

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

Tema 3 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EUROPA

26.º período de sesiones
Varsovia, Polonia, 7-10 de octubre de 2008

ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS COMPLEMENTARIAS DE LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

(Creación de Capacidad)

INTRODUCCIÓN

1. En el presente documento se describen las actividades de la FAO y de la OMS en los ámbitos de la creación de capacidad y la prestación de asesoramiento científico realizadas desde la 24.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa, con carácter complementario respecto de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius. La FAO y la OMS participan en un programa de actividades y proyectos de asistencia técnica que incluye el refuerzo de los sistemas de control alimentario, la capacitación de los funcionarios encargados del control alimentario y del personal técnico (encargados de la gestión del control alimentario, inspectores y analistas de alimentos), la aplicación del APPCC, la intensificación de la vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos y de la contaminación en la cadena alimentaria, el aumento de la capacidad de los laboratorios de control y de composición de los alimentos, la formación de analistas de la composición de alimentos y compiladores de bases de datos, la aplicación del análisis de riesgos, la evaluación de riesgos de los peligros microbiológicos en los alimentos, el apoyo al establecimiento de los comités nacionales del Codex, el asesoramiento y la asistencia en materia de políticas al establecer los marcos reglamentarios.
2. Como introducción al tema de la creación de capacidad, se incluye un análisis breve de cuestiones específicas de la región relativas a la inocuidad de los alimentos y la nutrición, con el objeto de facilitar el debate y el intercambio de información. El documento incluye posteriormente un resumen de las actividades con repercusión mundial de la FAO y la OMS, mientras que la información acerca de las actividades aplicadas en la región europea y las repúblicas de Asia Central se incluyen en el Anexo 1¹.
3. Se pide al Comité que examine el análisis incluido en la Parte I del presente documento y proporcione información para ayudar a la FAO y a la OMS a adecuar mejor sus actividades de asistencia técnica y creación de capacidad con las necesidades de los países de la región.

¹ Sitios web pertinentes: Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias en la FAO www.fao.org/ag/agn/agns/index_es.asp; Oficina Regional para Europa y Asia Central <http://www.fao.org/world/regional/REU/index.es.html>; Oficina regional de la OMS para Europa <http://www.euro.who.int/>.

CUESTIONES REGIONALES RELACIONADAS CON LA CREACIÓN DE CAPACIDAD (A PARTIR DE LA EXPERIENCIA DE LA FAO Y LA OMS EN LA REGIÓN)

Inocuidad y calidad de los alimentos

4. La región del CCEURO incluye a 46 países miembros y a una Organización miembro, la Comunidad Europea. Existen políticas gubernamentales para garantizar la calidad y la inocuidad de los alimentos con el objetivo de proteger la salud de los consumidores y facilitar el desarrollo económico. Los países refuerzan constantemente su marco institucional y sus estructuras de control de la inocuidad de los alimentos para lograr estos objetivos. La colaboración eficaz con las principales partes interesadas en la industria alimentaria, la comunidad académica y científica, la industria alimentaria y las organizaciones de consumidores constituye un componente integral. Dentro de la región, se observa que algunos países poseen unas infraestructuras de control de la inocuidad de los alimentos muy desarrolladas, mientras que muchos países de la región se encuentran actualmente en una situación de transición económica, abandonando del antiguo sistema de planificación estatal por la introducción de una economía de mercado. Posiblemente, las diferencias en los países se deben a una serie de cuestiones que incluyen factores económicos e históricos y, de forma considerable en el caso de la región europea, el nivel de integración con la Unión Europea.

5. Con independencia del estado actual de la infraestructura de control de la inocuidad de los alimentos y las políticas gubernamentales existentes, la mayoría de países coincidirán en que se necesitan mejoras a lo largo del tiempo y que la situación no permanecerá igual. Además, en toda la región se producen de forma periódica brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y situaciones de emergencia alimentaria, que requieren sistemas eficientes de detección y respuesta. La necesidad de mejoras en los sistemas de inocuidad de los alimentos puede verse influida por diversos factores, que incluyen nuevas prácticas en la producción de alimentos, problemas relativos a la sanidad pública, nuevos conocimientos sobre cuestiones de inocuidad alimentaria así como las modificaciones en el entorno político y económico de un país determinado y los cambios del medio ambiente, incluyendo el cambio climático.

6. Sin embargo, con independencia del estado de la estructura de control de la inocuidad alimentaria en un país, existen principios subyacentes en los que la FAO y la OMS centran su atención a través de las actividades de creación de capacidad:

- **La gestión eficaz de los peligros transmitidos por los alimentos requiere el uso de principios de análisis del riesgo** en marcos de inocuidad alimentaria nacionales. Los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos deberían basarse en el riesgo. El análisis del riesgo permitirá una evaluación de los riesgos de salud e inocuidad para los seres humanos, servirán como base para identificar y aplicar medidas adecuadas para controlar los riesgos e informar a las partes interesadas sobre riesgo y las medidas aplicadas. El paradigma de análisis de riesgos pone de relieve la importante función de la ciencia como base para todas las medidas de control de los alimentos. Los países deberían tomar en consideración los principios del análisis del riesgo cuando actualicen infraestructuras institucionales, por ejemplo mediante una separación de la evaluación del riesgo de las funciones de gestión del riesgo.
- **La reorganización y consolidación de ministerios y organismos responsables del control de la inocuidad de los alimentos** es esencial para racionalizar el sistema existente y asegurar una división clara de responsabilidades entre organismos, garantizar una coordinación eficaz, aprovechar mecanismos de sinergia, evitar el solapamiento de funciones y asegurar la claridad en la comunicación y la información dirigida a las partes interesadas, incluyendo a los consumidores y la industria alimentaria. Tanto el compromiso como el apoyo por parte de los responsables políticos son elementos fundamentales en la reforma de la inocuidad alimentaria.
- **El desarrollo de estrategias de inocuidad alimentaria** se promueve como un instrumento útil para esbozar actividades prioritarias que tendrán que ser aplicadas de forma escalonada, a fin de mejorar aspectos pertinentes del sistema de control de la inocuidad alimentaria. De esta forma se facilitarán las mejoras para los elementos principales del sistema de control de la inocuidad de los alimentos, incluyendo la legislación y las normas relativas a los alimentos, la inspección alimentaria, la vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos y la supervisión de la contaminación de alimentos, el

apoyo a los laboratorios de alimentos, la comunicación de riesgos así como la gestión del sistema de control de la inocuidad alimentaria. Una estrategia de inocuidad alimentaria que disponga de un plan de acción con plazos temporales permitirá también a las autoridades nacionales coordinar todas las aportaciones de los donantes para satisfacer las prioridades predeterminadas.

- **Se necesita la intervención de las partes interesadas para disponer de ayuda para los cambios propuestos en el sistema de control de inocuidad de los alimentos** y reforzar las alianzas entre el sector público y el sector privado, especialmente entre los gobiernos y la industria alimentaria, y entre los organismos gubernamentales y la comunidad académica y científica, así como con las organizaciones de consumidores. En consonancia con el enfoque “de la granja a la mesa”, es fundamental la participación activa de todas aquellas partes que intervienen en la cadena alimentaria. La consecución de la inocuidad alimentaria es una responsabilidad compartida.
- **Fomento de un apoyo eficaz a la industria alimentaria y las colaboraciones en este ámbito.** Esto comprendería una aplicación realista de las normas alimentarias, dando importancia tanto a la base sólida de las buenas prácticas de higiene como a los enfoques basados en el APPCC. Una comprensión clara de la función del comercio de alimentos, con una responsabilidad primordial para la inocuidad alimentaria, y la función de apoyo de los organismos de inspección públicos mejorarán la colaboración.
- **La respuesta eficaz a los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y a las situaciones de emergencia alimentaria** constituye un elemento integral de un sistema de control de la inocuidad de los alimentos, incluida la capacidad de retirar productos de forma eficiente en caso de producirse un incidente de contaminación de alimentos y la prevención de incidentes similares que puedan ocurrir en el futuro.
- En último término, debería facilitarse el fortalecimiento de las redes regionales y el intercambio de información entre los países a través de viajes de estudios y tutorías entre expertos. Mediante estos procesos, los países en transición pueden recibir ayuda de países que recientemente han llevado a cabo cambios importantes en sus sistemas de control de alimentos y han modernizado sus métodos.

Cuestiones nutricionales

7. Aunque un tercio de los países miembros han desarrollado políticas relativas a los alimentos y la nutrición, y prácticamente todos disponen de medidas legislativas que tratan la nutrición y la inocuidad de los alimentos (véase el *Segundo plan de acción para la política alimentaria y nutricional de la región europea de la OMS, 2007-2012*), en la mayoría de países de la región las enfermedades relacionadas con alimentos todavía constituyen una considerable carga para la salud pública. Todavía existe desnutrición aguda en áreas que se enfrentan a una situación de inseguridad alimentaria, y la desnutrición crónica y las carencias de micronutrientes afectan a las poblaciones vulnerables. La obesidad, un desafío que está creciendo de forma rápida, ha alcanzado actualmente proporciones epidémicas en algunos países.

8. En países de bajos ingresos de la región, la pobreza afecta a más de la mitad de la población, provocando inseguridad alimentaria y el consumo de alimentos nocivos de pobre calidad nutricional. Asimismo, la inseguridad alimentaria constituye un problema entre los grupos de población vulnerable en países de ingresos más elevados. En consecuencia, alcanzar el Objetivo de Desarrollo del Milenio (ODM) 1 para erradicar la pobreza extrema y el hambre constituye un reto para la región europea.

9. Lograr la seguridad alimentaria y la nutrición para todos requiere un conjunto amplio de políticas y estrategias destinadas a aumentar y diversificar, de forma simultánea, los alimentos disponibles para los hogares y grupos de población de bajos ingresos, generando al mismo tiempo el contexto favorable que garantice la disponibilidad para elegir alimentos saludables en entornos institucionales (centros preescolares, escolares, lugares de trabajo, hospitales, etc.), e informando y motivando a las personas para que mantengan o adopten modelos saludables tanto en lo que respecta a su alimentación como a su de estilo de vida.

10. El Grupo de Educación y Comunicación en Nutrición de la FAO trabaja con organismos gubernamentales, universidades, instituciones de capacitación y organizaciones no gubernamentales para identificar, mejorar, desarrollar y fortalecer las capacidades nacionales con el fin de proporcionar educación nutricional para el público general, escolares, y grupos altamente vulnerables. Las actividades pretenden

crear capacidad para la evaluación de factores que determinan los modelos alimentarios y las elecciones de alimentos; el desarrollo de directrices dietéticas adaptadas a las condiciones locales para grupos de población de diferente edad; el desarrollo de estrategias que centran su atención en los cambios de conducta alimentaria; y la promoción de entornos alimentarios y políticas que apoyan el acceso a alimentos saludables y facultan a las personas para adoptar hábitos dietéticos sanos. El apoyo específico a los países miembros comprende:

- **Promoción de escuelas favorables a la nutrición.** La FAO pretende crear escuelas “favorables a la nutrición” que faciliten una situación saludable para vivir, aprender y trabajar, incluyendo la integración de la educación nutricional en el plan de estudios para proporcionar a los niños los conocimientos básicos sobre los alimentos y la nutrición; facilitar una serie de oportunidades de aprendizaje basadas en actividades escolares y comunitarias con el objeto de crear actitudes, capacidades y comportamientos positivos con respecto a los alimentos y la dieta; así como establecer normas para comidas escolares, servicios de cafetería y máquinas expendedoras con el objeto de garantizar la posibilidad de optar por alimentos y bebidas saludables en el entorno escolar.
- **Desarrollo y aplicación de directrices dietéticas basadas en los alimentos.** La FAO ayuda a los países miembros en el desarrollo y aplicación de directrices dietéticas basadas en los alimentos destinadas tanto al público general como a grupos de población determinados. Las directrices dietéticas son instrumentos importantes en la educación nutricional para el público general. También pueden servir como orientación para políticas de seguridad alimentaria y nutrición, y fomentar la seguridad alimentaria. Las directrices dietéticas sirven como base para la aplicación de campañas de educación nutricional destinadas a informar a los consumidores acerca de alimentos y modelos dietéticos sanos.
- **Fomento de un etiquetado de alimentos adecuado.** La FAO ayuda a los gobiernos a desarrollar políticas y aplicar un etiquetado adecuado de los alimentos con el fin de mejorar la comprensión por parte de los consumidores y apoyar opciones alimentarias saludables a través de la elaboración de reglamentos y directrices que reflejen buenas prácticas, basadas en las normas existentes del Codex Alimentarius o la legislación de la UE sobre etiquetado y propiedades saludables.

PARA INFORMACIÓN

11. Aunque se facilite con fines informativos, cualquier observación acerca de la idoneidad y el contenido de estas actividades será considerada útil por la FAO y la OMS para la continuación y la revisión de las actividades.

Material de apoyo para la creación de capacidad

12. Asimismo, la FAO y la OMS están elaborando una serie de manuales, directrices y materiales de formación para facilitar los esfuerzos de creación de capacidad. Estos materiales son especialmente importantes para las autoridades responsables del refuerzo de los programas de control de alimentos. Entre esos materiales figuran los siguientes:

Orientación para los responsables de políticas que trabajan en el ámbito de la inocuidad de los alimentos y las actividades de control de alimentos:

- Análisis de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos: *guía para las autoridades nacionales en inocuidad de los alimentos* está ahora también disponible en español y francés. En la actualidad se está finalizando la elaboración de un CD-ROM complementario que incluye una presentación de diapositivas para la capacitación y material formativo y estudios de caso sobre análisis de riesgos.
- La herramienta de la FAO *Fortalecimiento de la capacidad de los sistemas nacionales de control de los alimentos: directrices para evaluar las necesidades de fortalecimiento de la capacidad* está ahora también disponible en español y francés.
- La FAO publicó el *Risk-Based Food Inspection Manual* (manual basado en el riesgo para la inspección alimentaria), que introduce un enfoque para la inspección y procedimientos basados en el riesgo para operaciones de producción primaria y de procesamiento de los alimentos. Actualmente, esta

publicación se encuentra disponible en inglés, pero su traducción al español y al francés finalizará en el verano de 2008.

- La OMS publicó las Directrices para la investigación y el control de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. Estas directrices sirven como introducción general para la identificación de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en diversos contextos. Las directrices incluyen además información introductoria y herramientas prácticas, como cuestionarios de ejemplo y formularios para los informes de la investigación.
- La FAO, junto con la OMS y el ICD, ha elaborado un curso básico de sensibilización sobre evaluación de riesgos microbiológicos (MRA). El objetivo primario de este curso es familiarizar a los gobiernos con el concepto general de análisis del riesgo y la forma en que la evaluación de riesgos microbiológicos se integra en el marco de la gestión del riesgo microbiológico;
- La FAO ha elaborado un paquete de capacitación estandarizado para ayudar a los países a la hora de poner en práctica los textos del Codex pertinentes relativos a la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos a partir de plantas de ADN recombinante. Este paquete de capacitación, titulado *GM food safety assessment: tools for trainers* (evaluación de la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente: instrumentos para capacitadores), contiene ejemplos teóricos y prácticos de evaluaciones de riesgos de alimentos obtenidos a partir de métodos biotecnológicos modernos, así como una guía para capacitar a las autoridades de reglamentación. Está previsto que esta guía se publique a principios del verano de 2008.
- La FAO ha publicado en inglés y en español un vídeo de formación sobre procedimientos de muestreo para la identificación de micotoxinas en alimentos y pienso.
- El conjunto de herramientas de la FAO sobre bioseguridad está disponible en inglés, francés y español. Los Estados Miembros pueden emplearlas para analizar y gestionar los riesgos existentes en la inocuidad alimentaria y la vida y la sanidad vegetales y animales así como los riesgos vinculados con el medio ambiente. Estas directrices destacan principios y componentes de la bioseguridad, proporcionan un manual para evaluar la capacidad en relación con la bioseguridad y guían la aplicación de los principios de análisis de riesgos en la bioseguridad.
- El Segundo plan de acción para la política alimentaria y nutricional de la región europea de la OMS, <http://www.euro.who.int/Document/E91153.pdf>, aprobado por el Comité Regional en Belgrado en septiembre de 2007, incide en la importancia de que los países cuenten con un enfoque basado en el riesgo para la inocuidad alimentaria y que establezcan sistemas de vigilancia adecuados para las enfermedades transmitidas por los alimentos y sistemas adecuados para realizar el seguimiento de los agentes transmitidos por los alimentos que suponen un riesgo para la cadena alimentaria. Asimismo, se hace hincapié en la importancia de la comunicación de los riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos adaptada al público general, así como a grupos específicos de la población. Enfoques similares a éste se emplean en otras regiones.
- El curso de formación electrónica de la FAO y la OMS denominado *Cómo mejorar la participación en las actividades del Codex* está disponible en CD-ROM. El curso de formación será accesible a través de los sitios web de la FAO y la OMS.

Buenas prácticas (enfoques de las BPA, las BPH y del APPCC)

- La publicación *Manual sobre producción y sanidad pecuaria: buenas prácticas para la industria de la carne* ya está disponible en inglés, francés, español y árabe, también en línea. Este manual es una herramienta para facilitar el cumplimiento con el Código de prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58-2005).
- En colaboración con la Federación Internacional de la Industria de los Piensos (IFIF), la FAO elaboró el *Manual of Good Practices for the Feed Industry* (manual de buenas prácticas para la industria de los piensos), para ayudar a la aplicación del *Código de prácticas del Codex sobre buena alimentación animal* (CAC/RCP 54-2004).
- La FAO ha colaborado con la OIE en la creación de la publicación *Guide to good farming practices for animal production food safety* (guía de buenas prácticas agrícolas para la inocuidad de los alimentos derivados de la producción animal). El objetivo de esta guía es ayudar a las autoridades

competentes a ayudar a las partes interesadas, incluidos los granjeros, a asumir por completo sus responsabilidades en la primera fase de la cadena de alimentación para producir alimentos de origen animal inocuos.

- La FAO ha comenzado a trabajar en un paquete de recursos técnicos en CD-ROM sobre la garantía de higiene y calidad de los alimentos. Los destinatarios de este paquete de recursos son las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que contribuyan a la capacitación o aporten otro tipo de asistencia técnica a pequeñas y medianas empresas relacionadas con los programas sobre la garantía de la higiene y calidad de los alimentos
- Se finalizó el documento de orientación de la FAO y de la OMS para los gobiernos sobre la aplicación del APPCC en empresas pequeñas y menos desarrolladas (EPMD). El documento está disponible en http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_APPCC_en.stm y en: www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/APPCC_sidbs/en/index.html; igualmente, está disponible una versión en papel en inglés, francés y español. El documento también se está traduciendo al chino.
- Las *Directrices sobre la preparación, almacenamiento y manipulación en condiciones higiénicas de preparaciones en polvo para lactantes*, elaboradas de forma conjunta por la OMS y la FAO, están disponibles en árabe, chino, español, francés, inglés y ruso y se tradujeron recientemente al japonés.
- La FAO publicó estudios de caso sobre *Aplicación de programas para el mejoramiento de la calidad e inocuidad en la cadena de suministro de frutas y hortalizas: beneficios y desventajas* en inglés y en español.
- El manual *Cinco claves para unos alimentos más inocuos*, de la OMS, ha sido traducido al croata, lituano, macedonio, noruego, polaco, tayiko y uzbeko.
- La OPS y la OMS publicaron conjuntamente: *Cinco claves para unos alimentos más inocuos* (manual teórico), el *Libro de actividades para los profesores: Cinco claves para unos alimentos más inocuos, una guía para la colaboración entre padres y profesores: ¿Cómo elaborar un plan de inocuidad del agua y los alimentos para mi escuela?* Se puede obtener información adicional en: <http://www.who.int/foodsafety/consumer/Guatemala.pdf>.
- La FAO también ha publicado los siguientes manuales de capacitación: *On-farm mycotoxins control in food and feed grain* (control de las micotoxinas en los cereales para consumo humano y animal en las granjas) y *Maintaining quality of food and feed grain through trade and processing* (mantenimiento de la calidad de los cereales de consumo humano y animal mediante el comercio y el procesamiento), ambos disponibles en línea.

Composición de alimentos

- La FAO elaboró el manual *Datos de composición de alimentos: Obtención, gestión y utilización*, actualmente disponible en español, francés e inglés, también en línea, para ayudar en el análisis de nutrientes en los alimentos, y la compilación y difusión de estos datos para su uso en el Etiquetado de alimentos, los Métodos de análisis y muestreo, y en diversas actividades relativas a la Nutrición y alimentos para usos dietéticos especiales.
- La FAO, en colaboración con la Universidad de las Naciones Unidas y Elsevier, elaboró una edición especial del *Journal of Food Composition and Analysis, The essential balance: Risks and benefits in food safety and quality* (el balance esencial: riesgos y beneficios en la inocuidad y la calidad de los alimentos), volumen 20, números 3-4, mayo de 2007, disponible en forma impresa, en el sitio web de la FAO y a través de bases de datos internacionales, incluyendo Science Direct, Scopus, CABI y otras.
- La FAO ha comenzado a trabajar en un paquete de formación técnica electrónica, *Food Composition Study Guide: Questions and Exercises* (guía de estudio de la composición de alimentos: preguntas y ejercicios), para dar apoyo a los programas de composición de alimentos de ámbito nacional e internacional en la generación y compilación de datos de alta calidad sobre la composición de alimentos; los módulos están disponibles en el sitio web de la FAO.

Nuevos instrumentos en curso de elaboración

- La FAO y la OMS están elaborando unas directrices para la respuesta a las emergencias relacionadas con la inocuidad alimentaria con el fin de ayudar a los países miembros a prepararse ante dichas emergencias y gestionarlas adecuadamente. Asimismo, se está elaborando una serie de directrices específicas sobre la retirada de alimentos, los sistemas de reclamaciones relativas a alimentos, la comunicación de los riesgos durante las emergencias relacionadas con la inocuidad alimentaria y la evaluación y la gestión de riesgos para actos urgentes relativos a inocuidad alimentaria con la finalidad de proporcionar unas orientaciones más detalladas sobre estos importantes aspectos de la preparación, la alerta y la respuesta ante emergencias relativas a la inocuidad alimentaria.
- Se están preparando directrices para proporcionar orientaciones actualizadas sobre métodos de análisis y muestreo en caso de contaminación nuclear de alimentos.
- La FAO está preparando un *Manual sobre inspección de pescado*.
- Materiales de capacitación para apoyar la comprensión de un enfoque basado en el APPCC para la seguridad alimentaria, como un componente integral de sistema de los alimentos para fomentar niveles más elevados de inocuidad alimentaria en empresas alimentarias pequeñas y menos desarrolladas.

MECANISMOS DE INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN

13 Se ha seguido desarrollando el *Portal Internacional sobre Inocuidad de los Alimentos y Sanidad Animal y Vegetal* (www.ipfsaph.org), una iniciativa conjunta de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), el Codex y la Organización Mundial del Comercio (OMC). El Portal proporciona un punto de acceso único a información oficial (nacional e internacional) sobre inocuidad de los alimentos, sanidad animal y vegetal pertinente para el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF). A fecha de abril de 2008, el portal contenía más de 34 000 registros, lo que representa un aumento del 38 % anual, obtenidos a partir de casi 50 fuentes oficiales de información diferentes, y esta cifra continúa aumentando. El número de visitas diarias es de 9 000, con más de 40 000 visitantes al mes. Recientemente se incorporaron al portal nuevos grupos de datos, tal y como se especifica a continuación:

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

14. Asimismo, se ha creado un conjunto de datos para la evaluación de la inocuidad alimentaria de las plantas de ADN recombinante autorizado de acuerdo con las Directrices del Codex para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante². En cooperación con la base de datos BioTrack de la OCDE, se ha creado y alimentado una base de datos central interoperable accesible públicamente desde www.ipfsaph.org, con contenidos relativos a la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos a partir de plantas de ADN recombinante. Este conjunto de datos reúne registros sobre la evaluación de la inocuidad de los alimentos para las transformaciones aprobadas a partir de diversas fuentes oficiales electrónicas como, entre otras, la base de datos BioTrack de la OCDE, el Centro de Intercambio de Información sobre Seguridad de Biotecnología y el Registro de alimentos y piensos modificados genéticamente de la Comunidad Europea.

² Tal como se solicitó en la Séptima reunión del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos (Chiba, Japón, 24-28 de septiembre de 2007).

15. **La Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN)**, desarrollada y mantenida por la Organización Mundial de la Salud (OMS) en colaboración con la FAO, comenzó a funcionar en octubre de 2004. Considerada como necesidad prioritaria tanto por el Codex como por la Asamblea Mundial de la Salud, la red cuenta actualmente con 167 Estados Miembros (a fecha de 11 de agosto de 2008). Desde su creación, la INFOSAN ha respondido a solicitudes de información sobre la forma de establecer y mantener sistemas de control alimentario facilitando en tiempo oportuno notas informativas sobre temas relativos a la inocuidad alimentaria. INFOSAN EMERGENCY, la sección de la red dedicada a las emergencias que opera bajo el marco del Reglamento Sanitario Internacional (2005), vigila a escala mundial los casos de contaminación de alimentos y de enfermedades transmitidas por ellos. Cada mes, la INFOSAN da una media de 157 avisos de casos de contaminación alimentaria y de enfermedades transmitidas por alimentos con posibles repercusiones a escala internacional. Como promedio, entre 10 y 20 avisos en el ámbito alimentario requieren un seguimiento por parte de la INFOSAN. Cada mes se envía una o dos alertas de emergencia a los países que reciben alimentos contaminados. A lo largo del año pasado, las alertas de INFOSAN EMERGENCY sobre la distribución mundial de alimentos contaminados han llegado a todos los miembros de INFOSAN.

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

17. Con el fin de garantizar un enlace eficaz entre la alarma, las acciones preventivas y la respuesta a las amenazas a la cadena alimentaria, la FAO está simplificando su plan de prevención y gestión de emergencias para crisis de la cadena alimentaria. En ello se incluye la ampliación del programa EMPRES (Sistema de prevención de emergencia de plagas y enfermedades transfronterizas de los animales y las plantas) de la FAO para cubrir también la inocuidad de los alimentos. El objetivo principal de **EMPRES-Inocuidad alimentaria** es la prevención y la alerta de emergencias relativas a la inocuidad alimentaria y se está poniendo en práctica tomando en consideración las redes y actividades existentes en el ámbito de la prevención y la alerta en todo el mundo. A tal fin, facilitará una mayor asistencia de la FAO a la INFOSAN, especialmente en relación con el acceso a la información pertinente del sector agrícola, el análisis de las tendencias, la predicción y la prestación de asistencia técnica para prevenir emergencias.

ACTOS INTERNACIONALES

18. El AGNS de la FAO convocó un Acto especial de alto nivel sobre calidad e inocuidad de los alimentos durante el último período de sesiones celebrado por la Conferencia de la FAO en noviembre de 2007. El objetivo de este acto era llamar la atención de las autoridades legisladoras sobre la importancia de la calidad y la inocuidad de los alimentos para la protección de los consumidores y el fomento del comercio. Asimismo, el acto incidió sobre las crecientes necesidades de los países en desarrollo de ampliar su capacidad para mejorar así la eficacia de sus sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria, incluyendo la participación de los productores, los procesadores y los distribuidores de alimentos en esta iniciativa. Un breve informe sobre esta reunión está disponible en árabe, chino, español, francés e inglés en http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity_events_2007_en.asp

19. A finales de noviembre de 2007, el Foro internacional de alto nivel sobre inocuidad de los alimentos, patrocinado conjuntamente por la OMS, el Ministerio de Salud y la Administración General de Inspección de la Calidad y la Inocuidad y la Cuarentena de China, aprobó una importante declaración sobre los requisitos básicos de los sistemas nacionales sobre inocuidad alimentaria. La Declaración de Beijing envía un mensaje claro de que la participación de un país en el mercado alimentario global, en proceso de maduración, estará basada en la garantía de que dicho país cuenta con un sistema de inocuidad alimentaria en funcionamiento y operativo, especialmente en lo que concierne a sus componentes relativos a la respuesta ante una emergencia.

20. La FAO y el OIEA organizaron un taller formativo en el laboratorio conjunto en Siebersdorf (Austria) entre el 12 y el 30 de noviembre de 2007. Los objetivos de este curso fueron reforzar la concienciación de los científicos y los responsables de la gerencia media de los laboratorios sobre las directrices y normas pertinentes y los aspectos teóricos y técnicos de los métodos de análisis y confirmación empleados en la detección de residuos de fármacos veterinarios; introducir unos principios de garantía y control de calidad de acuerdo con la norma ISO 17025 que sean pertinentes para el análisis de residuos de fármacos veterinarios; y debatir las posibles funciones que pueden desempeñar los laboratorios de calidad garantizada en el seguimiento de la eficacia de las buenas prácticas agrícolas. Se puede obtener más información en: Official.Mail@iaea.org.

21. En colaboración con la FAO, la OMS puso en práctica una iniciativa para realizar una estimación de la carga mundial que representan las enfermedades transmitidas por los alimentos originadas por las causas principales. Esta tarea está siendo llevada a cabo por el Grupo de referencia sobre la epidemiología de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos (FERG), un grupo multidisciplinar de expertos que se reunieron en Ginebra en noviembre de 2007 y diseñaron un plan de trabajo detallado y ambicioso para estimar la carga de las enfermedades originadas por causas entéricas, químicas y parasitarias. La OMS está poniendo en práctica en la actualidad el plan propuesto por este grupo y realizando informes sobre la carga mundial de las enfermedades en un marco temporal de cinco años. Un área de especial atención del grupo de expertos será el desarrollo de herramientas para llevar a cabo la evaluación de la carga de la enfermedad específicamente en cada país y la formación sobre el uso de estas herramientas.

22. La FAO, en colaboración con Oficina Regional de la OMS para Europa, facilitará asistencia técnica a la Academia Internacional de Industria (IIA) de la Federación de Rusia para celebrar una conferencia internacional sobre inocuidad alimentaria, seguridad alimentaria y nutrición. La principal fecha barajada para la celebración de dicha conferencia es octubre de 2008, y en su programa se abordarán temas relativos a la gestión y aplicación de sistemas de control alimentario para garantizar alimentos inocuos y la protección del consumidor, políticas de seguridad alimentaria y el fomento de directrices dietéticas para promover una ingestión alimentaria saludable y proteger la salud del consumidor. Entre las cuestiones concretas que se tratarían podrían figurar la armonización de normas alimentarias, los principios y la aplicación práctica del análisis de riesgos, así como los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos en el seno de la industria alimentaria, directrices dietéticas basadas en los alimentos, la nutrición escolar, el etiquetado de alimentos y la declaración de propiedades saludables.

23. La OMS impartió 12 cursos internacionales de formación sobre la vigilancia y la detección de enfermedades transmitidas por los alimentos y otras enfermedades entéricas infecciosas mediante un programa denominado Global Salm-Surv. Los lugares de celebración de los cursos incluyeron la Federación de Rusia (San Petersburgo y Moscú) y Polonia. Durante los cursos se promovió la vigilancia integrada llevada a cabo mediante técnicas de laboratorio. Asimismo, en todo el mundo se fomenta la colaboración intersectorial entre disciplinas relativas a la salud humana, la rama veterinaria y otras relacionadas con la alimentación. La OMS está trabajando activamente para poder colaborar con la FAO en futuras actividades de formación.

24. La FAO, la Red internacional de sistemas de datos sobre alimentos (INFOODS) y Bioversity International, en colaboración con la Universidad de Sao Paulo y el gobierno de Brasil convocaron una consulta de expertos sobre composición de alimentos y biodiversidad, en octubre de 2007, que promueve la adquisición de datos de nutrientes para especies y variedades silvestres e infrautilizadas, en apoyo de cuestiones comerciales como el etiquetado de alimentos (declaraciones de nutrientes) y declaraciones de propiedades nutricionales.

25. La FAO, INFOODS, la IUNS y la Universidad de Sao Paulo organizaron la séptima Conferencia internacional sobre datos alimentarios en octubre de 2007; los datos de composición de alimentos como cuestión comercial fueron considerados un subtema de la conferencia.

26. La FAO y la OMS celebrarán una consulta de expertos sobre *Grasas y ácidos grasos en la nutrición humana*, del 10 al 14 de noviembre de 2008, con el fin de facilitar una actualización de los conocimientos disponibles hoy en día, tratar cuestiones de importancia en el ámbito de la inocuidad y la calidad de los alimentos, incluyendo requisitos esenciales, límites máximos inocuos, valores de referencia en la alimentación, métodos de análisis, prevención y riesgos para enfermedades crónicas, biotecnología y efectos del procesamiento.

PROYECTOS MUNDIALES

27. El proyecto GCP/INT/022/FRA, financiado por Francia (2007-2008) y Suiza (2008) y aplicado con el apoyo de la FAO, tiene como objetivo asistir a los Estados Miembros en la elaboración de planes de calidad específicos que se adapten a su situación económica, social y cultural y en la contribución al desarrollo rural mediante la valorización y la preservación de productos de calidad y de los recursos locales conexos. Algunos alimentos se diferencian del resto de los incluidos en su categoría en función de algunas características, su calidad o su reputación debido fundamentalmente a su origen geográfico. Esta

diferenciación puede ser atribuida a la tipicidad, la historia del producto o el carácter distintivo ligado a factores naturales y humanos como el suelo y el clima, los conocimientos prácticos y las tradiciones locales. La finalidad práctica es reunir información y conocimientos sobre experiencias de los Estados Miembros para apoyar las políticas y la estrategia de la FAO en este ámbito y recomendar mecanismos para abordar las necesidades de los Estados Miembros. Para ello se han llevado a cabo distintas actividades relacionadas con la calidad específica vinculada al origen geográfico: Seminarios regionales, reuniones de expertos, estudios de caso con ejemplos concretos sobre bienes y limitaciones, determinación de las causas del éxito o del fracaso y creación de herramientas de apoyo.

28. En junio de 2008, el AGNS de la FAO puso en marcha una nueva página web sobre calidad específica www.foodquality-origin.org dentro del proyecto GCP/INT/022/FRA, financiado por Francia. El objeto de esta página web es proporcionar información sobre este tipo de calidad y las actividades realizadas en este ámbito: estudios de caso, seminarios regionales, reuniones de expertos y proyectos de cooperación técnica. A través de este proyecto, han tenido lugar algunas actividades de relevancia para la región europea.

29. La FAO preparó un documento sobre *Fomento de los productos y los alimentos agrícolas regionales de carácter tradicional: un paso más hacia el desarrollo rural sostenible* (ERC/08/6) para el 26.º período de sesiones de la Conferencia Regional de la FAO para Europa, celebrado el 26 y el 27 de junio de 2008, en Innsbruck, Austria. El documento fue debatido durante la reunión de la Mesa redonda ministerial del jueves 26 de junio. La Conferencia recomendó que la FAO integrase las cuestiones de alimentos tradicionales en todas sus áreas de actividad y reconoció el importante apoyo proporcionado por la FAO y sus asociados en la iniciativa intersectorial sobre diversidad biológica para la alimentación y la nutrición, y la calidad específica ligada al origen geográfico, y recomendó reforzar ambas. Varias delegaciones manifestaron su voluntad de proporcionar financiación para seminarios y talleres sobre el tema de los alimentos tradicionales.

PROYECTOS DE CREACIÓN DE CAPACIDAD EN EUROPEA

Actos regionales y nacionales

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar de la reunión
Seminario previo al Codex para reforzar el conocimiento de los procedimientos y el análisis de riesgos en el ámbito del Codex, con el objeto de difundir información acerca de los procedimientos del Codex. Asistieron delegados de Belarús, Bosnia y Herzegovina, Croacia, Lituania, Polonia, Serbia y Uzbekistán	FAO y OMS	15 de enero de 2007	Vilna (Lituania)
Curso de capacitación para los países de la Europa sudoriental sobre <i>Introducción a la inocuidad alimentaria y el APPCC</i>	Oficina Regional de la OMS para Europa en colaboración con el Programa Mediterráneo de la OMS de lucha contra las zoonosis (MZCP)	5-9 de marzo de 2007	Atenas (Grecia)
Curso de capacitación de laboratorios relativo a la inocuidad química de los alimentos para expertos en inocuidad alimentaria de Bulgaria.	Oficina Regional de la OMS para Europa, en colaboración con el Ministerio de Sanidad de Bulgaria y el Instituto de Alimentación Nacional de Dinamarca	16-19 de abril de 2007	Sofía (Bulgaria)
Curso de capacitación sobre el Codex destinado a los países de la región	FAO y OMS en colaboración con los Gobiernos de Suiza y Polonia	1-3 de octubre de 2007	Varsovia (Polonia)
Tercer taller de la Red sanitaria de Europa sudoriental sobre inocuidad alimentaria y nutrición para abordar los retos en la ejecución de políticas alimentarias y nutricionales en Europa sudoriental	OMS en colaboración con el Ministerio de Sanidad de Moldova	17-18 de mayo de 2007	Chisinau (Moldova)
Curso de formación de Global Salm-Surv de la OMS para países de habla rusa	Oficina Regional de la OMS para Europa	24-29 de septiembre de 2007	San Petersburgo (Federación de Rusia)
Seminario sobre el <i>Incremento de la participación en el Codex</i> , organizado por la FAO y la OMS y en el que participaron 42 delegados de Albania,	FAO y OMS en colaboración con los	1-3 de octubre de 2007	Varsovia (Polonia)

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar de la reunión
Armenia, Azerbaiyán, Belarús, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Croacia, Eslovaquia, Eslovenia, Federación de Rusia, Hungría, Kosovo (UNMIK), Letonia, Macedonia, Polonia, República Checa, Rumania, Serbia, Turquía, Ucrania y Uzbekistán. El informe de este seminario está disponible en inglés y ruso en www.codexeurope.ch .	gobiernos de Suiza y Polonia		
Séptimo Curso internacional de licenciatura sobre la producción y el uso de datos de composición de los alimentos en la nutrición	La facultad VLAG (Estudios avanzados en nutrición, tecnología alimentaria, Agrobiotecnología y ciencias de la salud), el Departamento de Nutrición Humana, Universidad de Wageningen, en cooperación con la FAO, la UNU y la EuroFir	1-13 de octubre de 2007	Wageningen (Países Bajos)
Curso de capacitación sobre el APPCC para países de Europa sudoriental	OMS en colaboración con el Programa Mediterráneo de la OMS de lucha contra las zoonosis (MZCP)	6-12 de octubre de 2007	Nicosia (Chipre)
Presentación acerca del trabajo sobre las Directrices dietéticas basadas en los alimentos en la reunión del EURRECA (EUROpean micronutrient Recommendations Aligned) en Roma. La Red de Excelencia EURRECA aborda el problema de la armonización en toda Europa de recomendaciones relativas a nutrientes, con especial atención a los grupos vulnerables y a la comprensión por parte de los consumidores. El proyecto incluye a 34 organizaciones de 17 países europeos.	El proyecto fue iniciado a comienzos de 2007 por la Comisión Europea, en el marco del Programa marco de investigación y desarrollo tecnológico	Octubre de 2007	Roma (Italia)
Curso introductorio de formación sobre Estudios de la dieta total en el que se abordaron cuestiones de la inocuidad alimentaria relacionadas con la química.	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental y Oficina Regional de la OMS para Europa	28-31 de octubre de 2007	El Cairo (Egipto)
Seminario regional sobre <i>La calidad de los alimentos vinculada al origen y las tradiciones en la zona mediterránea</i> . Participaron más de 100 representantes de Argelia, Chipre, Egipto, Francia, Italia, Jordania, Líbano, Marruecos, Siria, Suiza, Túnez y Turquía	FAO	8-9 de noviembre de 2007	Casablanca (Marruecos)

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar de la reunión
Curso de capacitación sobre APPCC para expertos de la Federación de Rusia y Uzbekistán	OMS en colaboración con el MZCP	19-23 de noviembre de 2007	Tashkent (Uzbekistán)
Preparación para el taller relativo al desarrollo de un curso breve sobre gestión de la calidad y el procesamiento de productos pesqueros para inspectores del pescado en Kenya	Financiado por Islandia y ejecutado por la FAO en estrecha colaboración con el FTP de la UNU	26-30 de noviembre de 2007	Reykjavik (Islandia)
Garantía de la calidad y mejora de la inocuidad de los productos	El PCT de la FAO	4-7 de diciembre de 2007	Bosnia y Herzegovina
Reuniones técnicas de expertos a fin de intercambiar información sobre enfoques relativos al desarrollo de productos de calidad vinculados a un origen geográfico en el ámbito local e institucional con el fin de analizar las condiciones para la contribución al desarrollo rural. Informe disponible en: http://www.foodquality-origin.org/documents/FAO/SIN_meeting_proceedingsfinal.pdf	FAO, en colaboración con SinerGI	30 de enero – 1 de febrero de 2008	Roma (Italia)
Curso de formación de Global Salm-Surv de la OMS para países de Europa oriental y sudoriental	Oficina Regional de la OMS para Europa, Sede de la OMS, la Red Med-Vet-Net, el Instituto de Sanidad Pública de Polonia	25-29 de febrero de 2008	Varsovia (Polonia)
Taller sobre el APPCC, rastreabilidad y gestión de la inocuidad de los productos pesqueros	La Eurofish, la FAO y SIPPO	31 de marzo- 4 de abril de 2008	Tirana (Albania)
Curso de formación sobre el APPCC para expertos de Rumania	OMS en colaboración con el MZCP	29 de marzo – 5 de abril de 2008	Valchea (Rumania)
Curso de formación de Global Salm-Surv de la OMS para la Federación de Rusia, Tayikistán y Kazajstán	Oficina Regional de la OMS para Europa, el Instituto de Investigación Central de Epidemiología de Moscú (CRIE)	31 de marzo -4 de abril de 2008	Moscú (Federación de Rusia)
Curso de capacitación sobre APPCC para expertos de la Federación de Rusia, Tayikistán y Uzbekistán	OMS en colaboración con el MZCP	13-20 de septiembre de 2008	Tashkent (Uzbekistán)
Reunión de homólogos acerca de la inocuidad alimentaria y la nutrición	Oficina Regional de la OMS para Europa	22-24 de septiembre de 2008	Bruselas (Bélgica)
Curso de formación sobre comunicación relativa al riesgo para la inocuidad de los alimentos en brotes/crisis	Oficina Regional de la OMS para Europa	25-26 de septiembre de 2008	Lovran (Croacia)

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar de la reunión
Conferencia sobre seguridad alimentaria, inocuidad de los alimentos y nutrición	FAO, Academia Internacional de Industria (IIA) en Moscú, Oficina Regional de la OMS para Europa	28-30 de octubre de 2008	Moscú (Federación de Rusia)
Taller de capacitación sobre <i>Introducción a las medidas de garantía de la calidad y control de la calidad en los laboratorios de análisis de residuos de plaguicidas.</i>	FAO	6-31 de octubre de 2008	Seibersdorf (Austria)
Taller regional sobre calidad alimentaria vinculada al origen geográfico y las Tradiciones en países de Europa oriental	FAO, en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Ordenación de Recursos Hídricos	3-4 de diciembre de 2008	Serbia

Proyectos/Asistencia directa a los países

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

Título	FAO/OMS	País	Situación
Proyecto de la FAO/CE sobre creación de capacidad para la composición de los alimentos	FAO y la CE	Armenia y Georgia	En curso
Creación de capacidad en relación con la inocuidad alimentaria: fortalecimiento de la capacidad nacional en materia de planificación estratégica y coordinación de las actividades de control de los alimentos, para asegurar que la legislación alimentaria y las normas alimentarias armonizadas son adecuadas, y garantizar el cumplimiento de las normas mediante la elaboración de programas de inspección efectivos, redes de laboratorios y programas de garantía de la calidad en los sectores agroindustriales (TCP/AZE/3101)	El PCT de la FAO	Azerbaiyán	En curso
El gobierno ha solicitado asistencia técnica a la FAO para reforzar las actividades nacionales de control alimentario y la evaluación de alimentos obtenidos mediante medios biotecnológicos. En 2007 se realizó un plan para la formulación sobre el terreno y en la actualidad se está desarrollando un proyecto.	FAO	Belarús	Proyecto en formulación
Creación de capacidad de los organismos reguladores en relación con la manipulación y el seguimiento de cultivos, productos y alimentos procesados modificados genéticamente (TCP/CRO/3102)	FAO	Croacia	En curso
Puesta en práctica de actividades relativas a las estrategias nacionales sobre inocuidad alimentaria.	Oficina Regional de la OMS para Europa	Kazajstán, Uzbekistán, Armenia y países de la Europa sudoriental Tayikistán	En curso
Con el apoyo de una donación para la preparación de un proyecto por parte del FANFC, se ha llevado a cabo un plan de formulación de proyecto para Moldova y se está debatiendo un borrador del proyecto “Fortalecimiento del sistema de control de alimentos para ayudar al emergente sector del comercio alimentario”	FAO	Moldova	Proyecto en formulación
Asistencia técnica para el Proyecto OSRO/USR/701/EC <i>Ayuda de emergencia para rehabilitar medios de subsistencia basados en la agricultura de hogares pobres en zonas afectadas por conflictos a través de la ayuda a la producción ganadera en pequeña escala</i> (región del Cáucaso septentrional, Federación de Rusia), junio de 2007 – junio de 2008: <ul style="list-style-type: none"> • celebró dos cursos de capacitación sobre nutrición saludable para el personal del proyecto (supervisores del proyecto) y las familias beneficiarias (300 participantes); • elaboró y distribuyó 1.000 copias de un prospecto con mensajes importantes sobre nutrición; 	FAO	Región del Cáucaso septentrional.	Concluida

Título	FAO/OMS	País	Situación
<ul style="list-style-type: none"> • elaboró una guía sobre educación nutricional básica (en lengua rusa) para su uso por parte de trabajadores del ámbito de la salud y la nutrición a nivel comunitario, así como para el público interesado en la región del Cáucaso septentrional; • adaptó <i>Guía de nutrición de la familia</i> para su uso en la región del Cáucaso septentrional, publicada en ruso en agosto de 2007. 			
Se ha solicitado asistencia técnica a la FAO para reforzar la capacidad nacional relativa al control de los alimentos mediante la provisión de formación y asesoramiento directo en Tayikistán. Se ha completado un plan de formulación del proyecto.	FAO	Tayikistán	En curso
Desarrollo del segundo Plan de acción sobre alimentación y nutrición para la región europea de la OMS en 2007-2012.	OMS		Aprobado en septiembre de 2007.
Refuerzo de los servicios de inocuidad alimentaria y nutrición en Europa sudoriental como parte de la Red sanitaria de Europa sudoriental. Segunda fase: <i>Establecimiento de un modelo armonizado e integrado para los sistemas de inocuidad alimentaria y nutrición.</i>	Oficina Regional de la OMS para Europa y el Consejo de Europa	Europa sudoriental	En curso
Elaboración de políticas y desarrollo de la capacidad de laboratorios de inocuidad alimentaria y sanidad animal y vegetal	El PCT de la FAO	Turquía	En curso
Fortalecimiento de los laboratorios para mejorar la calidad y la inocuidad de los alimentos y los productos agrícolas (TCP/UKR/3003)	FAO	Ucrania	Concluida