de septiembre de 2013	Singapur
Tecnologías para garantizar la rastreabilidad para fines relacionados con la inocuidad de los alimentos (como parte de la primera Cumbre de Asia del Instituto SRII sobre investigación e innovación en agricultura para el desarrollo sostenible).	La FAO, en colaboración con el Ministerio de Ciencia y Tecnología, el Ministerio de Tecnologías de la Información y la Comunicación, el Ministerio de Agricultura y Cooperativas de Tailandia, junto con la Agencia Nacional de Desarrollo de la Ciencia y la Tecnología.	17 de septiembre de 2013	Bangkok (Tailandia)

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Curso de capacitación regional sobre el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos.	FAO	16 de noviembre de 2013	Hanoi (Viet Nam)
Reunión sobre el fortalecimiento de la INFOSAN y los sistemas nacionales de control alimentario en Asia.	OMS/FAO/INFOSAN, con el apoyo y la colaboración del Ministerio de Inocuidad de Medicamentos y Alimentos de la República de Corea	10-12 de diciembre de 2013	Manila (Filipinas)
Taller de capacitación sobre el fortalecimiento del proceso de establecimiento de normas alimentarias y la participación en las actividades del Codex en Camboya.	La FAO, en colaboración con CAMCONTROL, Ministerio de Comercio de Camboya	19-21 de febrero de 2014	Phnom Penh (Camboya)
Taller de partes interesadas en Indonesia sobre normas alimentarias y sistemas de control de la inocuidad de los alimentos: fortalecimiento de actividades de coordinación.	La FAO, en colaboración con la Agencia Nacional de Control de Medicamentos y Alimentos	29-30 de abril de 2014	Yakarta (Indonesia)
Aplicación de buenas prácticas de fabricación (BPF) y el APPCC en Asia - examen de la situación.	La FAO, en colaboración con la Oficina Veterinaria y de Seguridad Alimentaria Federal (FSVO), Suiza	23-25 de junio de 2014	Bangkok (Tailandia)
Taller regional sobre el fortalecimiento de los mecanismos nacionales de coordinación del control alimentario.	FAO	Agosto/septiembre de 2014.	Bangkok (Tailandia)

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Taller regional sobre el establecimiento de normas y el plan de aplicación y certificación de las BPA en países de la SAARC.	FAO	Agosto/septiembre de 2014.	Bangladesh (provisional)
<p>La FAO, en colaboración con el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) en un proyecto del Fondo para el Medio Ambiente Mundial (FMAM) (Proyecto de Marco Nacional de Bioseguridad en la región de la SAARC), para prestar asistencia técnica en materia de bioseguridad.</p> <p>Taller regional del Asia meridional sobre bioseguridad. Garantizar la bioseguridad a través de instrumentos jurídicos y reglamentarios: perspectivas del Asia meridional.</p>	FAO	26-30 de mayo de 2014	Paro (Bhután)
Segunda reunión del Grupo de trabajo de cooperación en la esfera de la inocuidad de los alimentos. Objetivos de la reunión: 1) examinar los progresos realizados y los desafíos de la cooperación en la esfera de la inocuidad de los alimentos desde la última reunión del Grupo de trabajo de cooperación en inocuidad de los alimentos celebrada en Canberra (Australia); 2) intercambiar información sobre los principales actos y planes de trabajo entre los asociados, determinar y coordinar las actividades de inocuidad de los alimentos de interés común en 2014-2015; 3) desarrollar posibles nuevas ideas para apoyar a los países y acordar las medidas futuras.	Foro de cooperación en el ámbito de la inocuidad de los alimentos: FAO/OMS/Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico (APEC)/Grupo de expertos de la ASEAN en inocuidad de los alimentos/OIE	12 de diciembre de 2013	Manila (Filipinas)
Consulta oficiosa sobre el fortalecimiento de la vigilancia de las enfermedades de origen alimentario en el Pacífico occidental.	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental (OMS/WPRO)	25-27 de febrero de 2014	Manila (Filipinas)
Taller regional en el ámbito de la inocuidad de los alimentos sobre la adopción de decisiones fundamentadas en hechos objetivos a través de la utilización de un enfoque con criterios múltiples.	FAO	Último trimestre de 2014/2015	Tailandia

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Resumen de las actividades	Organizadores	Países	Estado
<p>La FAO y la OMS prosiguieron sus actividades de asistencia técnica en la región para mejorar la inocuidad de los alimentos mediante el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario. Estas actividades incluyen componentes como el apoyo técnico a la mejora del marco normativo, reglamentario y de gestión de la inocuidad de los alimentos, el refuerzo de los comités nacionales del Codex, el fortalecimiento de la vigilancia y el control de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la contaminación alimentaria, la formación de los inspectores de alimentos.</p> <p>Asistencia técnica regional en materia de asesoramiento y políticas sobre alimentos y formulación de propuestas de proyectos sobre el control de calidad de los alimentos.</p>		Afganistán, Bangladesh, Bhután, Camboya, China, Filipinas, India, Indonesia, Malasia, Maldivas, Mongolia, Nepal, República Democrática Popular Lao, República Islámica del Irán, Sri Lanka, Tailandia, Timor-Leste y Viet Nam	En curso
Apoyo al desarrollo de las capacidades y la aplicación de las normas internacionales de inocuidad de los alimentos en los países de la ASEAN (GCP/RAS/280/JPN).	FAO	Países de la ASEAN	En curso (se inició en enero de 2012) con una duración de cinco años
Fortalecimiento de los mecanismos de coordinación del control alimentario.	FAO	Asia, en particular, Camboya, Indonesia y Lao	2013-2014
Mejora de la inocuidad de los alimentos en Bangladesh (GCP/BGD/047/NET).	FAO	Bangladesh	En curso
Institucionalización de la inocuidad de los alimentos en Bangladesh en pro de unos alimentos más sanos (GCP/BGD/054/USA).	FAO	Bangladesh	En curso. Fecha de inicio: 1 de julio de 2013
Promoción del desarrollo rural a través de la elaboración de indicaciones geográficas a nivel regional en Asia (GCP/RAS/281/FRA). Proyecto de la FAO en pro de la creación la capacidad en materia de indicaciones geográficas a nivel nacional y regional, respaldado por el Fondo fiduciario francés.	FAO	Camboya, República Democrática Popular Lao, Tailandia y Viet Nam	En curso
Revisión de los reglamentos en materia de inocuidad de los alimentos.	FAO/OMS	Mongolia	Finalizado (pendiente de aprobación por la Asamblea Nacional)

Resumen de las actividades	Organizadores	Países	Estado
Asesoramiento en materia de políticas de cadenas de suministro agroalimentario biológicamente seguras, para mejorar el acceso a los mercados y la seguridad alimentaria de pequeños agricultores (TCP/NEP/3402).	FAO	Nepal	En curso
Asistencia técnica para la elaboración ulterior del marco jurídico relativo a las MSF en la República Democrática Popular Lao (UTF/LAO/018/LAO).	FAO	República Democrática Popular Lao	En curso
Examen y actualización de los planes nacionales de respuesta en situaciones de emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos en la República Popular Democrática Lao.	FAO/OMS	República Democrática Popular Lao	En curso
Mejora de la capacidad sanitaria y fitosanitaria de las exportaciones de jengibre a través de asociaciones entre el sector público y el privado (MTF/NEP/068).	FAO	Nepal	En curso
La FAO, en colaboración con el PNUMA en un proyecto del FMAM (Proyecto de Marco Nacional de Bioseguridad en la región de la SAARC), para prestar asistencia técnica en materia de bioseguridad.	FAO	Región de la SAARC	En curso
Fortalecimiento de la capacidad de Mongolia para aplicar las normas del Codex (TCP/MON/3401).	FAO	Mongolia	Abril de 2012-marzo de 2014
En Mongolia, se ha finalizado un plan nacional de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos.	FAO/OMS	Mongolia	Completado
Fortalecimiento de la inocuidad de los alimentos y las normas alimentarias en Bhután (TCP/BHU/3401).	FAO	Bhután	Abril de 2012-marzo de 2014
Fomento de la capacidad para mejorar el acceso del pescado y los productos pesqueros al mercado (FAO, TCP/MYA/3401).	FAO	Myanmar	En curso
Fortalecimiento de la capacidad relativa a las MSF para el comercio de Viet Nam y mejora de la inocuidad y la calidad de las hortalizas frescas por medio del enfoque basado en la cadena de valor (UNJP/VIE/052/UNJ).	FAO	Viet Nam	2013-2016

Resumen de las actividades	Organizadores	Países	Estado
Fortalecimiento de la capacidad de gestión de la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena de valor para mejorar la calidad de los productos agrícolas y pesqueros.	FAO	Viet Nam	2013-2016
Taller regional sobre el establecimiento de normas y el plan de aplicación y certificación de las BPA en países de la SAARC.	FAO	La SAARC, en particular Bangladesh, Bhután, Nepal y Maldivas	Marzo de 2014-junio de 2016
Fortalecimiento institucional en el control de la calidad y la inocuidad de los alimentos en la gestión de la cadena de suministro de productos ganaderos.	FAO	Tailandia	Junio de 2014-mayo de 2015
Creación de capacidad para realizar ensayos en laboratorio de sustancias peligrosas en la producción ganadera.	FAO	Tailandia	Junio de 2014-mayo de 2015
Ayuda técnica al Proyecto de la ASEAN para la generación de datos sobre plaguicidas (STDF/PG/337) con el fin de reforzar la capacidad regional de cumplir con las exigencias para la exportación de plaguicidas establecidas en las normas internacionales (LMR del Codex).		Países de la ASEAN	2012-2014 (en curso)
Creación de capacidad en inspección de alimentos y formación en materia de inocuidad de los alimentos para la industria del sector.	OMS	China	Completado
Actividades de información, educación y comunicación sobre la inocuidad de los alimentos destinadas a mujeres y niños de zonas rurales.	OMS	China	Completado
Fortalecimiento de sistemas de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos y sistemas de reclamaciones sobre alimentos a nivel local en determinadas regiones.	OMS	China	En curso
Elaboración de perfiles de inocuidad de los alimentos para determinadas regiones.	OMS	China	En curso
Mejora de la vigilancia de la <i>Salmonella</i> , GFN.	OMS	China	En curso
Examen del sistema de control de la importación de alimentos y taller sobre los enfoques basados en el riesgo para efectuar dicho control	FAO	India	Completado

Resumen de las actividades	Organizadores	Países	Estado
(FAO).			
Ayuda para la realización de un estudio para evaluar la carga que supone una enfermedad transmitida por los alimentos.	OMS	Malasia	Finalizado
Asistencia en el refuerzo de las capacidades de laboratorio para el aislamiento de patógenos asociados con los preparados en polvo para lactantes.	OMS	Malasia	Finalizado
Fortalecimiento de la capacidad del Comité Nacional del Codex; elaboración de una estrategia y un plan de acción conexos; apoyo a la traducción y armonización de normas del Codex.	OMS	Mongolia	Completado
Prestación de ayuda para definir la capacidad básica de los inspectores de la inocuidad de los alimentos y elaborar un programa formativo de posgrado sobre la inocuidad de los alimentos.	OMS	Mongolia	Completado
Desarrollo de la capacidad de la INFOSAN en Mongolia.	OMS	Mongolia	Completado
Inocuidad de los alimentos integrada en actividades de capacitación sobre salud ambiental para proveedores de atención primaria de la salud (elaboración de un programa formativo de cinco días de duración, impartido en diversas zonas rurales).	OMS	Mongolia	Completado
Ayuda para el estudio de las necesidades de capacitación de manipuladores y elaboradores de alimentos y formulación de un programa de capacitación obligatoria.	OMS	Mongolia	Completado
Actividades de sensibilización en materia de inocuidad de los alimentos y educación pública ("Cinco claves para la inocuidad de los alimentos").	OMS	Mongolia	Completado
Asistencia para reforzar la capacidad de los laboratorios en el aislamiento de patógenos asociados con los preparados en polvo para lactantes.	OMS	Filipinas	Finalizado
Actividades experimentales de vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos en el sector acuícola de Viet Nam.	OMS	Viet Nam	Completado
Creación de capacidad de laboratorio a nivel regional y nacional.	OMS	Viet Nam	En curso

Resumen de las actividades	Organizadores	Países	Estado
Facilitación de la participación en programas externos de garantía de la calidad relativos a enfermedades transmitidas por los alimentos y ayuda a la elaboración de un programa nacional PCT.	OMS	Viet Nam	En curso
Asistencia en sistemas de alerta rápida y retirada de alimentos, análisis prospectivos y participación dentro del país en la INFOSAN en calidad de miembros.	FAO	Viet Nam	Completado
Asistencia en el control de alimentos importados.	FAO	Viet Nam	Completado
Elaboración de materiales de información, educación y comunicación para evitar las intoxicaciones alimentarias.	FAO	Viet Nam	Completado
La FAO dirigirá un proyecto del FMAM para 2014-15 sobre la aplicación del Marco nacional de bioseguridad de conformidad con el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad de la Biotecnología.	FAO	Sri Lanka	2014-2015

EUROPA
ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Reunión nacional sobre resistencia a los antimicrobianos desde la perspectiva de la inocuidad de los alimentos, para presentar y examinar los resultados de un proyecto del AGISAR, en Kosovo.	Oficina Regional de la OMS para Europa (OMS/EURO)	25 de marzo de 2014	Pristina (Kosovo)
Curso nacional de capacitación para laboratorios en Tayikistán en el marco de la GFN.	OMS/EURO	20-24 de mayo de 2013	Dushanbé (Tayikistán)
Reunión regional conjunta FAO/OMS en preparación de la segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN-2).	FAO/OMS	13 de marzo de 2013	Tel Aviv (Israel)
Curso nacional de capacitación para laboratorios en Tayikistán en el marco de la GFN.	OMS/EURO	20-24 de mayo de 2013	Dushanbé (Tayikistán)
Taller de capacitación sobre el fortalecimiento de la capacidad para una participación eficaz en la labor del Codex de los países de los Balcanes; financiado con cargo al Fondo fiduciario del Codex.	FAO/OMS	4-6 de junio de 2013	Zagreb (Croacia)
Curso nacional de capacitación para laboratorios en Tayikistán en el marco de la GFN.	OMS/EURO	23-27 de septiembre de 2013	Ashgabat (Turkmenistán)
Curso nacional de capacitación para laboratorios en Tayikistán en el marco de la GFN.	OMS/EURO	25-29 de noviembre de 2013	Tashkent (Uzbekistán)
Taller nacional intersectorial sobre inocuidad de los alimentos.	OMS/EURO	3-4 de diciembre de 2013	Tirana (Albania)
Taller nacional intersectorial sobre inocuidad de los alimentos.	OMS/EURO	14-15 de mayo de 2014	Belgrado (Serbia)
Taller nacional sobre comunicación de crisis/riesgos, prestando especial atención a la inocuidad de los alimentos	OMS/EURO	30-31 de octubre de 2013	Bucarest (Rumania)

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Consulta regional FAO/Comité Coordinador del Codex para Europa (CCEURO) sobre el fortalecimiento de las capacidades para analizar los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos y mejorar la participación en la labor del Codex.	FAO, Codex, Polonia y Países Bajos (Coordinador - CCEURO)	18 de septiembre de 2013	Pulawy (Polonia)
Taller regional de capacitación dirigido a países de la Comunidad de Estados Independientes (CEI). Políticas agrícolas y adhesión a la OMC.	FAO	12-14 de noviembre de 2013	Kiev (Ucrania)
Taller de capacitación sobre los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, programas de requisitos previos (BPF y buenas prácticas de higiene [BPH]) y sistemas de inocuidad de los alimentos basados en el APPCC.	FAO	27-29 de noviembre de 2013	Bishkek (Kirguistán)
Diálogo público-privado sobre la mejora de las normas sobre la inocuidad y la calidad de los alimentos.	FAO/Banco Europeo de Reconstrucción y Desarrollo (BERD)	23 de enero de 2014	Tbilisi (Georgia)
Taller de capacitación sobre los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, programas de requisitos previos (BPF y BPH) y sistemas de inocuidad de los alimentos basados en el APPCC.	FAO	19-21 de febrero de 2014	Dushanbé (Tayikistán)
Visita de estudio de expertos de Kirguistán y Tayikistán a empresas de elaboración de alimentos en Turquía.	La FAO y el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería de Turquía	28 de abril-2 de mayo de 2014	Ankara (Turquía)
Taller regional FAO/OMS sobre la mejora de la capacidad de comunicación de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos.	FAO	3-6 de junio de 2014	Budapest (Hungria)

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Resumen de las actividades	Organizadores	Países	Estado
<p>La FAO y la OMS prosiguieron sus actividades de asistencia técnica en la región para crear capacidad en materia de inocuidad de los alimentos y reforzar esos sistemas, en consonancia con las normas y requisitos internacionales y de la UE, abordando las siguientes esferas: la pertinencia de la legislación alimentaria y la armonización de las normas en la materia; la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos; el control de la contaminación microbiológica y química en la cadena alimentaria; la preparación de las organizaciones de agricultores para la puesta en práctica de sistemas de inocuidad de los alimentos basados en BPF, BPH y el APPCC; la resistencia a los antibióticos desde una perspectiva de la inocuidad de los alimentos; los sistemas de alerta y respuesta a las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.</p>		<p>Albania, Azerbaiyán, Croacia, Kazajstán, Kirguistán, Moldova, Montenegro, Serbia, Tayikistán, Turkmenistán, Turquía y Uzbekistán</p>	<p>En curso</p>
<p>La OMS y la Dirección General de Cooperación para el Desarrollo del Ministerio de Asuntos Exteriores de Italia prosiguieron la ejecución de un proyecto para reforzar las infraestructuras de inocuidad de los alimentos en Albania. El proyecto se inició en abril de 2009 y concluyó a finales de mayo de 2013. El objetivo general del proyecto consistía en apoyar el desarrollo del sistema de inocuidad de los alimentos en Albania, en consonancia con las normas de la UE, especialmente a través de la creación de estructuras adecuadas de laboratorio para alimentos con el fin de proteger la salud pública y promover el comercio de productos de Albania.</p>		<p>Albania</p>	<p>Finalizado</p>
<p>La FAO respaldó la ejecución del programa de gestión de la inocuidad de moluscos bivalvos. La capacitación incluía la realización de encuestas sanitarias, el control de biotoxinas y la acreditación de laboratorios.</p>	<p>FAO</p>	<p>Albania, Croacia, Montenegro y Turquía</p>	<p>Completado, diciembre de 2013</p>

Resumen de las actividades	Organizadores	Países	Estado
Proyecto del PCT (TCP/MOL/3402): apoyo para reforzar el sistema de inocuidad de los alimentos en Moldova.	FAO	Moldova	En curso
Desarrollo de mercados minoristas de alimentos al aire libre en Armenia.	FAO	Armenia	Junio de 2012-agosto de 2013
Fortalecimiento del Organismo de Inocuidad de los Alimentos para cumplir con las exigencias de los mercados internacionales en relación con el pescado y los productos pesqueros.	FAO	Georgia	Mayo de 2013-abril de 2015
Fortalecimiento del sistema de inocuidad de los alimentos en Moldova.		República de Moldova	Mayo de 2014-diciembre de 2015
Desarrollo de la capacidad en gestión de los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos de las empresas de elaboración de alimentos y las autoridades nacionales.	FAO	República Kirguisa y República de Tayikistán	Octubre de 2013-septiembre de 2014
Proyecto del Fondo del PCT para la creación de capacidad del Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería sobre el marco de análisis de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos.	FAO	Turquía	Mayo de 2014-abril de 2015
Apoyo al desarrollo rural mediante la aplicación del sistema de indicaciones geográficas en Ucrania.	FAO	Ucrania	Se ha elaborado el documento de proyecto del PCT
Mejora de la capacidad para eliminar los plaguicidas obsoletos y evitar su utilización futura, como modelo para eliminar en la antigua Unión Soviética sustancias químicas peligrosas en desuso.	FAO	Regional: Armenia, Azerbaiyán, Belarús, Georgia, Kazajstán, Kirguistán, República de Moldova, repúblicas europeas de la Federación Rusa, Tayikistán, Turkmenistán, Ucrania y Uzbekistán.	1.º de enero de 2012-31 de diciembre de 2015

ANEXO 4

AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Taller regional sobre la aplicación de métodos de detección y enumeración del <i>Vibrio</i> spp patogénico en moluscos bivalvos, Santiago de Chile (Chile).	FAO/ILSI/Universidad de Kyoto/ISP	2-6 de diciembre de 2014	Instituto de Salud Pública, Chile
Taller subregional sobre gestión integral de catástrofes y planes de reducción de riesgos en el Caribe para abordar problemas de nutrición e inocuidad de los alimentos, dirigido a instituciones que se ocupan de aspectos relativos a las situaciones de emergencia, la nutrición y la inocuidad de los alimentos a nivel nacional (p. ej., ministerios de sanidad, agricultura, medio ambiente y bienestar; instituciones nacionales de nutrición; protección civil; organizaciones no gubernamentales [ONG]). Entre los resultados previstos cabe mencionar el examen de los planes nacionales para la gestión de catástrofes y reducción de riesgos; la elaboración de planes de acción para abordar eficazmente situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos y la nutrición; la creación de una red activa entre países vecinos.	OPS/OMS	11-15 de noviembre de 2013	Puerto España (Trinidad y Tabago)
Elaboración de directrices para la colaboración entre sectores de la sanidad animal y la salud pública en materia de vigilancia de enfermedades zoonóticas transmitidas por los alimentos.	OPS/OMS	En curso en 2013	Subregión del Caribe
Talleres nacionales con la participación de funcionarios de ministerios de sanidad y de agricultura de varios países caribeños, para mejorar la vigilancia de la gastroenteritis aguda, la detección de patógenos, así como la notificación puntual de los brotes y su estudio. Juntamente con la Agencia de Salud Pública del Caribe (CARPHA) y el Organismo del Caribe de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de los Alimentos (CAHFSA).	OPS/OMS	En curso en 2013	Subregión del Caribe

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Seminario en la Web sobre la gestión de desastres en el Caribe y los principales peligros y riesgos relacionados con los alimentos y la nutrición Celebrado en inglés; contó con 59 participantes procedentes de 30 países (Anguila, Argentina, Aruba, Barbados, Burkina Faso, Brasil, Bahamas, Belice, Colombia, Dominica, Ecuador, Estados Unidos, Granada, Guatemala, Guyana, Islas Turcas y Caicos, Jamaica, Nueva Zelandia, Panamá, Saint Kitts y Nevis, Santa Lucía, San Vicente y las Granadinas, Suriname, Trinidad y Tabago).	OPS/OMS	19 de junio de 2013	Subregional
Seminario en la Web sobre peligros relacionados con la nutrición en situaciones de emergencia, celebrado en inglés; contó con 67 participantes procedentes de 30 países (Alemania, Anguila, Austria, Bahamas, Barbados, Brasil, Colombia, Dominica, Ecuador, Egipto, El Salvador, Estados Unidos, Etiopía, Francia, Filipinas, Grecia, Guatemala, Guyana, India, Italia, Jamaica, México, Nepal, Panamá, Perú, Saint Kitts y Nevis, Santa Lucía, Suriname, Trinidad y Tabago y Venezuela).	OPS/OMS	17 de julio de 2013	Subregional
Seminario en la Web sobre la protección social en situaciones de emergencia. Preparación ante catástrofes y socorro en tales situaciones. Celebrado en inglés; contó con 42 participantes procedentes de 16 países (Anguila, Barbados, Bahamas, Belice, Colombia, Dominica, Estados Unidos, Granada, Grecia, Guyana, Islas Turcas y Caicos, Jamaica, México, Trinidad y Tabago, Santa Lucía, San Vicente y las Granadinas).	OPS/OMS	21 de agosto de 2013	Subregional
Seminario en la Web sobre la reducción de riesgos de catástrofes y la gestión de riesgos asociados con la inocuidad de los alimentos en el Caribe. Celebrado en inglés; contó con 76 participantes procedentes de 28 países (Alemania, Anguila, Antigua y Barbuda, Argentina, Barbados, Brasil, Bahamas, Belice, Colombia, Costa Rica, Dominica, Estados Unidos, Fiji, Granada, Grecia, Guyana, Haití, Italia, Islas Vírgenes [Británicas], Jamaica, México, Nueva Zelandia, Paraguay, Perú, Santa Lucía, Suiza, Suriname, Trinidad y Tabago).	OPS/OMS	18 de septiembre de 2013	Subregional

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Seminario en la Web sobre el Reglamento Sanitario Internacional y la INFOSAN. Celebrado en inglés; contó con 51 participantes procedentes de 15 países (Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, Cuba, El Salvador, Guatemala, Jamaica, México, Perú, Saint Kitts y Nevis, Suriname, República Dominicana, Uruguay y Venezuela).	OPS/OMS	17 de junio de 2013	Regional
Seminario en la Web sobre el método de análisis molecular basado en la reacción en cadena de la polimerasa (PCR) y en la PCR cuantitativa (QPCR) para la bacteria <i>Helicobacter pylori</i> en el agua potable y el consumo de hortalizas crudas. Celebrado en español; contó con 204 participantes procedentes de 19 países (Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela).	OPS/OMS	10 de julio de 2013	Subregional
Seminario en la Web sobre los efectos, la validación y las implicaciones reglamentarias de los métodos rápidos. Celebrado en español; contó con 158 participantes procedentes de 16 países (Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Perú, Uruguay y Venezuela).	OPS/OMS	14 de agosto de 2013	Subregional
Seminario en la Web para los dirigentes de la Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos (INFAL). Celebrado en español; contó con 61 participantes procedentes de 18 países (Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela).	OPS/OMS	26 y 27 de agosto de 2013	Subregional
Taller subregional para América Central, México, República Dominicana y Cuba sobre campilobacteriosis y salmonelosis en la gestión de riesgos en la cadena de las aves de corral.	OPS/OMS FAO	25-28 de junio de 2013	Panamá (Panamá)

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Taller nacional sobre la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos.	OPS/OMS	11-13 de noviembre de 2013	San José (Costa Rica)
Taller nacional sobre la gestión de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos.	OPS/OMS	3-8 de noviembre	Caracas (República Bolivariana de Venezuela)
Taller regional en genómica y vigilancia epidemiológica de bacterias patógenas.	OPS/OMS Sanger Institute	2-7 de febrero de 2014	San José (Costa Rica)
Taller nacional de evaluación de riesgos de productos químicos relativos a la inocuidad de los alimentos.	OPS/OMS	17-21 de marzo de 2014.	Brasilia (Brasil)
Taller nacional sobre vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos.	OPS/OMS	1.º-4 de abril de 2014	México (México)
<p>Desarrollo de la capacidad del personal nacional dentro del marco del acuerdo de cooperación OPS/OMS con el Ministerio de Sanidad de Brasil y la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA), en diversos aspectos relacionados con:</p> <p>el análisis de riesgos relativos a los alimentos;</p> <p>la evaluación de los riesgos de productos químicos;</p> <p>la vigilancia de las enfermedades de origen alimentario y la carga que suponen.</p>	SVS/ANVISA OPS/OMS	<p>En curso</p> <p>17-19 de diciembre de 2012</p> <p>18-22 de marzo de 2013</p> <p>23-25 de abril de 2013</p>	Nacional (Brasil)
Taller subregional sobre el fortalecimiento de la capacidad de las autoridades nacionales de reglamentación en inocuidad de los alimentos en el Caribe.	OPS/OMS	11-13 de junio de 2013	Georgetown (Guyana)
Sistema Regional de Información OPS/OMS para la Vigilancia de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (SIRVETA).	OPS/OMS	15-19 de julio de 2013	San José (Costa Rica)

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Taller subregional: Validación de un curso de autoaprendizaje personalizado sobre nutrición, inocuidad de los alimentos y salud en situaciones de emergencia para la región del Caribe.	OPS/OMS	29-30 de octubre de 2013	Saint George's (Granada)
Taller subregional sobre planes para la reducción y la gestión de catástrofes con objeto de abordar las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos y la nutrición.	OPS/OMS	25-26 de noviembre de 2013	Puerto España (Trinidad)
Reunión técnica para fortalecer la capacidad de evaluación del riesgo químico en los países latinoamericanos (Argentina, Brasil, Canadá Colombia, Chile, Panamá).	OPS/OMS	9-10 de diciembre de 2013	Brasilia (Brasil)
Misión de asistencia técnica en la sede de Georgetown (Guyana), en el contexto de la cooperación triangular, con el fin de realizar un diagnóstico de la situación de la inocuidad de los alimentos, así como la sanidad animal y vegetal, y formular recomendaciones sobre las medidas futuras en la organización y gestión del CAHFSA.	La FAO y la Agencia de Cooperación Internacional de Chile (AGCI)	15-19 de abril de 2013	Georgetown (Guyana)
El curso nacional de aprendizaje electrónico se ha realizado a través de "Núcleo de Capacitación" con la finalidad de reforzar los sistemas de inspección, vigilancia y control (Curso PIA 2013). UTF/CHI/033/CHI.	Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe (FAO/RLC)	27 de mayo-19 de agosto de 2013	Argentina y Chile
El curso nacional de aprendizaje electrónico se ha realizado a través de "Núcleo de Capacitación" con la finalidad de reforzar los sistemas de inspección, vigilancia y control (Curso PIA 2014). UTF/COL/046/COL.	FAO/RLC	10 de marzo-2 de mayo de 2014	Colombia
Taller regional sobre la inspección basada en el riesgo (UTF/COL/039/COL).	FAO/RLC	4-5 de diciembre de 2013	Bogotá (Colombia)
Taller: Estrategia nacional de información, educación y comunicación en inocuidad y calidad de los alimentos, centrada en el consumidor.	FAO/RLC	24-28 de febrero de 2014	Bogotá y Cartagena de Indias (Colombia)

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Taller sobre la evaluación de la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente. UTF/COL/046/COL.	FAO/RLC	28-29 de abril de 2014	Bogotá (Colombia)
Taller nacional de difusión de las actividades del Codex. UTF/CHI/033/CHI.	FAO/RLC	2 de abril de 2013	Santiago de Chile (Chile)
Taller de capacitación: garantía de los resultados analíticos para la inocuidad y la calidad de los alimentos. UTF/CHI/033/CHI.	FAO/RLC	1.º-3 de julio de 2013	Santiago de Chile (Chile)
Seminario y taller de comunicación de riesgos relativos a los alimentos UTF/CH/033/CHI.	FAO/RLC	10 de julio de 2103	Santiago de Chile (Chile)
Taller sobre las condiciones higiénicas en que se manipulan los alimentos derivados de productos marinos.	FAO/RLC	16-17 de diciembre de 2013	Caleta La Pesca, Licantén, Región del Maule (Chile)
Taller sobre las condiciones higiénicas en que se manipulan los alimentos dirigido a mujeres mapuches. UTF/CHI/033/CHI.	FAO/RLC	22-23 de abril de 2014	Licanray, Villarrica, Región de los Lagos (Chile)
Seminario nacional: análisis de riesgos: panorama a nivel mundial. UTF/CHI/033/CHI.	FAO/RLC	17 de julio de 2013	Santiago de Chile (Chile)
Taller sobre la comunicación de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos dirigido a periodistas y comunicadores. UTF/CHI/033/CHI.	FAO/RLC	9 de diciembre de 2013	Santiago de Chile (Chile)
Taller nacional sobre el proceso de validación interna de los métodos de ensayos microbiológicos en alimentos. UTF/CHI/033/CHI.	FAO/RLC	26-27 de marzo de 2014	Santiago de Chile (Chile)

PROYECTOS Y ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Resumen de las actividades	Organizadores	País		Estado
<p>La FAO y la OMS prosiguieron sus actividades de asistencia técnica en la región para reforzar los sistemas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos y los conocimientos sobre el Codex en los países del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) y la Comunidad del Caribe (CARICOM); también prestaron asistencia técnica en el diseño de nuevos organismos que velen por la inocuidad de los alimentos o refuercen las políticas en la materia, incluida la modernización de la legislación relativa a las NSF y los mercados de alimentos saludables; el fomento de la capacidad en materia de análisis de riesgos para las autoridades nacionales encargadas de la sanidad; la creación de una red nacional de laboratorios de análisis de alimentos y el refuerzo de la garantía de la calidad de los laboratorios y la vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos. La campaña de la FAO titulada “Come sano” forma parte de la estrategia de comunicación para aumentar el nivel de información de que disponen los consumidores, prestando especial atención en los niños.</p>		<p>Antigua y Barbuda, Argentina, Bahamas, Barbados, Belice, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Dominica, Ecuador, El Salvador, Granada, Guyana, Guatemala, Honduras, Jamaica, Nicaragua, Panamá, Perú, República Dominicana, Saint Kitts y Nevis, Santa Lucía, San Vicente y las Granadinas, Trinidad y Tabago, Suriname y Uruguay.</p>		<p>En curso</p>
<p>La campaña “Come sano” se llevó a cabo en Cuba con la colaboración de la Iniciativa América Latina y el Caribe sin Hambre.</p>		<p>FAO</p>	<p>Trinidad y Tabago</p>	<p>En curso</p>
<p>TCPF/CUB/3401. Asistencia para el análisis y la puesta en práctica de una Estrategia nacional sobre análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos.</p>		<p>FAO</p>	<p>Cuba</p>	<p>En curso</p>
<p>La campaña “Come sano” se lleva a cabo en los países de habla inglesa del Caribe por medio de anuncios radiofónicos e historietas ilustradas para los niños.</p>		<p>FAO</p>	<p>Antigua y Barbuda, Barbados, Granada, Islas Vírgenes Británicas, Montserrat, Saint Kitts y Nevis, Santa Lucía y Trinidad y Tabago</p>	<p>En curso</p>

Resumen de las actividades	Organizadores	País		Estado
Campaña TeleFood sobre el etiquetado de alimentos para los productores rurales. Etiquetado Nutricional Agroprocesados Productores Territorio AMDEL.		FAO	Chile	En curso (de abril a septiembre de 2012)
Proyecto nacional: Costos de la inocuidad y la calidad de los alimentos en algunas cadenas pesqueras en pequeña escala (TCP/CHI/3302).		FAO	Chile	En curso
Proyecto nacional UTF/CHI/033/CHI: Fortalecimiento de la gestión de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA).		FAO	Chile	En curso
Proyecto nacional UTF/COL/039/COL: Asistencia técnica al Ministerio de Salud y Protección Social en el proceso de aplicación del Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional (OSAN) e inocuidad de los alimentos. Taller nacional de análisis de riesgos de alimentos derivados de OMG (28-29 de abril de 2014). Para más información, véase: http://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/231580/ .		FAO	Colombia	En curso
Un enfoque ecosistémico de la salud humana para el control de enfermedades diarreicas en Tumbes (norte del Perú). Proyecto financiado por el Centro internacional de investigación para el desarrollo (CIID), con la participación de la OPS, la OMS, el Grupo de investigación sobre zoonosis y salud pública de la Universidad de Montreal y la Universidad de Heredia (Perú).		OPS/OMS	Perú	En curso
Fortalecimiento de los servicios de inocuidad de los alimentos de Haití: análisis de las deficiencias, para reforzar la capacidad de los laboratorios; capacidad de detección temprana y respuesta ante situaciones de emergencia; vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos.		OPS/OMS CDC Instituto Pasteur	Haití	Iniciado el 8 de abril de 2013: En curso
Fortalecimiento del sistema nacional de inocuidad de los alimentos mediante la utilización del instrumento de rendimiento, visión y estrategia (OPS/Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades [CDC]/Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura [IICA]).		OPS/OMS	Bahamas, Haití y Jamaica	En curso

Resumen de las actividades	Organizadores	País		Estado
La OPS y la OMS concluyeron una actividad de dos años de duración consistente en la prestación de asistencia técnica para la creación de capacidad de los laboratorios nacionales en materia de inocuidad de los alimentos, con el fin de que se aplique la norma ISO/IEC 17025 en análisis microbiológicos y proximales, y análisis de oligoelementos. Nueve laboratorios de cinco países recibieron servicios de asesoramiento, ocho actividades formativas y tres cuadros de análisis y exámenes para comprobar la competencia.		OPS/OMS	Bolivia, Panamá, Perú, Uruguay y Venezuela	Completado Diciembre de 2013
La OPS y la OMS están respaldando cinco proyectos en América del Sur relacionados con la vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos en la cadena avícola.		OPS	Argentina, Ecuador, Paraguay, República Bolivariana de Venezuela y Uruguay	En curso
Lanzamiento de la campaña “Come sano” en la República Dominicana.		FAO	República Dominicana	Marzo de 2012
Evaluación del sistema nacional de salud animal y vegetal e inocuidad de los alimentos en Suriname; apoyo a la negociación del préstamo del Banco Interamericano de Desarrollo (BID) para reforzar el sistema; en colaboración con el BID.		La FAO, en colaboración con el BID	Suriname	Finalizado
Asistencia técnica al proyecto latinoamericano para la generación de datos sobre plaguicidas (STDF/PG/436) con el fin de reforzar la capacidad regional de cumplir con las exigencias para la exportación de plaguicidas establecidas en las normas internacionales (LMR del Codex).			Bolivia, Colombia, Costa Rica, Guatemala, Panamá y Perú	2014-2015
Proyecto del PCT de la FAO para respaldar la gestión de la inocuidad de los alimentos en el marco del Ministerio de Agricultura, Pesca y Ganadería.		FAO	Uruguay	En curso
Proyecto subregional del PCT de la FAO para reforzar los sistemas de inocuidad de los alimentos.		FAO	Antigua, Barbados, Dominica y Granada	Formulación del proyecto

CERCANO ORIENTE/MEDITERRÁNEO ORIENTAL
ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Taller sobre los procedimientos operativos normalizados para los inspectores de alimentos importados.	Oficina Regional de la FAO para el Cercano Oriente y África del Norte (FAO/RNE)	19-22 de agosto de 2013	Beirut (Líbano)
Consulta regional para la elaboración de directrices sobre legislación alimentaria.	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental (OMS/EMRO)	21-23 de octubre de 2013	Ammán (Jordania)
Taller de capacitación sobre la creación de capacidad en inocuidad de los alimentos en Omán.	OMS/EMRO	1 -5 de diciembre de 2013	Muscat (Omán)
Examen del sistema de vigilancia de las enfermedades de origen alimentario y cumplimiento de los requisitos del Reglamento Sanitario Internacional.	OMS/EMRO	22 de septiembre-4 de octubre de 2013	Doha (Qatar)
Consulta regional sobre la resistencia antimicrobiana.	OMS/EMRO	12-14 de noviembre de 2013	Sharm El Sheik (Egipto)
Apoyo para la acreditación de los ensayos analíticos relacionados con la inocuidad de los alimentos y otras actividades de salud medioambiental del laboratorio central de salud pública, Doha.	OMS/EMRO	3-18 de octubre de 2013	Doha (Qatar)
Micotoxinas en el sorgo. La FAO y la OMS respaldaron proyectos en Burkina Faso, Etiopía, Malí y el Sudán (financiados mediante el Fondo fiduciario del Codex).	La FAO, la OMS y las Oficinas Regionales de la OMS para el Mediterráneo Oriental y para África	En curso (2011-2014)	Cuatro países participantes

Curso de capacitación dirigido a inspectores de alimentos del Líbano en la Administración de Alimentos y Medicamentos de Jordania.	FAO/RNE	17-22 de abril de 2013	Ammán y Aqaba (Jordania)
Ofrece capacitación en inspección de establecimientos alimentarios.	FAO/RNE	8-18 de abril de 2013	Beirut y otros lugares (Líbano)
Taller sobre gestión del Codex.	FAO/RNE	27-28 de agosto de 2013	Beirut (Líbano)
Apoyo a la Secretaría del Consejo de Cooperación del Golfo (CCG) para un proyecto destinado a reforzar y armonizar en todos los países del Consejo el método de inspección fronteriza <i>a posteriori</i> o basado en el riesgo para el control de las importaciones de alimentos.	FAO	Estados del CCG	En tramitación Nota de exposición de conceptos presentada
Apoyo para una estrategia común para todo el Consejo de Cooperación del Golfo en la adopción de los principios de APPCC por parte de industrias alimentarias.	FAO	Estados del CCG	En tramitación Nota de exposición de conceptos presentada
Un estudio sobre sistemas de control de la importación de alimentos en el Cercano Oriente: Evaluación de la situación.	FAO/RNE	Todos los países	En curso

PROYECTOS Y ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)	Organizadores	Países	Estado
<p>La FAO y la OMS prosiguieron sus actividades de asistencia técnica en materia de fomento de la capacidad de los sistemas nacionales de inocuidad y control de la calidad de los alimentos, así como de los sistemas de reglamentación de las importaciones y exportaciones, con vistas a evaluar la inocuidad o los riesgos asociados con los alimentos modificados genéticamente; elaborar directrices para evaluar la inocuidad de los alimentos y los ingredientes alimentarios producidos con técnicas de modificación genética; desarrollar sistemas nacionales integrados sobre los peligros relativos a la inocuidad de los alimentos; fomentar la capacidad relativa al análisis de los contaminantes químicos de los alimentos y a la vigilancia de las enfermedades de origen alimentario; elaborar módulos de capacitación para los inspectores de alimentos; reforzar la capacidad de los comités nacionales del Codex; armonizar las normas y los reglamentos alimentarios; fortalecer la capacidad de los laboratorios en materia de inocuidad de los alimentos; celebrar talleres de capacitación sobre inocuidad de los alimentos.</p>		<p>Afganistán, Arabia Saudita, Bahrein, Egipto, Irán, Iraq, Kuwait, Líbano, Libia, Omán, Pakistán, Territorio Palestino Ocupado, Qatar, Somalia, Sudán y Túnez</p>	<p>En curso</p>
<p>Proyecto de la FAO GCP/LEB/021/ITA: Fortalecimiento de la comercialización y producción de productos agrícolas libaneses.</p>	<p>FAO/RNE</p>	<p>Líbano</p>	<p>Finalizado</p>
<p>FAO, TCP/LEB/3401: Fortalecimiento del Comité Nacional del Codex y el punto de contacto del Codex en el Líbano.</p>	<p>FAO/RNE</p>	<p>Líbano</p>	<p>En curso</p>
<p>Apoyo al desarrollo del sistema de indicaciones geográficas (FAO).</p>	<p>FAO/RNE</p>	<p>Jordania</p>	<p>En tramitación</p>

Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)	Organizadores	Países	Estado
TCP/SNG/ 3401 Componente del PCT que promueve la inocuidad de los alimentos en los Emiratos Árabes Unidos y el Yemen	Oficina Subregional de la FAO para los Estados del Consejo de Cooperación del Golfo y el Yemen (FAO/SNG)	Emiratos Árabes Unidos	Finalizado
Fondo fiduciario unilateral; fortalecimiento de la inocuidad de los alimentos en los Emiratos Árabes Unidos. Basado en TCP/SNG/3401.	FAO/SNG	Emiratos Árabes Unidos	Nota de exposición de conceptos presentada. Proyecto en tramitación
TCP/SNG/3401: Componente del PCT que promueve la inocuidad de los alimentos en los Emiratos Árabes Unidos y el Yemen.	FAO/SNG	Yemen	[Finalizado antes de completarse] Actividades que habrían de proseguirse en el marco del componente de inocuidad de los alimentos del Plan de Acción del Yemen
UTF/UAE/007 Mejora de la nutrición de niños en edad escolar a través de la nutrición, la educación y el aprendizaje práctico en huertos.	FAO/SNG	Emiratos Árabes Unidos	Finalizado
Segunda fase de apoyo a la formulación del proyecto: Mejora de la nutrición de niños en edad escolar a través de la nutrición, la educación y el aprendizaje práctico en huertos (para los emiratos septentrionales de los Emiratos Árabes Unidos).	FAO/SNG	Emiratos Árabes Unidos	En tramitación
TCP/YEM/3401: Mejora de las normas de calidad, valor agregado y exportaciones en relación con los alimentos de origen marino.	FAO/SNG	Yemen	A partir de septiembre de 2012 En curso

Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)	Organizadores	Países	Estado
Apoyo a la formulación del proyecto para el fortalecimiento de la inocuidad de los alimentos en Omán.	FAO/SNG	Omán	En tramitación
Elaboración de un documento de exposición de conceptos para un posible proyecto. Estudio de la producción de cultivos forrajeros inocuos para la alimentación animal mediante la utilización de agua procedente de efluentes de aguas negras tratadas y otras fuentes poco convencionales de agua y compostaje.	FAO/SNG	Qatar	Documento de proyecto presentado. A la espera de la toma de decisiones.
Se está ejecutando un proyecto de creación de capacidad en inocuidad de los alimentos en el contexto de controles de MSF.	FAO	Cisjordania	Mayo de 2014-mayo de 2016

ANEXO 6

AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO

ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Estudio de la presencia de cianuro en la yuca y los productos derivados en algunos Estados insulares del Pacífico meridional.	La FAO, en colaboración con la Universidad del Pacífico Sur	En curso	Fiji
Elaboración de una guía práctica sobre inspección de alimentos basada en el riesgo.	OMS	En curso	ND
Elaboración de herramientas para facilitar el control de las importaciones de alimentos basado en el riesgo.	FAO	En curso	ND
Fortalecimiento de la capacidad en la esfera de la inocuidad de los alimentos de los Estados Miembros de la Asociación de Oficiales de Salud Medioambiental del Pacífico Septentrional (NPEHA).	OMS	En curso	Reunión de planificación estratégica de la NPEHA en Pohnpei (Estados Federados de Micronesia), mayo de 2014.
Fijación de las metas de reducción de la sal del Pacífico con vistas a su incorporación en marcos jurídicos y normativos nacionales.	OMS	En curso	En curso
Creación de un sistema de información sobre seguridad alimentaria en el Pacífico.	FAO/OMS	En curso	FAO

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

Resumen de las actividades	Organizadores	País	Estado
La FAO y la OMS continuaron prestando apoyo técnico en materia de normas alimentarias, inspección de alimentos, control de alimentos elaborados e importados, examen de las autoridades competentes, aplicación eficaz de las normas alimentarias de reciente introducción, orientación técnica sobre la realización de evaluaciones de riesgos microbiológicos, mejora de la educación acerca de la inocuidad de los alimentos sobre la base del programa “Cinco claves para unos alimentos más sanos”, incluida la educación en inocuidad de los alimentos en las escuelas, y formación sobre evaluación de riesgos.		Estados Federados de Micronesia, Islas Cook, Islas Marshall, Islas Salomón, Fiji, Kiribati, Nauru, Niue, Palau, Papua Nueva Guinea, Samoa, Tonga, Tuvalu y Vanuatu	En curso
Asistencia técnica para la elaboración de legislación y normas en materia de inocuidad de los alimentos para Samoa.	FAO/OMS	Samoa	Elaboración de legislación con el AG
Capacitación sobre mecanismos de inspección de alimentos basada en el riesgo en los Estados Federados de Micronesia.	OMS	FSM	Finalizado en agosto de 2013.
Capacitación sobre la inspección de alimentos basada en el riesgo.	OMS	Tonga	Finalizado en marzo de 2014
Elaboración de normas y reglamentos alimentarios.	OMS	Kiribati	En curso. Borrador final enviado para examen
Formación de manipuladores de alimentos, reglamentación alimentaria y elaboración de programas de estudio.	OMS	Nauru	Finalizado en octubre de 2013; se está elaborando el programa de estudio
Apoyo al fortalecimiento de la participación en la INFOSAN en las Islas Cook.	OMS	Islas Cook	En curso. Apoyo a distancia.
Gestión de la inocuidad de los alimentos en situaciones de emergencia y apoyo técnico para mejorar la seguridad alimentaria en las Islas Salomón.		Islas Salomón	En curso

Resumen de las actividades	Organizadores	País	Estado
Formación de inspectores de alimentos en el uso de procedimientos operativos normalizados en transición hacia procesos de inspección de alimentos basados en el riesgo; octubre de 2012.	OMS	FSM	Completada la primera ronda; en curso
Un estudio de los ácidos grasos trans en el suministro de alimentos de Fiji.	OMS	Universidad del Sur	En curso
Un estudio de sodio en el pescado salado y el pan de producción local en Kiribati.	OMS	Universidad del Pacífico Sur	En curso
Asistencia técnica para la elaboración de un Marco estratégico para el Codex en Fiji.		Fiji	En curso
Asistencia técnica para la elaboración de proyectos de normas alimentarias.	OMS	Islas Cook	En curso
Fortalecimiento del sistema de control alimentario en Micronesia.	FAO	Estados Federados de Micronesia	En curso
Actividades de formación en materia de inocuidad de los alimentos para vendedores de alimentos en la vía pública.	FAO	Estados Federados de Micronesia	En curso
Asistencia técnica para la elaboración de un plan nacional de respuesta ante emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos y fortalecimiento de la Red INFOSAN en el ámbito nacional.	FAO/OMS	Fiji	En curso
Asistencia técnica sobre la evaluación de los riesgos microbiológicos.	OMS, en colaboración con la Universidad de Tasmania	Fiji	En curso
Asistencia técnica sobre el fortalecimiento de la Unidad de Alimentación del Ministerio de Salud.	OMS	Fiji	En curso
Asistencia técnica para la elaboración y aplicación de diversos aspectos de la normativa alimentaria.	OMS	Fiji	En curso

Resumen de las actividades	Organizadores	País	Estado
La FAO y la OMS también prestan asistencia técnica en la elaboración de un plan nacional de respuesta ante emergencias de inocuidad de los alimentos en Fiji.	FAO/OMS	Fiji	En curso
Asistencia técnica para la elaboración de proyectos de normas alimentarias, formación en materia de inspección de alimentos basada en el riesgo y suministro de equipo para dicha inspección.	OMS	Kiribati	En curso
Asistencia técnica para la elaboración de reglamentos y normas alimentarias nacionales.	OMS	Islas Marshall	En curso
Suministro de equipo de inspección de alimentos.	OMS	Nauru	En curso
Desarrollo de la capacidad nacional en el Codex.	FAO	Nauru	Completado
Ayuda para la elaboración de productos agrícolas y el valor añadido en Niue.	FAO	Niue	En curso
Asistencia técnica para la formación en materia de inspección de alimentos basada en el riesgo y suministro de equipo para dicha inspección.	OMS	Palau	En curso
Asistencia técnica para la formulación de una política nacional de inocuidad de los alimentos, formación en materia de inspección de alimentos basada en el riesgo y suministro de equipo para dicha inspección.	OMS	Papua Nueva Guinea	En curso
Asistencia técnica para obtener la acreditación internacional del laboratorio de alimentos de la Organización de Investigaciones Científicas de Samoa (SROS).	FAO	Samoa	Completado
Asistencia para técnicas de desecación solar de alimentos.	FAO	Samoa	Completado
Desarrollo de la capacidad del sector privado en el envasado de alimentos.	FAO	Samoa	En curso

Resumen de las actividades	Organizadores	País	Estado
Prestación de servicios de asistencia técnica y consultoría para adoptar una ley en materia de alimentación y otros proyectos normativos conexos.	FAO/OMS	Samoa	En curso
Asistencia técnica para incluir la inocuidad de los alimentos y aspectos de las enfermedades no transmisibles en un proyecto de desarrollo de la horticultura.	La OMS, en colaboración con la Organización de Capacitación del Sector Primario, Nueva Zelanda	Samoa	En curso
Asistencia técnica para reforzar el marco jurídico para la inocuidad y la calidad de los alimentos en Tonga.	OMS	Tonga	En curso
Asistencia técnica para la formación en materia de inspección de alimentos basada en el riesgo y suministro de equipo para la inspección.	OMS	Islas Salomón	Completado
Suministro de equipo de inspección de alimentos.	OMS	República de las Islas Marshall	Finalizado
Asistencia técnica para la elaboración de reglamentos y normas alimentarias.	OMS	Vanuatu	En curso
Taller nacional sobre inspección de alimentos basada en el riesgo.	OMS	Nuku'alofa (Tonga)	Finalizado
Capacitación nacional sobre inocuidad de los alimentos y nueva certificación de los oficiales gubernamentales de inocuidad de los alimentos a nivel nacional.	OMS	Kosrae (Estados Federados de Micronesia)	Finalizado
Reunión subregional de la NPEHA para finalizar su plan estratégico.	OMS/NPEHA	Pohnpei (Estados Federados de Micronesia)	Finalizado
PCT de la FAO sobre el fortalecimiento del sistema de control alimentario.	FAO	Estados Federados de Micronesia	Primera fase completada en diciembre de 2013. Segunda fase, en curso.

ANEXO 7

PUBLICACIONES Y HERRAMIENTAS DE DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES DE LA FAO Y LA OMS (referencia)

- Mejora de la inocuidad de los alimentos mediante el fortalecimiento de los sistemas de inspección de alimentos en los países de la ASEAN; estudios de caso relacionados con la inspección y la certificación.
Primer estudio de casos: Sistemas de inspección y certificación de BPF de alimentos elaborados en Indonesia.
Segundo estudio de casos: El sistema SALM de inspección y certificación agrícola de Malasia.
Tercer estudio de casos: Sistemas de inspección y certificación de grupo para los pequeños agricultores: estudio de casos sobre las mejores prácticas a lo largo de la cadena de suministro para los mercados nacionales y de exportación en Tailandia.
Cuarto estudio de casos: El sistema de inspección para el sector de servicios alimentarios, incluidos los vendedores de alimentos en vía pública, restaurantes y comedores, en Viet Nam.
- “Guidelines for Risk Categorization of food and food establishments applicable to ASEAN countries” (Directrices para clasificar los riesgos de los alimentos y los establecimientos que los manipulan o los elaboran aplicables a los países de la ASEAN); publicación de la Oficina Regional para Asia y el Pacífico (RAP) 2011/22.
- La OMS/WPRO está preparando el documento “Guideline development on data requirements for evidence based policy” (Elaboración de directrices sobre los requisitos de los datos para políticas basadas en hechos objetivos).
- La OMS/WPRO está elaborando el documento “Laboratory-based foodborne disease surveillance assessment tool development and implementation” (Elaboración y aplicación de una herramienta de evaluación de la vigilancia en laboratorio de enfermedades transmitidas por los alimentos).
- La OMS/WPRO está preparando el documento “Investigation of *Vibrio cholera* through whole genome sequencing” (Investigación de *Vibrio Cholerae* a través de la determinación de la secuencia del genoma).
- La OMS/WPRO está preparando un documento para apoyar la elaboración de perfiles nacionales de inocuidad de los alimentos y un manual de inspección de alimentos basada en el riesgo para regiones y Estados insulares del Pacífico.
- Documento conjunto de la OMS, la OIE y la FAO: “The Global View of Campylobacteriosis” (Visión global de la campilobacteriosis). Informe de una consulta de expertos de la OMS, en colaboración con la FAO y la OIE, julio de 2012, Utrecht (Países Bajos); publicación prevista para mayo de 2013.
- Guía FAO/OMS para el desarrollo y la mejora de los sistemas nacionales de retirada de alimentos, 2012, publicada en español, francés e inglés. El documento puede consultarse en: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/78039/1/9789243504797_spa.pdf.
- OMS: Cinco claves para cultivar frutas y hortalizas más seguras: promover la salud mediante la disminución de la contaminación microbiana. El cartel y el manual están disponibles en español, francés e inglés en: http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys_growing_safer/en/index.html.
- “Preventing foodborne diseases: Women in Senegal are getting involved” (Prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos: participación de mujeres en el Senegal). Disponible en francés e inglés en el siguiente enlace: www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en.
- “Guidelines for Developing and Implementing a National Food Safety Policy and Strategic Plan” (Directrices para elaborar y aplicar una política y un plan estratégico nacionales en materia de inocuidad de los alimentos), OMS/AFRO, Brazzaville, 2012. <http://www.afro.who.int/en/clusters-a-programmes/hpr/food-safety-and-nutrition-fan.html>.

- OMS/AFRO “Manual for Integrated Foodborne Disease Surveillance in the WHO African Region” (Manual regional sobre vigilancia integrada de enfermedades de origen alimentario en la región de África), OMS/AFRO, Brazzaville, 2012. <http://www.afro.who.int/en/clusters-a-programmes/hpr/food-safety-and-nutrition-fan.html>.
- La OMS/AFRO publicó un número especial de *African Journal of Food Agriculture, Nutrition and Development*.
- La FAO ha elaborado, en colaboración con la IFIF, el “Manual sobre producción y sanidad pecuaria: buenas prácticas para la industria de los piensos”, disponible en línea en árabe, chino, español, francés e inglés, con la finalidad de ayudar con el cumplimiento y la aplicación del Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal (CAC/RCP 54-2004).
- La FAO, junto con la OMS y el Consejo de Cooperación Industrial para el Desarrollo (ICD), han elaborado un curso básico de sensibilización sobre evaluación de riesgos microbiológicos. El objetivo principal de este curso es familiarizar a los gobiernos con el concepto general de análisis de riesgos y la forma en que la evaluación de riesgos microbiológicos se integra en el marco de la gestión de riesgos microbiológicos.
- La versión rusa de los materiales de capacitación presencial del Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (AGNS) de la FAO se encuentra ahora disponible y puede obtenerse en la siguiente 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 y 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 con las partes interesadas y sensibilizar sobre la labor del Codex en el plano nacional.
- Las *Directrices FAO/OMS sobre elaboración, almacenamiento y manipulación en condiciones higiénicas de fórmulas en polvo para lactantes*, elaboradas de forma conjunta por la FAO y la OMS, están disponibles en árabe, chino, español, francés, inglés y ruso y se han traducido recientemente al japonés.
- La versión española del vídeo del 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 de los interesados y puede consultarse en el siguiente enlace de Internet: http://www.fao.org/ag/agn/agns/news_es.asp.
- La FAO elaboró un manual práctico para productores y exportadores de Asia (Reglamentaciones, normas y certificación para las exportaciones agrarias). La publicación existe en bahasa, bengalí, farsi, hindi, inglés, lao, mandarín, myanmar, tailandés, tegulu, urdu y vietnamita.
- La FAO publicó en inglés y francés la guía “Linking People, Products and Places; a guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable GIs” (Vinculación de personas, productos y lugares: una guía para promover la calidad relacionada con el origen geográfico y las indicaciones geográficas sostenibles). Pronto estará disponible la versión en español.
- La FAO publica estudios de casos sobre la calidad relacionada con el origen geográfico en Asia, en inglés, como seguimiento al seminario regional sobre esta cuestión, celebrado en Bangkok (Tailandia) en junio de 2009.
- La FAO publicó en junio de 2009 una guía para el desarrollo de un sistema específico de calidad vinculado al origen geográfico, de ámbito 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.
- Se ha publicado en inglés y francés el documento “Good hygienic practices in the preparation and sale of street foods in Africa - Tools for training” (BPH en la preparación y la venta de alimentos en la vía pública en África: herramientas para formadores).

- Instrumento en línea de BPH en la cadena alimentaria, un recurso práctico para los instructores en inocuidad de los alimentos de las pequeñas y medianas empresas (PyME). Habría de finalizarse en 2014.
- FAO/OMS: Análisis de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos: guía para las autoridades nacionales en inocuidad de los alimentos; ahora también disponible en español y francés. Se finalizó el documento de orientación para los gobiernos elaborado por la FAO y la OMS sobre la aplicación del APPCC en empresas pequeñas y menos desarrolladas. El documento se encuentra actualmente disponible en: http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_en.stm y en: http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/haccp_sldbs/en/index.html; asimismo, hay disponible una versión impresa en español, francés e inglés. En la actualidad, las directrices se están traduciendo también al chino.
- La FAO publicó un libro sobre el etiquetado de los alimentos este año en colaboración con Woodhead Publishers (Reino Unido). El libro incluye 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 la peca de especies salvajes, las etiquetas de origen e identificación geográfica y el etiquetado de alimentos modificados o creados genéticamente.
- La FAO publicó el “Manual de inspección de los alimentos basada en el riesgo”, que introduce un enfoque basado en riesgos para la inspección y procedimientos para operaciones de producción primaria y de elaboración de los alimentos. La publicación está disponible en español, francés, inglés y ruso en: <http://www.fao.org/docrep/011/i0096s/i0096s00.htm>.
- Como complemento a esta labor, se publicaron unas Directrices para la inspección del pescado basada en los riesgos, en las que se proporciona información técnica para apoyar los sistemas de inspección del pescado, en español, francés e inglés (véase <http://www.fao.org/docrep/012/i0468s/i0468s00.htm>).
- La FAO ha elaborado un módulo de capacitación uniforme para ayudar a los países en la aplicación de los textos del Codex pertinentes relativos a la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos a partir de plantas de ADN recombinante. En dicho material de capacitación, titulado “Evaluación de la inocuidad de los alimentos genéticamente modificados: instrumentos para capacitadores”, se incluyen ejemplos teóricos y prácticos de evaluaciones de riesgos planteados por alimentos obtenidos mediante la biotecnología moderna y una guía para capacitar a las autoridades de reglamentación. Ya se encuentran disponibles el ejemplar de prueba y la publicación con un CD que comprende materiales de capacitación en español, francés e inglés en: www.fao.org/docrep/012/i0110s/i0110s00.htm. Los estudios de casos (véase la Parte III de esta publicación) están disponibles ahora en español (pueden consultarse en: <http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/estcaso.pdf>).
- La RAP está elaborando unas Directrices sobre la caracterización de riesgos para los países de la ASEAN.
- Se ha publicado un manual sobre BPH en la preparación y venta de alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe (<http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/higiene.pdf>).
- La RLC desarrolló un curso de aprendizaje electrónico titulado “Manipulación en condiciones higiénicas de los alimentos I”. En el curso se proporcionan herramientas para la manipulación en condiciones higiénicas de los alimentos con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos y se examinan los códigos básicos de higiene (http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso_MHA200904.htm).
- Actualmente ya están disponibles las versiones II y III de este curso. En los cursos se proporcionan herramientas sobre prácticas higiénicas de manipulación de alimentos para asegurar su inocuidad y se revisan los códigos básicos de higiene del Codex (http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso_MHA200904.htm).
- Está disponible actualmente el curso de aprendizaje electrónico de la RLC de la FAO titulado “Análisis de riesgos de la inocuidad de los alimentos”. El curso se basa en documentos publicados por la FAO y el Codex Alimentarius relacionados con el análisis de riesgos (<http://www.rlc.fao.org/nucleo/cursos/ARIA201004.htm>).

- La campaña “Come sano” de la RLC de la FAO está dirigida a prevenir las enfermedades relacionadas con los alimentos y se ha aplicado en todos los países de América Latina y el Caribe. En la campaña se proporciona información en español, francés (“Mange sain”), inglés (“Eat safely”) y portugués (“Coma saudável”) sobre las buenas prácticas de alimentación inocua y saludable, y la manipulación y la preparación de alimentos en casa. Los materiales de la campaña están disponibles en el sitio web:
<http://www.rlc.fao.org/es/prioridades/sanidad/comesano.htm>.
- El programa “Come sano” de la RLC de la FAO se ha ampliado mediante una campaña de transmisión por radio en idiomas nativos locales (criollo o quechua, entre otros) en El Salvador, Guatemala, Haití, Panamá, el Perú y la República Dominicana.
- La RLC de la FAO elaboró un curso de aprendizaje electrónico denominado “Sistemas de control de la inocuidad de los alimentos”, disponible en:
http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso_SCIA200909.htm.
- La FAO y la OMS publicaron “Los efectos de las normas privadas relativas a la inocuidad de los alimentos en la cadena alimentaria y en los procesos normativos públicos”. Esta publicación se presentó en el 32.º período de sesiones de la Comisión y está disponible en español (www.fao.org/docrep/012/i1132s/i1132s00.pdf), francés (www.fao.org/docrep/012/i1132f/i1132f00.pdf) e inglés (www.fao.org/docrep/012/i1132e/i1132e00.pdf).
- La FAO y la OMS elaboraron una Guía FAO/OMS para la creación y la mejora de los sistemas nacionales de retirada de alimentos. La finalidad del documento es apoyar a los países en el establecimiento y la aplicación de un sistema nacional eficaz de retirada de alimentos para responder a acontecimientos o emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Haciendo uso de las mejores prácticas demostradas, se describen los elementos de un sistema nacional eficaz de retirada de alimentos, así como el proceso para el establecimiento, el examen y/o la mejora del sistema nacional de retirada de alimentos, como componentes esenciales de un sistema nacional de control alimentario.
- La FAO publicó el informe de las reuniones de las mesas redondas técnicas celebradas en la Conferencia Internacional sobre Aplicaciones de la Nanotecnología en la Alimentación y la Agricultura: NANOAGRI 2010 (20-25 de junio de 2010, Sao Carlos [Brasil]). El informe se puede consultar en: ftp://ftp.fao.org/ag/agn/agns/NANOAGRI_2010.pdf.
- La FAO elaboró un Manual de formación sobre inocuidad de los alimentos para las escuelas de campo para agricultores” con vistas a ayudar a los programas de formación de pequeños productores de todo el mundo a responder a la creciente demanda de BPA que tienen en cuenta los peligros químicos, biológicos y físicos. Está disponible en el siguiente enlace de Internet: <http://www.vegetableipmasia.org/Training%20Materials.html>.
- La FAO y la Dirección General de Servicios de Salud, Ministerio de Salud y Bienestar de las Familias (DGHS) de Bangladesh, han elaborado el documento “Guidelines for Food Inspection in Bangladesh” (Directrices para la inspección de alimentos en Bangladesh), en marzo de 2012.
- La FAO y la DGHS de Bangladesh han elaborado el documento “Guidelines for Risk Categorization of Food Products and Businesses in Bangladesh” (Directrices para la clasificación del riesgo de productos y empresas de alimentación en Bangladesh).
- La FAO y la DGHS de Bangladesh han actualizado el documento “Curriculum for Diploma in Medical Technology (Sanitary Inspectorship) course” (Plan de estudios del curso para la obtención del diploma en Tecnología Médica [Formación en Inspección Sanitaria]), en febrero de 2012.
- Se ha elaborado un módulo formativo sobre higiene alimentaria destinado al sector de la confitería, las pastelerías y los vendedores de alimentos en la vía pública de Bangladesh.