

comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Junio de 2005

CAC/28 INF.13

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

28º período de sesiones, Sede de la FAO

Roma, Italia, 4 - 9 de julio de 2005

Informe del foro electrónico de debate para el GF-3

(4 de abril - 27 de mayo de 2005)

Introducción:

Los delegados que asistieron al Segundo Foro Mundial FAO/OMS de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos (Bangkok, 14-16 de octubre de 2004: (GF-2) expresaron su agradecimiento por la oportunidad que este foro les había brindado de reunirse con autoridades de reglamentación de países de todas las regiones del mundo para intercambiar información y compartir experiencias sobre cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos de especial importancia para ellos. Así mismo, los delegados se mostraron en general favorables a la celebración de un Tercer Foro Mundial (GF-3) y presentaron su opinión sobre el objetivo, los temas y la organización de dicho foro. La Secretaría tomó nota de estas observaciones y, con arreglo a lo acordado en el GF-2, anunció la convocatoria de un foro electrónico (4 de abril - 27 de mayo de 2005) para recabar nuevas opiniones de los Estados Miembros y de todos los interesados en esta cuestión. Se invita a las partes interesadas que aún no hayan transmitido sus observaciones al foro electrónico a cumplimentar la encuesta de opinión que se adjunta (Anexo 1) y devolverla a la Secretaría de la FAO/OMS durante el 28º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, o bien remitirla por correo electrónico a: Londa.Vanderwal@fao.org, para el 22 de julio de 2005.

Mensajes recibidos:

Se recibieron un total de 30 mensajes (todos los mensajes recibidos pueden consultarse, en su integridad y en su idioma original, en el sitio web del foro electrónico para el GF-3: http://www.foodsafetyforum.org/global2/eforum_en.asp) de 26 participantes en representación de los gobiernos de las siguientes regiones (el número entre paréntesis indica el número de mensajes recibidos):

África: 9
Asia: 3
Cercano Oriente: 3
Europa occidental: 3
Europa oriental: 2
Pacífico: 2
América del Norte/Sur y el Caribe: 1

J5545/S

Además, se recibieron mensajes de:

Grupos de consumidores: 4
Oficinas regionales de la OMS: 2
Instituciones académicas: 1

Observaciones generales recibidas:

- Todos los participantes en el foro electrónico expresaron su agradecimiento por poder formular y leer las observaciones a través del foro electrónico
- La mayoría de los participantes mostraron su agradecimiento por la oportunidad que se les había brindado de participar en el GF-2 y reunirse con otras autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos de todo el mundo, así como de conocer mejor sus problemas e intercambiar experiencias
- La mayoría puso de relieve la importancia de celebrar un GF-3
- Algunos participantes señalaron lo siguiente:
 - El tema general para un GF-3 debería seguir siendo “*Establecimiento de sistemas eficaces de inocuidad de los alimentos*”
 - Los foros mundiales podrían ser un medio para crear asociaciones, prestar asesoramiento y orientación, formular recomendaciones y supervisar los progresos de las reformas
 - Los foros mundiales podrían convertirse en una alianza mundial de todas las partes interesadas en promover la inocuidad de los alimentos.

Observaciones recibidas sobre el objetivo de un posible GF-3:

- La mayoría se mostró de acuerdo sobre la importancia de intercambiar experiencias/modelos logrados/información
- Algunos participantes (3) prefirieron que en el GF-3 se formularan recomendaciones
- Un participante observó la necesidad de adoptar conclusiones, pero no recomendaciones
- Dos participantes señalaron que podían elaborarse estrategias regionales
- Un participante sugirió que el GF-3 permitiera determinar y tratar los obstáculos a la obtención de alimentos más inocuos para todos.

Estructura:

- La mayoría subrayó la necesidad de alargar considerablemente el tiempo de debate abierto y reducir la duración de las presentaciones oficiales
- Muchos señalaron que en el GF-3 deberían abordarse temas generales (2 ó 3) con algunos subtemas específicos
- En cuanto a los talleres, se examinaron los aspectos siguientes:
 - los talleres no deberían celebrarse en paralelo, para que las delegaciones pequeñas puedan participar en todos los talleres
 - los talleres podrían repetirse para que los participantes puedan tomar parte en los debates sobre todos los temas; y
 - se necesitan más talleres sobre temas bien definidos.
- Se observó la necesidad de celebrar una sesión plenaria final/de conclusión/de resultados
- Las presentaciones/documentos deberían facilitarse en formato electrónico a todos los participantes en el evento con la debida antelación.

Temas:

Se pidió a los participantes que formularan observaciones sobre los siete temas propuestos por la Secretaría FAO/OMS (Anexo 2) y establecieran un orden en ellos, o bien que propusieran temas alternativos. Se señaló que deberían seleccionarse temas que permitieran el mayor intercambio de

información más amplia posible. Los siete temas recibieron al menos una observación favorable, siendo los tres temas siguientes los más respaldados:

- Inocuidad de los alimentos: hacer más con menos
- El enfoque de la cadena alimentaria para promover la inocuidad de los alimentos; y
- Aplicación del análisis de riesgos en la inocuidad de los alimentos.

Algunos participantes señalaron también el interés del tema siguiente:

- Cosecha del beneficio de nuevos sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos - reducción del riesgo de los alimentos

Muchos participantes sugirieron que algunos de los temas de la lista se incluyan como subtemas de uno de los temas seleccionados. También se propusieron los siguientes temas y subtemas:

- Los riesgos de los alimentos modificados genéticamente
- La participación de los consumidores en cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos
- La base del Acuerdo MSF: armonización, equivalencia, evaluación de riesgos y transparencia
- Criterios para considerar un sistema de inocuidad de los alimentos como 1) centrado en la inocuidad y 2) eficaz
- La asistencia técnica a Estados Miembros para reforzar los sistemas de inocuidad de los alimentos que pueden considerarse eficaces
- Los procedimientos necesarios para mantener la eficacia de un sistema de inocuidad de los alimentos.

Durante el GF-2, también realizó una encuesta entre los participantes sobre sus preferencias en cuanto a los temas de un posible GF-3. Se recibieron 68 respuestas de los 90 países asistentes al GF-2.

- 1ª prioridad: 15 delegaciones señalaron “Inocuidad de los alimentos: hacer más con menos”
- 2ª prioridad: 22 delegaciones prefirieron “El enfoque de la cadena alimentaria para promover la inocuidad de los alimentos” y 17 delegaciones los “Sistemas de inocuidad de los alimentos - un énfasis renovado en la producción (rural) en pequeña escala”
- 3ª prioridad: 10 delegaciones indicaron el tema “Tratar el brote y riesgos olvidados en los alimentos”.

Los participantes en el GF-2 propusieron también otros temas, entre los que figuran los siguientes:

- La comunicación de riesgos
- Definir responsabilidades en materia de inocuidad de los alimentos/La inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos
- La inocuidad de la ayuda alimentaria en momentos de emergencia
- Perspectivas de apoyo a los países menos adelantados (PMA) para crear sistemas de inocuidad de los alimentos, incluidas la legislación alimentaria
- Conocimiento de los sistemas de certificación y control de las importaciones y exportaciones: aplicación de principios y problemas y enfoques basados en los riesgos (posible subtema)
- Cosechar los beneficios de la equivalencia como un concepto MSF de la OMC (posible subtema)
- Procedimientos de evaluación de la conformidad de los órganos oficiales de control.
- Aprovechar las estrategias de inocuidad de los alimentos: intercambio de experiencias y colaboración
 - subtemas:
 - determinar prioridades adecuados para la inocuidad de los alimentos a nivel mundial y nacional
 - aplicar los principios de análisis de riesgos en el marco de una estrategia de inocuidad de los alimentos

- integrar un enfoque basado en la cadena alimentaria completa, prestando especial atención a los retos de las pequeñas y medianas empresas, (por ejemplo, los vendedores callejeros)
- comunicar los riesgos/beneficios y hacer participar a todos los interesados en el desarrollo y ejecución.

Calendarios/lugares:

- La mayoría de los participantes señaló que los foros mundiales (FM) deberían celebrarse al margen de las reuniones de la Comisión del Codex Alimentarius
- Algunos señalaron que los FM deberían celebrarse conjuntamente con las reuniones de la Comisión del Codex Alimentarius y un participante observó que eso sólo debería ser así en caso de graves restricciones presupuestarias
- Muchos pusieron de relieve la importancia de celebrar los FM en países en desarrollo
- Se mencionaron también otros lugares como Roma, Tokio, las Américas y Europa
- Algunos participantes propusieron que el acto tuviera una duración de 4 a 5 días, mientras que otros preferían que durara de 3 a 4 días.
- La mayoría señaló que los FM deberían celebrarse cada 2 años (GF-3 en 2006) y algunos propusieron que su periodicidad fuera de 3 años.

Otras observaciones recibidas:

- Algunos expresaron su esperanza de que se convocaran nuevos FM después del GF-3
- Algunos participantes afirmaron que habría que apoyar a más países de bajos ingresos para que asistieran y que el GF-3 debería incorporar más ampliamente a todas las partes interesadas
- Los participantes destacaron la necesidad de recibir más información de las partes interesadas antes de celebrar un GF-3 con objeto de establecer los temas y la estructura de la reunión, eventualmente a través de un foro electrónico ampliado.
- Un participante señaló que el GF-3 debería comenzar con un foro electrónico, seguido de reuniones paralelas, y a continuación se deberían organizar dos días de debates con personal científico/técnico, seguido de dos días de debates de alto nivel con los responsables de la formulación de políticas.

Posibles conclusiones del foro electrónico y de la encuesta realizada durante el GF-2:

- La celebración de un GF-3 presenta un interés
- El objetivo de un GF-3 debería seguir siendo el intercambio de experiencias, al igual que para el FM-1 y el GF-2
- En el GF-3 se debería contar con más tiempo para el debate abierto y menos para las presentaciones oficiales
- En el GF-3 deberían abarcarse algunos temas principales fundamentales, con subtemas complementarios tratados en talleres específicos
- Posibles temas para un GF-3:
 - Inocuidad de los alimentos: hacer más con menos;
 - El enfoque de la cadena alimentaria para promover la inocuidad de los alimentos;
 - Aplicación del análisis de riesgos en la inocuidad de los alimentos; y
 - Aprovechar las estrategias de inocuidad de los alimentos: intercambio de experiencias y colaboración.
- Habría que tratar de obtener más información de todas las partes interesadas sobre los temas específicos para un GF-3.
- Se debería celebrar un GF-3 en un país en desarrollo, al margen de las reuniones de la Comisión del Codex Alimentarius, cada dos años aproximadamente y con una duración de 3 a 5 días.

Encuesta de opinión sobre la convocatoria de un tercer Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos

Se invita a las partes interesadas que aún no hayan transmitido sus observaciones al foro electrónico a que cumplieren la encuesta que figura a continuación y la remitan a la Secretaría FAO/OMS durante el 28º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, o bien la envíen por correo electrónico a: Londa.Vanderwal@fao.org, para el **22 de julio de 2005**. Se aceptan también respuestas anónimas.

La Secretaría FAO/OMS del GF-2 ruega a los Estados Miembros y las organizaciones interesadas que transmitan sus opiniones con respecto a los siguientes apartados:

- 1) **Objetivo**
(intercambio de información, formulación de recomendaciones, etc.)

- 2) **Estructura**
(foro sobre temas generales o taller sobre uno o varios asuntos particulares; número aproximado de temas que se han de abordar; duración propuesta del debate; etc.)

- 3) **Temas**
(se ruega que formule sus observaciones sobre los temas propuestos por la Secretaría FAO/OMS que se adjuntan o establezca un orden en ellos, o bien que proponga temas alternativos.)

- 4) **Calendarios/lugares**
(celebración conjuntamente con los períodos de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius; año aproximado en que se han de convocar; duración del foro; lugares propuestos; etc.)

- 5) **Otras observaciones**
(haga sus observaciones sobre la utilidad de un GF-3, otras observaciones pertinentes.)

FORO MUNDIAL 3 – TEMAS PROPUESTOS

Los temas se presentan en una secuencia no priorizada.

1. Cosecha del beneficio de nuevos sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos - reducción del riesgo de los alimentos

Dada la variedad de posibles fuentes de contaminación en la cadena de producción de alimentos, es poco realista imaginar para el futuro previsible una situación donde los alimentos no causarían enfermedades. Aunque muchos adelantos en el siglo XX han contribuido a las mejoras continuas en la inocuidad de muchos alimentos, las enfermedades transmitidas por los alimentos son una causa significativa de la morbilidad y la mortalidad en los países desarrollados, pero más sin duda en los países en desarrollo. En algunas áreas los datos existentes aun parecen indicar que podría estar aumentando la amenaza de las enfermedades emergentes y re-emergentes, mientras la amenaza de morbilidad en relación con, por ejemplo, contaminantes químicos todavía no se conoce en esencia.

El nuevo marco para los sistemas de inocuidad de los alimentos promovidos por la FAO y la OMS y ahora implementado en muchos países, está específicamente enfocado en un análisis del riesgo para la salud humana relacionado con los alimentos y las mejores maneras de prevenir tales riesgos. El marco también presupone mejor colaboración entre los sectores gubernamentales que tratan la salud, producción de alimentos y producción primaria. El intercambio de experiencia relacionada con las estrategias de gestión de riesgos de inocuidad de los alimentos encaminó a controlar o a disminuir el riesgo de enfermedades por consiguiente parecería pertinente en esta etapa, particularmente con un enfoque en cómo aplicar tal experiencia en los países en desarrollo.

2. Inocuidad de los alimentos--haciendo más con menos

En la mayoría de los países hay todavía una necesidad de aumentar en forma más eficaz los programas de control de inocuidad de los alimentos, en muchos casos con disminuciones en los fondos disponibles para esta finalidad. Así los sistemas nacionales pueden beneficiarse de las actividades internacionales importantes en esta área. Los ejemplos incluyen:

- introduciendo prioridades basadas en las evaluaciones basadas en el riesgo,
- utilizando eficientemente el asesoramiento científico internacional, por ejemplo, del JECFA y JEMRA,
- integrando las guías y normas del Codex en las legislaciones nacionales,
- desarrollando programas de cumplimiento más objetivos,
- maximización de la eficacia de los recursos costosos de laboratorio,
- utilizando los nuevos sistemas electrónicos de información y manejo,
- aplicando metodología estandarizada, etc.

El intercambio de experiencia entre los países en estas áreas constituiría un ejercicio internacional de compartir costos con beneficios directos de salud para la inocuidad de los alimentos nacional, como así también para la inocuidad de los alimentos relacionada con el comercio internacional.

3. Tratar el brote y riesgos olvidados en los alimentos

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública generalizada en el mundo que afecta a todos los países mediante una gama amplia de riesgos transmitidos por los alimentos. En años recientes nuevos riesgos han surgido relacionado con los alimentos, en particular importantes (nuevos) microorganismos, como E. coli O157 o Salmonella typhimurium DT104 multiresistente, pero así también nuevos peligros químicos, como acrilamida, que ahora es sabido que se forma en ciertos alimentos a altas temperaturas. Al mismo tiempo un número conocido, pero dispersamente investigados problemas en los alimentos permanecen importantes problemas en muchas partes del mundo.

La importancia de los virus y parásitos, pero también la carga real de los peligros químicos carcinogénicos en los alimentos es generalmente pasado por alto. La necesidad de sistemas de inocuidad de los alimentos para fortalecer las actividades en estas áreas emergentes merece un esfuerzo concertado basado en un mapeo de los esfuerzos y las iniciativas existentes.

4. Sistemas de inocuidad de los alimentos - un énfasis renovado en la producción (rural) a pequeña escala

Mientras muchos sistemas reguladores tradicionales, incluidos los sistemas exportados a los países en desarrollo toman el principio en una cierta estructura de producción de alimentos, nuevos problemas en ciertas partes del mundo han expuesto la incapacidad de tales sistemas tradicionales al trato eficientemente con tales problemas cuando son parte de una estructura de producción de alimentos en pequeña escala. Los sistemas de la producción donde la cadena de la granja a la mesa es de pocos metros o donde los mercados de animales vivos representan la más importante cadena de distribución no están bien cubiertos por los sistemas reguladores estándar de inocuidad de los alimentos. La experiencia de los países que han iniciado nuevos esfuerzos para asegurar la inocuidad de los alimentos también en los sistemas de producción rurales en pequeña escala debe ser compartida con un criterio del fortalecimiento de este sector de cada vez más importancia de inocuidad de los alimentos.

5. El enfoque de la cadena alimentaria para promover la inocuidad de los alimentos

En años recientes, los incidentes de inocuidad de los alimentos han destacado la necesidad de abordar los temas de inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, de una manera sistemática e integral. Muchos países han reconocido la importancia de aplicar el enfoque de la cadena alimentaria y han introducido los programas para promover este enfoque en sus sistemas alimentarios.

Para la inocuidad de los alimentos, ahora se acepta en general que las cadenas alimentarias abarcan todos los insumos en la producción de los alimentos, incluidos los alimentos para los animales, los tratamientos químicos a la producción y las etapas post-cosecha y aun la tierra o el agua de donde los alimentos se cosechan. Los valores nutricionales también pueden variar dentro de las especies y diferentes condiciones de cultivo, con implicaciones para el nivel de la nutrición que puede esperarse de los alimentos de diferentes fuentes. El enfoque de la cadena alimentaria también debe abordar la producción urbana y peri-urbana y los sistemas de comercialización que proporcionan problemas especiales debidos en parte a la restringido de la producción, la proximidad de las viviendas humanas, la falta de condiciones sanitarias adecuadas, el uso del agua contaminada y la ausencia de los sistemas de apoyo técnico agrícolas normales.

6. Ciencia como la base para medidas de seguridad

El Acuerdo de la OMC sobre las MSF ha recalcado la necesidad de medidas basadas en la ciencia para la inocuidad de los alimentos. La Comisión del Codex Alimentarius también ha recalcado la necesidad para las normas del Codex y los textos relacionados de basarse en la ciencia y de considerar, donde convenga, a otros factores legítimos pertinentes para la protección sanitaria de los consumidores y para la promoción de las prácticas justas en el comercio alimentario.

A nivel nacional, muchos países han establecido los comités científicos y los paneles para proporcionar a gerentes de riesgo el asesoramiento necesario para tomar decisiones basadas científicamente. Otros países dependen del asesoramiento proporcionado por la FAO y la OMS mediante el trabajo de los comités de expertos como el JECFA, la JMPR, JEMRA y las consultas de expertos *ad hoc* de FAO/OMS. El proceso consultivo de FAO/OMS en la provisión del asesoramiento científico a los Países Miembros y al Codex había identificado varios temas que deben abordarse para mejorar el proceso y asegurar la integridad del asesoramiento científico. El aumento de la participación de los países en desarrollo (expertos y datos) se ha destacado como objetivo importante que requiere el apoyo de todos los interesados. Los estudios de casos sobre cuántos otros factores legítimos se han considerado en la toma de decisiones en cuanto a la inocuidad de los alimentos podría compartirse entre los reguladores de inocuidad de los alimentos.

7. Aplicación del análisis de riesgos en la inocuidad de los alimentos (revisado de la propuesta 1-GF)

Varios países han, en años recientes, adoptado un enfoque basado en el riesgo al manejo de inocuidad de los alimentos. La experiencia en este campo está creciendo y las enseñanzas extraídas por algunos países son valiosas para compartir con otros países.

Los países que todavía no han adoptado un sistema de inocuidad de los alimentos basada en el riesgo indudablemente serán afectados por medidas tomadas por otros países que han adoptado tal sistema y podrían intercambiar su experiencia en otros. Debido a la novedad del enfoque, muchos países estarán interesados en la información y las experiencias de las cuales pueden aprender y con el tiempo aplicar a sus sistemas de inocuidad de los alimentos.