

codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

WORLD
HEALTH
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Punto 3 del programa

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
16ª reunión
Acapulco, México, 10-14 de noviembre de 2008**

**ACTIVIDADES DE LA FAO Y DE LA OMS QUE COMPLEMENTAN
LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
- PARTE II: PROVISIÓN DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO -
(Preparado por la FAO y la OMS)**

Contenido del documento

- | | |
|-------------------|---|
| PARTE I: | RESULTADOS DE LAS REUNIONES RECIENTES FAO/OMS DE EXPERTOS |
| PARTE II: | SEGUIMIENTO DEL PROCESO CONSULTIVO FAO/OMS RELATIVO A LA PRESTACIÓN DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO AL CODEX Y A LOS ESTADOS MIEMBROS |
| PARTE III: | SITUACIÓN DE LAS PETICIONES DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO A LA FAO/OMS |

N.B. El presente documento no contiene información sobre las actividades de creación de capacidad llevadas a cabo por la FAO y la OMS. Dicha información se facilita en un documento aparte (CX/LAC 08/16/4-Parte I).

PARTE I: RESULTADOS DE LAS REUNIONES RECIENTES FAO/OMS DE EXPERTOS

1. El asesoramiento científico prestado por la FAO y la OMS a través del Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), las Consultas mixtas de expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos (JEMRA), la Reunión Conjunta sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) y las reuniones especiales de expertos sigue teniendo la máxima prioridad para ambas organizaciones y continúa cubriendo un amplio número de cuestiones pertinentes.

2. A continuación se resumen los resultados de las reuniones celebradas desde el 30.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

**Resumen del asesoramiento científico prestado por la FAO y la OMS
desde octubre de 2007 a agosto de 2008**

Actividad	Reunión de expertos FAO/OMS sobre los efectos de los piensos en la inocuidad alimentaria; Roma (Italia), 8-12 de octubre de 2007.
Finalidad	<p>El objeto de esta reunión era examinar los conocimientos actuales sobre piensos y sus efectos en la inocuidad alimentaria y en el comercio internacional de piensos y alimentos, así como proporcionar orientaciones y asesoramiento sobre esta cuestión a los Estados Miembros de la FAO y la OMS y a las organizaciones internacionales.</p>
Resultados	<p>En la reunión se trató una amplia y cambiante lista de factores que presentan riesgos para la salud humana y producen perturbaciones en el mercado en el contexto de la expansión del comercio mundial de alimentos y piensos, así como la necesidad de mejorar la eficiencia de la producción animal para mejorar el acceso a proteínas asequibles. La existencia de diferentes niveles de tolerancia de los residuos por parte de los países, la falta de armonización con las normas internacionales, la ocasional ausencia de normas internacionales y las diferencias entre las capacidades de los países para realizar análisis se determinaron como factores que contribuyen a los problemas del comercio. La economía y los avances tecnológicos están motivando la aparición de nuevos piensos que podrían suponer un riesgo para los enfoques normativos existentes sobre inocuidad de los piensos y los alimentos. En la reunión se determinaron posibles medidas para garantizar la inocuidad de los piensos y se elaboraron diversas recomendaciones en relación con la reducción de los riesgos causados por los piensos en la inocuidad alimentaria.</p> <p>El informe de la reunión está disponible en inglés, francés y español en http://www.fao.org/ag/againfo/resources/en/pubs_food.html.</p>
Actividad	Reunión de expertos FAO/OMS/OIE sobre antimicrobianos de importancia crítica; Roma (Italia), 26-30 de noviembre de 2007.
Finalidad	<p>Los objetivos de esta reunión eran los siguientes: encontrar un equilibrio adecuado entre las necesidades de la salud animal y las consideraciones de salud pública en lo concerniente a los antimicrobianos de importancia crítica, identificar los peligros actuales y futuros para la salud pública, determinar las combinaciones prioritarias de patógenos humanos y especies de antimicrobianos, examinar las estrategias de gestión actuales y las posibles opciones para mantener la eficacia de los antimicrobianos de importancia crítica para los humanos y los animales y realizar recomendaciones sobre futuras actividades conjuntas de la FAO, la OMS y la OIE.</p>
Resultados	<p>En la reunión de expertos se compararon las listas de la OMS y la OIE de antimicrobianos de importancia crítica para el uso humano y veterinario respectivamente, haciendo notar que estas listas deberían ser consideradas a la hora de establecer prioridades para la evaluación y la gestión de riesgos. Se reconoció la necesidad de tener acceso a antimicrobianos tanto en la medicina humana como veterinaria. Se identificaron los principios clave que debería seguir un plan de priorización para la evaluación de riesgos de la resistencia antimicrobiana resultante del uso de antimicrobianos en los piensos. En la reunión se determinaron y caracterizaron las actividades preliminares de gestión de riesgos para la resistencia antimicrobiana asociadas con los animales destinados al consumo y se realizaron recomendaciones a la FAO, la OMS, la OIE y los gobiernos nacionales sobre cómo afrontar estos riesgos.</p> <p>El informe de esta Reunión de expertos, junto con más información al respecto, está disponible en: http://www.fao.org/ag/agn/agns/micro_antimicrobial_en.asp y en http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/en/index.html.</p>

Actividad	Reunión FAO/OMS de expertos sobre peligros microbiológicos en hierbas y hortalizas de hojas frescas (Bangkok, Tailandia, 5-9 de mayo de 2008)
Finalidad	El objetivo de la reunión fue atender la solicitud de asesoramiento científico recibida de la 39. ^a reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos relacionada a los peligros microbiológicos asociados a las hierbas y hortalizas de hojas frescas para facilitar la elaboración de un anexo que abordara específicamente esta cuestión en el Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas.
Resultados	<p>La diversidad de los sistemas de producción alrededor del mundo dificultan la provisión de recomendaciones específicas, por lo tanto la reunión utilizó la evidencia científica disponible para identificar cuestiones específicas que necesitaban ser examinadas cuando se elaboraran guías en este área. La reunión resaltó la importancia de conocer y entender el sistema de producción y elaboración en cuestión y de relacionarlo con la información sobre peligros y riesgos potenciales de contaminación por patógenos. Por ejemplo, se enfatizó la necesidad de llevar a cabo una evaluación del lugar de producción teniendo en cuenta aquellos factores potenciales que pudieran contribuir a un aumento del riesgo de contaminación microbiológica de las hierbas y hortalizas de hojas durante la fase de crecimiento tales como la vida salvaje, animales domésticos, actividad humana, proximidad a áreas urbanas, clima, topología, tiempo, hidrología, uso previo de la tierra and característica geográfica del lugar, etc. De igual modo, se destacó las diferencias en prácticas post-cosecha en relación al riesgo y mitigación del riesgo. La reunión volvió a resaltar la importancia de implementar las recomendaciones existentes y destacó el valor y la utilidad del conocimiento actual para identificar e implementar medidas ulteriores que disminuyan la presencia de patógenos en hierbas y hortalizas de hojas en la medida de lo posible.</p> <p>Para mayor información y para acceder al informe de la reunión visitar el sitio web: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_freshproduce_en.asp</p>
Actividad	Reunión FAO/OMS de expertos sobre desinfectantes que contienen cloro utilizados en la producción y elaboración de alimentos (Ann Arbor, Michigan, EE.UU, 27 - 30 de mayo de 2008)
Finalidad	La reunión se llevó a cabo para proporcionar asesoramiento científico en respuesta a la solicitud de la Comisión del Codex Alimentarius ¹ de acuerdo al mandato elaborado en la 37. ^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes en los Alimentos (CCFAC) ² y la 37. ^a reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) ³ relativo a la inocuidad y beneficios del uso del “cloro activo” en el procesado de alimentos.
Resultados	La reunión se basó en la experiencia de 20 expertos de 13 países y evaluó los beneficios de la reducción del riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos en relación al control de la contaminación de microorganismos patógenos por tratamiento directo de los alimentos con desinfectantes en diversos tramos de la producción y elaboración de los mismos y comparando los beneficios con los riesgos potenciales para la salud derivados de la ingesta de cloro y químicos no clorados y sus productos de reacción contenidos en los desinfectantes. Para la evaluación de los riesgos y beneficios se aplicó un enfoque cualitativo por cada tramo pertinente del proceso de producción/elaboración y se utilizaron los escenarios mundiales predominantes para el tratamiento con desinfectantes en pollos, carne roja, pescado y productos pesqueros, producto fresco (frutas y hortalizas frescas, incluidos los brotes y productos hidropónicos) y superficies en contacto con los alimentos. Se definieron varios escenarios para el uso de desinfectantes donde no se identificaban riesgos para la salud pero sí beneficios. En el informe se dejó constancia del nivel de evidencia que constituía la base de las conclusiones y recomendaciones.

¹ ALINORM 06/29/41, párrafo 225.

² ALINORM 05/28/12, Apéndice XV.

³ ALINORM 05/28/13, Apéndice VI.

	Se prevé una publicación previa al informe final para fines de 2008 ya que el documento todavía necesita de revisión ulterior.
Actividad	69.ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (Roma, Italia, 17 – 16 de junio de 2008)
Finalidad	La reunión se dedicó a evaluar la inocuidad de aditivo alimentarios y aromatizantes. La reunión evaluó 5 aditivos alimentarios, 153 aromatizantes en diferentes grupos químicos, 2 coadyuvantes de elaboración y varios productos utilizados como fuentes de fitoesteroles y fitoetanoles. Además, se evaluaron 14 aditivos alimentarios para la especificación de su identidad y pureza. También se llevó a cabo una evaluación de la exposición a los sulfitos.
Resultados	<p>El JECFA recomendó cambios a las IDAs actuales, estableció IDAs nuevas ó temporarias y proporcionó otras recomendaciones toxicológicas para aditivos alimentarios e ingredientes. Algunas de estas recomendaciones incluyen el etil-Nα-lauril-L-alginato, lignosulfonato de calcio (40-65), asparaginasa proveniente de <i>Aspergillus niger</i> y fosfolipasa C proveniente de <i>Pichia pastoris</i>, extractos de p�prika para se utilizada como coloante, fitoesteroles, fitoetanoles y sus ésteres, polidimetilsiloxano y glicósidos de esteviol. Se cancelaron dos especificaciones de aditivos alimentarios (carbohidrasa proveniente de <i>Aspergillus niger</i> y estragol) y se revisaron las restantes. Además, se finalizó el procedimiento para la evaluación de la ingesta diaria de aromatizantes basado en nivel de uso y el procedimiento revisado se utilizará de ahora en más para las evaluaciones de aromatizantes. El informe de la reunión será publicado por la FAO y la OMS y sus resultados se presentarán en la 41.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.</p> <p>El resumen y conclusiones est�n disponibles en el sitio web: http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/jecfa69_final.pdf</p>
Actividad	Reunión de expertos FAO/OMS sobre <i>Enterobacter sakazakii</i> (<i>Cronobacter</i> spp.) en preparados en polvo (Washington DC, EE.UU, 15 – 18 de julio de 2008)
Finalidad	La reunión se llevó a cabo para examinar la solicitud de la 39.ª reunión del Comité del Codex de Higiene de los Alimentos en relación a la provisión de información y asesoramiento científico que sustente el proceso de toma de decisiones en la elaboración de criterios microbiológicos para <i>E. sakazakii</i> (<i>Cronobacter</i> spp.) en preparados en polvo para lactantes y niños pequeños.
Resultados	<p>La reunión examinó la información disponible sobre la producción y consumo de los preparados en polvo (FUF) y casos de enfermedades producidas por <i>E. sakazakii</i> (<i>Cronobacter</i> spp.) en lactantes > 6 meses de edad a niños pequeños < 36 meses de edad. Además, se examinó toda la información disponible sobre la contaminación de estos productos y el estado de inmunidad de la población comprometida. Las diferentes definiciones y usos de estos compuestos de un país a otro han hecho difíciles el acceso a la información y comparación de datos. No obstante las dificultades, la reunión examinó las cuestiones específicas planteadas por el Comité de Higiene y basado en la evidencia disponible ha preparado un informe para examen en la próxima reunión del CCFH.</p> <p>Para mayor información, incluido el informe de esta reunión de expertos dirigirse al sitio: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_enterobacter_en.asp</p>

3. Se **invita** al Comité a tomar nota de la información expuesta y a formular observaciones acerca de la utilidad del asesoramiento proporcionado mediante estas reuniones. Con el fin de facilitar la transferencia y la adopción del asesoramiento científico relevante proporcionado por el Codex, la secretaría conjunta FAO/OMS para estas actividades se esfuerza por participar en los grupos de trabajo del Codex y en las reuniones del Comité del mismo. La FAO y la OMS desearán manifestar su agradecimiento a todos aquellos que apoyaron el programa de trabajo destinado a prestar el mencionado asesoramiento científico y en particular a los expertos en las diferentes materias procedentes de todo el mundo.

Otras actividades relativas a la prestación de asesoramiento científico

4. Además de lo anterior, la FAO y la OMS trabajan continuamente en una serie de actividades que apoyan, amplían y sirven de seguimiento a determinadas reuniones de expertos. Entre estas actividades cabe citar:

a) **Actualización de los principios y métodos de evaluación del riesgo.** El proyecto conjunto FAO/OMS de actualización de sus métodos de evaluación de riesgos ha elaborado un proyecto de documento sobre principios y métodos actualizados de la evaluación del riesgo de la presencia de sustancias químicas en los alimentos a fin de sustituir el EHC 70 y el EHC 104. Tras un proceso final de consulta (público y examen por especialistas), está previsto que el proceso concluya en 2008, con la excepción de la publicación del nuevo EHC. El borrador final del documento está disponible para comentarios hasta el 15 de septiembre de 2008 en el sitio web de la OMS: http://www.who.int/ipcs/food/update_project/en/index.html.

c) **Publicaciones de las JEMRA:**

Como seguimiento de los trabajos sobre evaluación del riesgo de *Enterobacter sakazakii* en preparaciones en polvo para lactantes, las JEMRA han creado un nuevo modelo electrónico para evaluar los riesgos asociados con *E. sakazakii* en dichas preparaciones. Este modelo permite a los usuarios comparar los efectos de la puesta en práctica de diferentes planes de muestreo al final de la producción de preparaciones en polvo para lactantes y comparar los efectos relativos de diferentes escenarios de preparación, almacenamiento y manipulación en el riesgo de aparición de infecciones por *E. sakazakii* en lactantes. El empleo de este modelo no requiere de programas informáticos especializados ni de formación específica para ello. Este es el primer instrumento electrónico desarrollado por la FAO y la OMS en el área de la inocuidad alimentaria y está disponible en <http://www.mramodels.org/ESAK/default.aspx>.

d) **Publicaciones del JECFA:**

<http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/>

http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/works_en.stm

Informe de la 68.^a reunión del JECFA – Evaluación de determinados aditivos y contaminantes en los alimentos. WHO TRS 947, OMS (2008).

Monografías toxicológicas de la 68.^a reunión del JECFA - Evaluación toxicológica de determinados residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. WHO FAS 59 (2008).

Compendio de especificaciones de los aditivos alimentarios, 68.^a reunión del JECFA. Monografías FAO JECFA n.º 4 (2007).

e) **Publicaciones del JMPR:**

<http://www.who.int/ipcs/publications/jmpr/en/>

<http://www.fao.org/ag/AGP/AGPP/Pesticid/Default.htm>

Informe de la Reunión conjunta del Cuadro de expertos de la FAO en residuos de plaguicidas en los alimentos y el medio ambiente y del Grupo de evaluación toxicológica básica de la OMS sobre residuos de plaguicidas; Ginebra (Suiza), 18-27 de septiembre de 2007. **Estudio n.º 191 de la FAO sobre Producción y protección vegetal.**

Residuos de plaguicidas en los alimentos 2007: Evaluaciones Parte I – Residuos. **Estudio n.º 192 de la FAO sobre Producción y protección vegetal.**

Próximas reuniones

5. La JMPR se reunirá entre el 9 y el 18 de septiembre de 2008 con el fin de evaluar la inocuidad de 25 **plaguicidas**. El programa provisional y la solicitud de datos se pueden consultar en

http://www.who.int/ipcs/food/jmpr/jmpr_2008_call_final.pdf

6. La 70.^a reunión del JECFA tendrá lugar del 21 al 29 de octubre de 2008 en Ginebra, Suiza y estará dedicada a la evaluación de **residuos de medicamentos veterinarios** relativos a 8 drogas veterinarias y un contaminante posiblemente utilizado ilegalmente como medicamento veterinario. El programa provisional y la solicitud de datos se pueden obtener de:

<http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/JECFA%2070%20Call%20for%20data.pdf>

7. La 71.^a reunión del JECFA tendrá lugar del 16 al 24 de junio de 2009 en Ginebra, Suiza, y estará dedicada a la evaluación o re-evaluación de varios **aditivos alimentarios**. El programa provisional y la solicitud de datos se pueden obtener de: http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/JECFA71_call.pdf

8. En respuesta a la petición realizada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 29.^o período de sesiones de organizar una Consulta de expertos FAO/OMS sobre los **riesgos y beneficios para la salud asociados con el consumo de pescado y otros productos pesqueros**, la FAO y la OMS organizaron una reunión con un reducido grupo de expertos en Roma el 28-30 de marzo de 2007¹ con el fin de obtener su asesoramiento sobre el planteamiento que se debe emplear, considerando el mandato especificado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (ALINORM 06/29/12) en su 38.^a reunión. En dicha reunión se recomendó que se definieran eficazmente las limitaciones del ámbito de aplicación de las consultas. Los expertos aconsejaron que la primera fase de este proceso estuviese relacionada específicamente con los efectos de la exposición a metilmercurio por parte de mujeres en edad fértil y el futuro desarrollo neural y cardiovascular de sus hijos, así como los beneficios del pescado y de sus componentes a este respecto. Los beneficios del consumo de pescado no se deberían limitar a la ingesta de DHA y EPA, sino que deberían incluir los beneficios aportados por otros nutrientes como los aminoácidos, minerales, vitaminas y otros nutrientes. Los efectos en el desarrollo neuronal deberían cubrir el desarrollo cerebral prenatal y posnatal de los niños hasta la edad en la que el cerebro está completamente desarrollado. Deberían considerarse igualmente los riesgos potenciales asociados con la exposición a dioxinas y BPC semejantes a las dioxinas, así como los efectos semejantes del metilmercurio, ya que la ingesta de dioxinas está relacionada en gran medida con la ingesta de pescados grasos, los cuales constituyen fuentes importantes de los beneficiosos ácidos grasos omega 3. La Consulta de Expertos se planea celebrar en 2009, en función de cuándo se puedan conseguir fondos y otros recursos necesarios.

9. En respuesta a las preocupaciones apuntadas por los Estados Miembros sobre las posibles implicaciones para la inocuidad alimentaria de la aplicación de **la nanotecnología en la alimentación y la agricultura**, la FAO y la OMS celebrarán una reunión de expertos para tratar este asunto. Esta reunión tendrá como objeto elaborar una perspectiva común sobre las aplicaciones actuales y futuras de la nanotecnología en los sectores alimentario y agrícola y sus implicaciones para la inocuidad alimentaria, compartir experiencias por parte de los países que ya han iniciado programas de evaluación y gestión de los problemas relativos a la inocuidad alimentaria, acordar las acciones prioritarias necesarias para controlar los posibles peligros para la inocuidad alimentaria relacionados con la aplicación de la nanotecnología en la alimentación y la agricultura y elaborar unas orientaciones sobre los posibles papeles de la FAO y la OMS en la promoción de una gobernanza sólida en lo concerniente a cuestiones de inocuidad alimentaria ligadas a las aplicaciones nanotecnológicas. La FAO y la OMS celebraron una pequeña reunión de expertos el 14-15 de mayo de 2008 para definir ulteriormente e iniciar la preparación de los documentos de antecedentes para una reunión de expertos que se celebrará a finales de 2008 o principios de 2009. Se publicará una petición de datos y expertos para la reunión de expertos con suficiente antelación.

PARTE II: SEGUIMIENTO DEL PROCESO CONSULTIVO FAO/OMS RELATIVO A LA PRESTACIÓN DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO AL CODEX Y A LOS ESTADOS MIEMBROS

10. El “proceso consultivo” comenzó a principios de 2003 y finalizó en 2007, y fue puesto en marcha a petición de la Comisión del Codex Alimentarius en su 24.^o período de sesiones celebrado en julio de 2001, donde se recomendó que la FAO y la OMS “examinaran la situación y los procedimientos de los órganos de expertos y formularan recomendaciones, que se someterían al examen de los Directores Generales, sobre nuevas maneras de mejorar la calidad, cantidad y puntualidad del asesoramiento científico prestado a la Comisión” (ALINORM 01/41, párr. 61). Los cuatro resultados principales de dicho proceso se presentaron en el 30.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (ALINORM 07/30/9G). Los avances llevados a cabo durante el último año en cada una de estas áreas se resumen a continuación.

a) Marco de la FAO y de la OMS sobre la prestación de asesoramiento científico

El documento del Marco está publicado en inglés, francés, español, chino y árabe. Para saber cómo obtener una copia de este documento, contáctese con publications-sales@fao.org o proscad@fao.org.

b) Identificación clara de las necesidades (por parte del Codex y de los Estados Miembros) de asesoramiento científico de la FAO y de la OMS y criterios para el establecimiento de prioridades entre las peticiones

Ambas organizaciones continúan estableciendo conjuntamente las prioridades de las peticiones teniendo en cuenta los criterios propuestos por el Codex (ALINORM 05/28/3, párr. 75), así como las peticiones de asesoramiento de los Estados Miembros y la disponibilidad de recursos.⁴ En la Parte III del presente documento se incluye un cuadro que contiene la descripción de las solicitudes de asesoramiento científico actuales realizadas a la FAO y la OMS por parte del Codex y los Estados Miembros de estas dos Organizaciones.

c) Definición de nuevos planteamientos a fin de incrementar la participación de expertos y el uso de datos procedentes de países en desarrollo en la elaboración de asesoramiento científico internacional

Diversas iniciativas están en curso para facilitar y apoyar la elaboración y la difusión de datos de países en desarrollo para que dichos datos sean más accesibles como respaldo de la provisión de asesoramiento científico. Existe, por ejemplo, un estudio regional en curso en América Latina y el Caribe para facilitar la puesta en práctica de una base de datos sobre investigación científica e informes de vigilancia relativos a los ecosistemas marinos y productos de *Vibrio* spp en América Latina. Para más información sobre ésta y otras iniciativas, consúltese el documento ALINORM 08/31/9G-Add 1.

d) Establecimiento de la Iniciativa Mundial en pro del Asesoramiento Científico Relativo a la Alimentación (GIFSA)

Con la finalidad de abordar de manera específica la cuestión de la sostenibilidad de la prestación de asesoramiento científico, la FAO y la OMS han creado la Iniciativa Mundial en pro del Asesoramiento Científico Relativo a la Alimentación. Los objetivos específicos de la GIFSA son los siguientes:

- Dar a conocer el programa de trabajo de la FAO y la OMS sobre la provisión de asesoramiento científico.
- Movilizar recursos técnicos, financieros y humanos para apoyar la prestación de asesoramiento científico en el ámbito de la inocuidad alimentaria y la nutrición.
- Promover la puntualidad en la prestación de asesoramiento científico por parte de la FAO y la OMS y garantizar a la vez el mantenimiento del nivel más alto de integridad y calidad.

11. El principal objetivo de la GIFSA es establecer un mecanismo que facilite la provisión de recursos extrapresupuestarios a actividades de asesoramiento científico. Se aceptan contribuciones de gobiernos, organizaciones y fundaciones de acuerdo con el reglamento de la OMS y la FAO. Se mantendrán dos cuentas separadas, una en la OMS y otra en la FAO. Existe un Comité FAO/OMS encargado de gestionar la GIFSA y se han puesto en marcha procedimientos que garantizan que todos los recursos proporcionados a través de esta Iniciativa se destinan a actividades de manera independiente y transparente, tomando en consideración los criterios de establecimiento de prioridades en las actividades ya acordados por el Codex, la FAO y la OMS y las necesidades específicas de los Estados Miembros de la FAO y la OMS.

⁴ En la 5.ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex (ALINORM 05/28/3, párr. 75) se acordó el siguiente conjunto de criterios para el establecimiento de prioridades entre las peticiones de asesoramiento científico al Codex:

- Pertinencia en relación con los objetivos y prioridades estratégicos definidos en el Plan Estratégico;
- Definición clara del ámbito y del objetivo de la petición, así como una indicación clara de la forma en que se utilizará el asesoramiento en la labor del Codex;
- Significación y urgencia para la elaboración o el progreso de los textos del Codex, considerando la importancia de la cuestión en términos de salud pública y/o comercio de los alimentos, así como las necesidades de los países en desarrollo;
- Disponibilidad de los conocimientos y datos científicos exigidos para realizar la evaluación de riesgo o para elaborar el asesoramiento científico;
- Una prioridad elevada asignada por la Comisión del Codex Alimentarius.

12. Para obtener información adicional y asesoramiento sobre el procedimiento de donaciones y contribuciones, contáctese con Sandra Avilés de la División de Asistencia a las Políticas y Movilización de Recursos de la FAO (Sandra.Aviles@fao.org; Tlf.: + 39 06 57056733) o con Jorgen Schlundt del Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades Transmitidas por los Alimentos de la OMS (schlundtj@who.int; Tlf. + 41 22 791 3445).

PARTE III: SITUACIÓN DE LAS PETICIONES DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO A LA FAO/OMS

13. Al establecer las prioridades entre las peticiones de asesoramiento científico que hay que abordar, la FAO y la OMS siguen teniendo presente el conjunto de criterios para el establecimiento de prioridades propuesto por el Codex (ALINORM 05/28/3, párr. 75), así como las peticiones de asesoramiento de los Estados Miembros y la disponibilidad de recursos. En lo concerniente a los criterios recomendados a la FAO y la OMS para el establecimiento de prioridades entre las solicitudes del Codex de asesoramiento científico, ambas Organizaciones consideran que son extensos y cubren todas las situaciones posibles. En el anexo adjunto se muestran las peticiones recibidas directamente de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus órganos auxiliares, así como las reuniones planeadas por la FAO y la OMS en respuesta a las peticiones de los Estados Miembros. Se presenta la situación global de las solicitudes pendientes de asesoramiento científico recibidas por la FAO y la OMS hasta abril de 2008.

PARTE III

**ACTIVIDADES CONJUNTAS FAO/OMS SOBRE LA PRESTACIÓN DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO
RELATIVO A LA INOCUIDAD ALIMENTARIA**

SITUACIÓN DE LAS PETICIONES DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO A LA FAO/OMS (agosto de 2008) ⁵

CUADRO 1

Al establecer las prioridades entre las peticiones de asesoramiento científico que hay que abordar, la FAO y la OMS siguen teniendo presente el conjunto de criterios para el establecimiento de prioridades propuesto por el Codex (ALINORM 05/28/3, párr. 75), así como las peticiones de asesoramiento de los Estados Miembros y la disponibilidad de recursos. En el cuadro siguiente, se presenta la situación global de las solicitudes pendientes de asesoramiento científico recibidas por la FAO y la OMS hasta **agosto de 2008**.

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (Dólar EE.UU.) ^{III}	Resultados previstos por el Codex
1	Evaluación de la inocuidad de los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.	Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF).	17. ^a reunión, ALINORM 07/31/31, párrs. 83-94 y Apéndice VII.	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	Prevista para la 70. ^a reunión del JECFA, Roma (Italia) 21-29 de junio de 2008.	250.000	Límites Máximos u otras conclusiones, según proceda.
2	Evaluación de la inocuidad de aditivos alimentarios.	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)	40. ^a reunión ALINORM 08/13/12, párrs. 167-173 y Apéndice XIV.	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	Prevista para la 71. ^a reunión del JECFA, Ginebra (Suiza) 16-24 de junio de 2009.	250.000	Límites Máximos u otras conclusiones, según proceda.

⁵ La FAO y la OMS desean agradecer a los gobiernos que han contribuido a apoyar las actividades de asesoramiento científico ya sea mediante: el financiamiento directo; la facilitación de la logística para la reunión por ej. institutos nacionales; los aportes técnicos de los expertos nacionales; etc. Las cantidades indican los costos de las acciones pendientes relativas a cada actividad. Las cantidades no toman en consideración los costos relativos al personal.

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (Dólar EE.UU.) ⁽¹⁾	Resultados previstos por el Codex
3	Evaluación del riesgo de contaminantes en los alimentos.	Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos (CCCF)	2. ^a reunión, ALINORM 08/31/41, párrs. 173-190 y Apéndice XIII.	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	Prevista provisionalmente para la 72. ^a reunión del JEFCA en Roma, Italia (diciembre de 2009)	200.000	Límites Máximos u otras conclusiones, según proceda.
4	Evaluación de los beneficios y riesgos del uso de "cloro activo" en la elaboración de alimentos.	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) Comisión del Codex Alimentarius (CCA)	37. ^a reunión, ALINORM 05/28/12, párr. 108 y Apéndice XV. 36. ^a reunión, ALINORM 04/27/13, párr. 158. 37. ^a reunión, ALINORM 05/28/13 párrs. 170-174. En el 29. ^o período de sesiones se pidió el asesoramiento científico de la FAO y la OMS, ALINORM 06/29/41, párr. 225.	Mandato de la consulta de expertos especificado por el CCFH en su 37. ^a reunión y el CCFAC en su 37. ^a reunión. En su 29. ^o período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius apoyó esta petición y solicitó el consiguiente asesoramiento científico.	La consulta de expertos se celebró en mayo de 2008. El informe estará finalizado para fines de 2008.	200.000	Recomendaciones sobre el empleo inocuo del cloro activo.

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (Dólar EE.UU.) ⁽¹⁾	Resultados previstos por el Codex
5	Productos frescos – control de los peligros microbianos.	CCFH	38. ^a reunión, ALINORM 07/30/13, párrs. 224-231, Apéndice VI. 39. ^a reunión, ALINORM 08/31/13, párrs. 160-163.	Celebración de una serie de reuniones de expertos para prestar asesoramiento científico sobre diversas hortalizas y frutas frescas en orden de prioridad desde una perspectiva mundial.	Se adoptó un planteamiento por fases para proporcionar asesoramiento científico. Se finalizó la fase 1 de recogida de datos, en la que se celebró una reunión de expertos inicial sobre la clasificación de las prioridades, y se entregó el informe final al CCFH en su 39. ^a reunión. La fase 2 consistió en una reunión de expertos que se llevó a cabo del 5 al 9 de septiembre en Tailandia y proporcionó asesoramiento científico específico sobre hortalizas de hoja. El informe de la reunión estará disponible en octubre de 2008.	200.000	Elaboración de anexos específicos de los productos destinados al “Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas”. Las hortalizas y plantas herbáceas de hoja constituirán el primer grupo de productos abordado. Se podrán seleccionar más productos que deberán ser priorizados por el CCFH
6	Evaluación de residuos y toxicología de plaguicidas para el establecimiento de la ingesta admisible y los LMR.	Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR)	38. ^a reunión, ALINORM 06/29/24, párrs. 54, 56, 61, 81, 84, 86, 88, 90, 104, 123 y 211–221, y Apéndice VIII.	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas	Se celebró una JMPR el 18-27 de septiembre de 2007 para evaluar 31 plaguicidas. El resumen del informe está publicado en las páginas web de la FAO y la OMS. Se informó al CCPR en su 40. ^a reunión en 2008. La próxima reunión conjunta sobre residuos de plaguicidas está prevista para el 9-18 de septiembre de 2008 en Roma.	370.000	Anteproyecto de Límites Máximos de Residuos para los plaguicidas.

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (Dólar EE.UU.) ⁽¹⁾	Resultados previstos por el Codex
7	Proyecto conjunto OMS/FAO: Actualización de los principios y métodos de evaluación del riesgo de productos químicos en los alimentos.	Conferencia de Melbourne	Informe de la Conferencia de Melbourne 35.ª reunión, ALINORM 03/24A párrs. 20-31.	Elaborar un proyecto de documento sobre actualización de principios y métodos de evaluación del riesgo de los productos químicos en alimentos a fin de sustituir los documentos EHC 70 y 104.	Se han publicado en la web varios informes de talleres. La etapa final de consulta se llevará a cabo en Seúl, República de Corea, apoyada por la KFDA del 11 al 14 de noviembre de 2008. Se prevé su publicación para 2009.	80.000	Unos métodos armonizados de evaluación del riesgo de productos químicos en los alimentos para su empleo en la prestación de asesoramiento científico al Codex.
8	Riesgos y beneficios del consumo de pescados y otros productos marinos.	38ª reunión del CCFAC, párrs. 191-193. CCA	29.º período de sesiones, ALINORM 06/29/41, párr. 195.	Asesoramiento de la FAO y la OMS sobre los riesgos y los beneficios para la salud asociados con el consumo de pescados y otros productos marinos.	Se ha celebrado una reunión preliminar del 28 al 30 de mayo de 2007 a fin de acordar las próximas etapas y el alcance de los trabajos. La reunión final se celebrará en 2009; está pendiente la consecución de recursos extrapresupuestarios. Recursos extra-presupuestarios disponible.	120.000	Elaboración de una metodología para la evaluación de riesgos y beneficios. Documento de orientación sobre el consumo inocuo de pescados y productos marinos que tenga en cuenta a las subpoblaciones sensibles.
9	Riesgos asociados con <i>Enterobacter sakazakii</i> en preparaciones de seguimiento para lactantes.	CCFH	39.ª reunión, ALINORM 08/31/13.	Celebrar una reunión de expertos que aborde de manera específica los riesgos asociados con las preparaciones de seguimiento para lactantes.	Se celebró la reunión del 15 al 28 de julio de 2008 en Washington DC, EE.UU. El informe estará disponible en octubre de 2008.	80.000	Empleo del asesoramiento científico para determinar si se deberían elaborar unos criterios microbiológicos para <i>E. sakazakii</i> en preparaciones de seguimiento o si se debería recomendar otro enfoque para hacer frente al riesgo.

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (Dólar EE.UU) ^[1]	Resultados previstos por el Codex
10	Opciones de mitigación del riesgo de <i>Salmonella</i> en moluscos bivalvos.	Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)	29. ^a reunión, ALINORM 08/31/18 (párrs. 89-93).	Consulta y obtención de conocimientos de expertos para evaluar los efectos de los criterios microbiológicos y los planes de muestreo aplicados a las áreas de cultivo y grupos de productos como medio para reducir el riesgo de <i>Salmonella</i> .	La planificación preliminar ya está en curso. Se necesitan recursos extrapresupuestarios para apoyar esta actividad.	80.000	Uso del asesoramiento científico para determinar si se crean o no unos criterios microbiológicos para la <i>Salmonella</i> en moluscos bivalvos y, si es necesario, emplear el asesoramiento científico para guiar la selección de unos criterios adecuados.
11	Empleo de esquemas de toma de decisiones para la evaluación de medicamentos veterinarios.	CCRVDF	17. ^a reunión, ALINORM 08/31/31, párr. 119.	Celebración de un grupo de expertos para crear un esquema de toma de decisiones general para la evaluación de medicamentos veterinarios con el que se puedan determinar diversas opciones de identificación y caracterización de peligros y la evaluación de la exposición.	Se están llevando a cabo debates preliminares bajo el punto 1 del programa de la reunión. Se necesitarán recursos extrapresupuestarios para apoyar esta actividad.	Todavía por determinar.	Empleo de los resultados en la asistencia a la elaboración de unas orientaciones de gestión del riesgo de los residuos de medicamentos veterinarios sin IDA ni LMR.

^[1] Costo total para la FAO/OMS, incluida la publicación de informes pero excluidos los costos del personal

CUADRO 2

Reuniones de expertos FAO/OMS no solicitadas directamente por el Codex Alimentarius

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD) ^[1]	Resultados previstos
1	Nanotecnología	FAO		Reunión de expertos FAO/OMS sobre evaluación de la inocuidad de los alimentos en el empleo de nanotecnologías.	Se celebró una reunión de un grupo reducido el 14-15 de mayo de 2008. La reunión de expertos se celebrará a comienzos de 2009. Se necesitan recursos extrapresupuestarios para apoyar esta actividad.	70.000 (fase inicial)	Asesoramiento científico sobre la inocuidad del alimento donde se aplica esta técnica e su impacto en el sector agrícola con particular atención a la presencia de nanopartículas en los alimentos.
2	Especificaciones de plaguicidas	FAO/OMS	Memorando de entendimiento entre la FAO y la OMS. http://www.fao.org/ag/agp/agpp/Pesticid/ y salud pública.	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Especificaciones de Plaguicidas (JMPS)	La 7.ª JMPS se celebró en Alemania en junio de 2008. El informe está disponible en el sitio web de la FAO y de la OMS. La próxima reunión, 8.ª JMPS se celebrará del 3 al 7 de junio de 2009 en San Salvador, El Salvador	150.000	Especificaciones de la FAO y de la OMS para plaguicidas destinados al uso en la agricultura y la sanidad pública.