

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 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 2 del programa

**CX/FH 00/2
Agosto 2000**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

33ª reunión

Washington D.C., EE.UU., 23-28 de octubre de 2000

INFORME DE LA SECRETARÍA SOBRE CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y/U OTROS COMITÉS DEL CODEX

1. CUESTIONES PLANTEADAS EN LA 47ª REUNIÓN DEL COMITÉ EJECUTIVO

1.1 EXAMEN DEL PLAN DE ACCIÓN DEL PRESIDENTE

El Comité Ejecutivo expresó su aprecio unánime por la iniciativa del Presidente de redactar un Plan de Acción para afrontar las numerosas cuestiones con que se enfrenta la Comisión en su deseo de fomentar la eficiencia, la actuación oportuna y el interés, y de asegurar la participación de todos y la transparencia de las actividades, para dar así a la labor de la Comisión una mayor credibilidad e importancia a nivel internacional.

Al examinar el Plan de Acción, el Comité Ejecutivo destacó los puntos que se indican a continuación en relación con las secciones pertinentes:

- Reuniones de la Comisión del Codex Alimentarius
- Liderazgo de los Comités del Codex horizontales, sobre productos y regionales
- Órganos asesores de expertos
- Fondo Fiduciario para favorecer la participación de los países en desarrollo

Actividades de seguimiento

El Comité Ejecutivo señaló que había recomendado que los elementos del Plan de Acción del Presidente fueran incorporados en el Plan a Plazo Medio 2003-2007, según fuera apropiado. No obstante, como el Plan de Acción contenía otras cuestiones de naturaleza más inmediata, acordó que fuera revisado a la luz del debate anterior y se hiciera circular a los gobiernos para que formularan observaciones, así como a los Comités Coordinadores Regionales para sus aportaciones.

Para más detalles véase ALINORM 01/3, párrs. 62-71.

1.2 ISO/DIS 5162.2: ORIENTACIÓN PARA APLICAR LAS NORMAS ISO 9001 E ISO 9002 EN LA INDUSTRIA DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (ALINORM 01/3, PÁRR. 35)

El Comité Ejecutivo observó que la ISO efectuaba este trabajo con aportaciones de las Secretarías del Codex y del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, y manifestó su aprecio por esta cooperación. Apoyó, además, el enfoque de ofrecer orientación para integrar los principios del HACCP en los textos ISO 9000 sobre gestión de la calidad en la industria alimentaria, como forma de ayudar a esta industria, y en particular a las empresas pequeñas y medianas, a aplicar con eficacia el sistema HACCP.

1.3 EJECUCIÓN DE LAS DECISIONES ADOPTADAS EN EL 23º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS¹ - ANÁLISIS DE RIESGO (ALINORM 01/3, PÁRR. 42)

Con respecto a la aplicación de las decisiones relativas al análisis de riesgo, las decisiones del Comité Ejecutivo se presentan en el Apéndice II de ALINORM 01/3. El Comité Ejecutivo puso en claro que en este cuadro, con la referencia a los “comités pertinentes” se indicaba a aquéllos que hacían recomendaciones para medidas de gestión del riesgo sobre la base de evaluaciones de riesgos: actualmente se trataba de los Comités sobre Higiene de los Alimentos, Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, Residuos de Plaguicidas, Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, y Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (en relación con ciertas cuestiones), así como los Grupos de Trabajo especiales sobre Alimentos obtenidos por Medios Biotecnológicos y sobre Alimentación Animal.

A continuación se presentan las decisiones del Comité Ejecutivo de interés para el CCFH.

RECOMENDACIONES ACERCA DEL ANÁLISIS DE RIESGOS

Recomendación	Aplicación
Para evitar toda confusión acerca del uso de los términos “análisis de riesgos” y “análisis de peligros”, la Comisión debería reiterar sus definiciones de estos conceptos y explicar la manera de aplicarlos en la práctica;	El Comité Ejecutivo remitió esta cuestión al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para que explique claramente la diferencia entre ambos términos, y al Comité sobre Principios Generales para que adopten las medidas pertinentes.
Los Comités pertinentes del Codex deberían considerar el tema relativo a la elaboración de criterios de calidad para los datos utilizados en la evaluación de riesgos. En la medida de lo posible, dichos criterios deberían ser coherentes entre sí, habida cuenta de las diferencias técnicas de las disciplinas de que se trate;	El Comité Ejecutivo remitió esta recomendación a los Comités interesados.
Reconociendo que la producción primaria de los países en desarrollo se realiza en gran parte en empresas de pequeña y mediana escala, la evaluación de riesgos debería basarse en datos mundiales, incluidos los procedentes de países en desarrollo. Estos datos deberían incluir en particular datos de vigilancia epidemiológica y estudios de exposición.	El Comité Ejecutivo remitió esta recomendación a los Comités interesados.

1.4 DEFINICIONES DE TRATAMIENTO TÉRMICO (ALINORM 01/3, PÁRR. 50)

Al examinar las cuestiones planteadas en los Comités del Codex, el Comité Ejecutivo tomó nota de que la cuestión de las definiciones de tratamiento térmico se habían transferido al programa de trabajo del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

1.5 BACTERIAS DE RESISTENCIA ANTIMICROBIANA EN LOS ALIMENTOS: COORDINACIÓN DE LOS TRABAJOS (ALINORM 01/3, PÁRR. 51)

El Comité sobre Higiene de los Alimentos pidió el asesoramiento del Comité Ejecutivo sobre cómo asegurar la coordinación de los trabajos en relación con las bacterias de resistencia antimicrobiana en los alimentos.² Tomó nota de que otros Comités interesados podrían ser el Comité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos y el Grupo de Acción sobre Alimentación Animal. El Comité Ejecutivo tomó

¹ CX/EXEC 00/47/7.

² ALINORM 01/13, párr. 132.

nota de que el asunto principal era si la cuestión de la resistencia antimicrobiana correspondía o no al mandato del Comité sobre Higiene de los Alimentos y, en tal caso, en qué medida. Convino en que la elaboración de un perfil de riesgos constituiría una ayuda en esta labor de determinación y contribuiría también a determinar la medida en que la cuestión se encuadraba en el mandato de otros Comités. En ausencia de tal perfil de riesgos, no había razón de suponer una necesidad de coordinación. El Comité Ejecutivo informó en consecuencia a los Comités/Grupos de Acción pertinentes.

**1.6 COMITÉ SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS (CCFAC):
CÓDIGOS DE PRÁCTICAS (ALINORM 01/3, PÁRRS. 54-55)**

El CCFAC había pedido al Comité Ejecutivo que le asesorara sobre si los códigos de prácticas sobre medidas aplicadas en el origen correspondían o no al mandato de este Comité.³

Teniendo en cuenta la opinión de las Asesorías Jurídicas de la FAO y la OMS transmitidas a la Comisión en su sexto período de sesiones (1969) y el mandato de los Comités sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y sobre Higiene de los Alimentos, el Comité Ejecutivo expresó la opinión de que la cuestión se encuadraba en el mandato del Comité así como en el mandato del Comité sobre Higiene de los Alimentos.

**1.7 COMITÉ SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS: " OTROS
FACTORES LEGÍTIMOS" (ALINORM 01/3, PÁRR. 56)**

El Comité había pedido al Comité Ejecutivo que aclarara la situación respecto del examen de "otros factores legítimos" en el marco del Codex con miras a asesorar sobre un enfoque uniforme de la cuestión y se proponía examinar la conveniencia de incluir un anexo aparte respecto de "otros factores legítimos" en el documento de examen sobre la Aplicación de los principios de análisis de riesgos para los aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos.⁴ El Comité ejecutivo tomó nota de que la cuestión de "otros factores legítimos" estaba siendo examinada por el Comité sobre Principios Generales a petición de la Comisión. El Comité sobre Principios Generales había pedido a los Comités del Codex competentes que proporcionaran ejemplos de otros factores legítimos tenidos en cuenta en sus procedimientos de toma de decisiones, con el fin de facilitar el debate general en el CCGP sobre otros factores legítimos.⁵ El Comité Ejecutivo confirmó que la responsabilidad para un enfoque de todo el sistema respecto del examen de "otros factores legítimos" incumbía al Comité sobre Principios Generales y que el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes (o cualquier otro Comité), no debería adoptar por el momento ninguna medida sobre esta cuestión.

**1.8 REACTIVACIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LA CARNE (ALINORM 01/3,
PÁRR. 46)**

El Comité Ejecutivo acogió con agrado la propuesta de reactivar el Comité del Codex sobre Higiene de la Carne para revisar los códigos en vigor elaborados previamente por dicho Comité. Observó que las reuniones del mismo se habían aplazado *sine die* desde 1993 y que en el tiempo transcurrido desde entonces se habían registrado novedades importantes que ahora era necesario tomar en cuenta, en particular la revisión de los tres textos básicos sobre higiene de los alimentos⁶. El Comité Ejecutivo recomendó firmemente que se ampliara el trabajo y el mandato del Comité con la inclusión de las aves de corral. **Se propuso que también se considerara la posible revisión del Código de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos, en espera del asesoramiento del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.** El Representante de la OMS manifestó que el Comité sobre Higiene de la Carne tendría que interactuar directamente con el Comité sobre Higiene de los Alimentos para incluir en su trabajo los aspectos relativos al análisis de riesgos. Tomó nota de la propuesta de celebrar la próxima reunión del Comité a finales de 2001 o principios de 2002, así como de la preocupación de algunos Miembros de que ésta debería realizarse conjuntamente con otra reunión del Codex en la región a fin de reducir los costos de viaje para los participantes.

³ ALINORM 01/12, párr. 113.

⁴ ALINORM 01/13, párr. 146.

⁵ ALINORM 99/33A, párr. 76.

⁶ Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos; Sistema de Análisis de Riesgos en Puntos Críticos de Control y Directrices para su aplicación; Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos.

2. CUESTIONES PLANTEADAS EN LOS COMITÉS DEL CODEX

2.1 COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRINCIPIOS GENERALES

Análisis de riesgo: Objetivos de inocuidad de los alimentos (ALINORM 01/33, párrs. 63-66)

En su examen de este tema del programa, el Comité sobre Principios Generales consideró que la aplicación del concepto de “objetivos de inocuidad de los alimentos” era de carácter técnico, y que sería prematuro generalizarlo con una definición específica.

El Comité acordó que otros Comités competentes podían elaborar más a fondo el concepto de “objetivos de inocuidad de los alimentos” para establecer de qué manera podía aplicarse a problemas específicos de inocuidad de productos alimenticios, y que el Comité debía seguir velando para asegurar la coherencia en la definición y aplicación del concepto.

2.2 COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Niveles de residuos de cloro en los camarones (ALINORM 01/18, párrs. 146-149)

El Representante de la OMS introdujo el documento de debate, que trataba de afrontar dos temas importantes: los riesgos para la salud de los consumidores que pueden derivarse de subproductos del cloro a causa de los niveles elevados de cloro en el agua utilizada para lavar el pescado y los productos pesqueros; y la falta de conocimientos sobre las prácticas actuales a nivel industrial en los diferentes países. El Representante indicó que las prácticas de manipulación del pescado variaban de un país a otro y de una región a otra. En el sector de la elaboración de pescado se utilizaba ampliamente agua clorada con hasta 10mg/l, en contacto directo con el pescado para evitar la contaminación microbiológica y asegurar una desinfección adecuada. El Representante concluyó que, aunque se recomendaba seguir trabajando en este sector, los datos científicos actuales no justificaban la modificación del nivel recomendado del Codex de 10mg/l para el agua en contacto directo con los productos pesqueros.

El Observador de la CE y algunas delegaciones expresaron la opinión de que debía llevarse a cabo una nueva evaluación de los riesgos a fin de determinar los beneficios de la utilización de altos niveles de cloro en la industria pesquera. Se destacó que el uso de agua potable, la aplicación de buenas prácticas de fabricación y el sistema HACCP aseguraban plenamente la producción higiénica de los productos pesqueros.

La delegación de Brasil, apoyada por otras delegaciones, señaló que el uso de cloro como desinfectante era muy común en el mundo para reducir la contaminación, especialmente en los países de desarrollo, y que no había datos científicos de que su utilización en los niveles actuales presentara riesgos para la salud. Esta postura fue apoyada por varias delegaciones, que coincidieron con la conclusión presentada en el documento.

El Comité acordó aceptar la conclusión del documento y decidió que no eran necesarias otras actividades en este ámbito.

Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (ALINORM 01/18, párrs. 30-82)

Al elaborar el mencionado Código, el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros convino en remitir las secciones 1, 2 (2.1, 2.2 y 2.9), 3 a 6 y 13 del Anteproyecto de Código a la Comisión en su 24º período de sesiones, a fin de que los adoptara en el Trámite 5 (véase el Apéndice V del documento ALINORM antes mencionado). En el futuro el Anteproyecto de Código se remitirá al Comité sobre Higiene de los Alimentos para que ratifique las disposiciones sobre higiene de los alimentos contenidas en el mismo.

2.3 COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Definiciones de tratamiento térmico (ALINORM 01/11, párrs. 106-109)

Se recordó al Comité que el asunto de las definiciones de tratamiento térmico se había examinado brevemente en su segunda reunión, en la que se había decidido que la FIL preparara un documento unificado en el que se tuvieran en cuenta las observaciones presentadas para su ulterior examen en la tercera reunión y posteriormente en el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos⁷ El Comité tomó nota de que, debido a las limitaciones de tiempo, en la tercera reunión del CCMMP no se había examinado ulteriormente ese asunto, y que el documento actual era el mismo que se había preparado para esa reunión.

El Comité tomó también nota de que el CCFH estaba elaborando un Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos, y que el CCFH, en su 32ª reunión, había devuelto el Anteproyecto de Código al Trámite 3 para que se redactara de nuevo⁸

Atendiendo a una propuesta de la Secretaría y del representante de la FIL, el Comité **reafirmó** su decisión anterior de que el CCFH examinara ulteriormente el asunto de las definiciones de tratamiento térmico. Al señalarse que lo más probable era que el CCFH limitara su labor a consideraciones relativas a la inocuidad de los alimentos, el Comité observó que en una futura reunión del CCMMP podrían examinarse otros aspectos. También se indicó que podría pedirse al CCFH que abordara la cuestión del etiquetado de productos sometidos a tratamiento térmico con posterioridad al establecimiento de las definiciones.

Se **acordó** que el documento actual no se enviaría al CCFH, ya que había quedado anticuado, y que se pediría al CCFH que se cerciorara de que la utilización de términos tales como leche en el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos era plenamente conforme con la Norma General del Codex para los Términos Lecheros.

Tomando en cuenta la decisión del Comité Ejecutivo (véase el párr. 1.4 de este documento) se invita al Comité sobre Higiene de los Alimentos a considerar cómo se debe proceder en relación con esta cuestión.

3. ASUNTOS GENERALES PLANTEADOS POR LA FAO Y LA OMS

3.1 CONSULTA MIXTA DE EXPERTOS FAO/OMS SOBRE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS RELACIONADA CON PELIGROS MICROBIOLÓGICOS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS, SEDE DE LA FAO, ROMA, 17-21 DE JULIO DE 2000

Del 17 al 21 de julio de 2000 se celebró en Roma, Italia, una Consulta mixta de expertos sobre la evaluación de riesgos relacionada con peligros microbiológicos presentes en los alimentos. La Consulta brindó asesoramiento científico sobre la evaluación de los riesgos relacionados con *Salmonella* spp. en los pollos de engorde y los huevos y con *L. monocitogenes* en los alimentos listos para el consumo, así como sobre las orientaciones prácticas y la metodología para la caracterización de peligros relacionados con agentes patógenos microbianos; identificó, además, las carencias de conocimientos y la información que se necesitaba para completar las mencionadas evaluaciones de riesgos.

Esta cuestión se debatirá en el Tema 3 del programa.

El informe de la Consulta está disponible en español, francés e inglés en el sitio Web de la FAO, en la siguiente dirección:

<http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/ECONOMIC/ESN/pagerisk/report.pdf>

Asimismo figura en el sitio Web de la OMS:

<http://www.who.int/fsf/mbriskassess/htm>

⁷ ALINORM 97/11, párr. 74.

⁸ ALINORM 01/13A, párrs. 64-70.

3.2 CONSULTA DE LA OMS SOBRE UNOS PRINCIPIOS MUNDIALES PARA LIMITAR LA RESISTENCIA A LOS ANTIMICROBIANOS DEBIDA AL EMPLEO DE ESTAS SUSTANCIAS EN LA GANADERÍA, GINEBRA, 5-9 DE JUNIO DE 2000, - CON LA PARTICIPACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO) Y LA OFICINA INTERNACIONAL DE EPIZOOTIAS (OIE)

En el ámbito de la elaboración de la Estrategia mundial de la OMS para limitar y vigilar la resistencia a las sustancias antimicrobianas, se han formulado unos principios mundiales (directrices) relacionados con la producción, la concesión de licencias, la distribución, la venta y la utilización de sustancias antimicrobianas en la ganadería. Las nuevas recomendaciones se elaboraron y finalizaron en la Consulta y están destinadas al uso de gobiernos, asociaciones de veterinarios y otros profesionales, la industria y los académicos. En la Consulta participaron veterinarios, médicos y académicos, pero también numerosas organizaciones e instituciones internacionales que tienen intereses y desarrollan importantes actividades en relación con el empleo de sustancias antimicrobianas para fines distintos de la medicina. Esta vasta participación garantizaba la aceptación más amplia posible de los Principios Mundiales y el establecimiento de vínculos de colaboración a largo plazo para su aplicación futura. Algunas de las medidas más importantes enumeradas en los Principios Mundiales son las siguientes:

- interrumpir o disponer con rapidez la supresión progresiva del empleo de sustancias antimicrobianas para promover el crecimiento cuando se trata de productos empleados también en medicina y no se dispone de una evaluación de su inocuidad para la salud pública;
- crear sistemas nacionales para vigilar el empleo de sustancias antimicrobianas en los animales destinados a la alimentación humana;
- seguir de cerca la resistencia a sustancias antimicrobianas a fin de identificar los problemas de salud pública que puedan surgir y las medidas correctivas de aplicación oportuna para proteger la salud humana.

Los Principios Mundiales de la OMS para limitar la resistencia a las sustancias antimicrobianas en los animales destinados a la alimentación humana están disponibles en la siguiente dirección de Internet:

http://www.who.int/emc/diseases/zoo/who_global_principles.html.

3.3 CONSULTA MIXTA DE EXPERTOS FAO/OMS SOBRE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIOS BIOTECNOLÓGICOS, GINEBRA, 29 DE MAYO - 2 DE JUNIO DE 2000

Esta Consulta se convocó como actividad complementaria de la Consulta Mixta FAO/OMS sobre biotecnología e inocuidad de los alimentos celebrada en Roma en 1996 y a petición de la primera reunión del Grupo de Acción especial del Codex sobre Alimentos obtenidos por Medios Biotecnológicos, que tuvo lugar en marzo de 2000. Su objetivo consistió en abordar las cuestiones de inocuidad de los alimentos relacionadas con productos alimenticios e ingredientes de alimentos derivados de plantas que han sido objeto de modificación genética mediante técnicas de ADN recombinante.

La Consulta llegó a la conclusión de que para evaluar la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente se precisaba un enfoque integral y escalonado para considerar cada caso, cuya puesta en práctica podría facilitarse mediante una serie de preguntas estructuradas. Un criterio comparativo centrado en la equivalencia entre el alimento modificado genéticamente y su homólogo convencional podía ayudar a definir las prácticas de verificación necesarias, y se seguía considerando como la estrategia más eficiente para evaluar la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente.

Aunque los conceptos y principios descritos en el informe se podrían considerar aplicables a otros tipos de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos, la Consulta recomendó que en el futuro la FAO y la OMS abordaran mediante consultas de expertos varias esferas importantes, entre ellas el examen de la evaluación de inocuidad específica de los microorganismos modificados genéticamente.

El informe de la Consulta está disponible en la siguiente dirección de Internet:

http://www.who.int/fsf/GMfood/FAO-WHO_Consultation_report_2000.pdf.

3.4 RESOLUCIÓN DE LA ASAMBLEA MUNDIAL DE LA SALUD SOBRE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

El 53º período de sesiones de la Asamblea Mundial de la Salud, órgano rector de la OMS, se celebró en mayo de 2000; en el curso del mismo se examinó la cuestión de la inocuidad de los alimentos. La Asamblea reconoció que las enfermedades transmitidas por los alimentos tenían importantes consecuencias sanitarias y económicas para las personas, las comunidades, las actividades económicas y los países, y observó la importancia de los servicios de salud pública para garantizar la inocuidad de los productos alimenticios y armonizar los esfuerzos de todas las partes interesadas a lo largo de la cadena de los piensos y alimentos. La Asamblea señaló que la mayoría de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos de magnitud internacional que se habían producido recientemente habían sido determinados por agentes microbiológicos, y alentó a la OMS a fortalecer su capacidad para prestar asistencia a los Estados Miembros en su esfuerzo por garantizar la inocuidad de los alimentos.

La Asamblea adoptó una resolución que indicaba a la OMS varios temas prioritarios para el futuro en relación con la inocuidad de los alimentos, tales como la evaluación del riesgo microbiológico, la biotecnología, la vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos, el uso de sustancias antimicrobianas en la producción de alimentos y la cooperación técnica con los países en desarrollo. La resolución pedía además a la OMS que examinara sus actuales relaciones de trabajo con la FAO, con miras a intensificar la participación de la primera en el trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus Comités así como el apoyo que prestaba a esta labor. La Resolución puede consultarse a través del siguiente sitio Web del Programa de la OMS sobre la inocuidad de los alimentos:

<http://www.who.int/fsf/>