

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org
CAC/44 INF/1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo cuarto período de sesiones

ACTIVIDADES DE DESARROLLO DE LA CAPACIDAD DE LA FAO Y LA OMS

(Preparado por la FAO y la OMS)

1. Introducción

1.1 La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) han elaborado el presente documento a fin de facilitar información sobre las principales actividades encaminadas a ayudar a los países a crear capacidad en materia de inocuidad de los alimentos y nutrición realizadas por las respectivas sedes o por oficinas regionales o en los países.

1.2 El presente documento tiene fines principalmente informativos, aunque se agradecerán las observaciones que se hagan sobre cuestiones de inocuidad de los alimentos o nutrición —incluidas las relativas a las necesidades de los Estados miembros— que la FAO y la OMS deberían tener en cuenta cuando planifiquen los programas de trabajo.

1.3 Este documento, en el que se abordan las principales iniciativas y actividades realizadas desde el 43.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), está estructurado de la siguiente manera:

- **PARTE I:** Asociación y colaboración de la FAO y la OMS para fortalecer las capacidades relacionadas con la inocuidad de los alimentos en los Estados miembros
- **PARTE II:** Aspectos más destacados de las principales iniciativas realizadas desde el 43.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius
- **PARTE III:** Orientación futura
- **PARTE IV:** Instrumentos y material de capacitación publicados por la FAO y la OMS

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

2.1 La FAO y la OMS son los principales organismos especializados de las Naciones Unidas cuyo mandato prevé abordar las cuestiones relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos. Gracias a sus mandatos complementarios, la FAO y la OMS abarcan toda una gama de cuestiones para fomentar la inocuidad de los alimentos a nivel mundial y proteger la salud de los consumidores; normalmente la OMS se ocupa específicamente del sector de la salud pública, con quien mantiene una sólida relación, y la FAO se encuentra en condiciones de poner en marcha diferentes estrategias para abordar las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. Si bien algunas actividades se llevan a cabo de manera conjunta a nivel nacional y regional o por medio de programas mundiales comunes (por ejemplo, de asesoramiento científico, la Red internacional de autoridades de inocuidad de los alimentos [INFOSAN] o el Fondo fiduciario del Codex), las dos organizaciones también trabajan de forma independiente mediante asociaciones con las autoridades gubernamentales, la industria de la alimentación y los productores primarios, y otras partes interesadas nacionales e internacionales pertinentes.

2.2 Las actividades de la FAO y la OMS en la esfera del desarrollo de la capacidad respaldan y promueven la labor del Codex porque suponen: i) colaborar con los países para fortalecer sus sistemas nacionales de control e inocuidad de los alimentos y piensos; ii) proporcionar apoyo para desarrollar capacidades y conocimientos especializados que les permitan participar de forma más eficaz en la elaboración de las normas del Codex; iii) diseñar una serie de instrumentos de orientación sobre los textos pertinentes del Codex, que “traduzcan” efectivamente esos textos y permitan a los países comprenderlos y utilizarlos mejor en su propio contexto; iv) fomentar el diálogo sobre cuestiones normativas y técnicas entre las autoridades gubernamentales y el sector privado (los agricultores y la agroindustria), y v) respaldar actividades de generación de datos e intercambio de información que permitan disponer de una mayor cantidad de datos provenientes de un número creciente de países como base para la adopción de decisiones.

2.3 Como ha demostrado la experiencia, para alcanzar resultados sostenibles en la esfera nacional y garantizar que los esfuerzos generan cambios duraderos es importante adaptar las actividades de desarrollo de la capacidad teniendo en cuenta el contexto nacional o regional más amplio (por ejemplo, las prioridades de las partes interesadas pertinentes, incluidas las autoridades competentes, el entorno normativo y los recursos técnicos y financieros disponibles). La capacitación es un componente importante del desarrollo de la capacidad, pero a menudo las actividades puntuales de formación no se traducen en la integración plena y correcta del “aprendizaje nuevo” en los métodos de trabajo de los cursillistas.

Póngase en contacto con nosotros

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

FAO: <http://www.fao.org/food-safety/es/>

OMS: <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety>

PARTE II: ASPECTOS MÁS DESTACADOS DE LAS PRINCIPALES INICIATIVAS REALIZADAS DESDE EL 43.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

3.1 Instrumento de la FAO y la OMS de evaluación de los sistemas de control alimentario

3.1.1 El instrumento de la FAO y la OMS de evaluación de los sistemas de control alimentario, integrado por cinco volúmenes, se ha publicado en árabe, español, francés, inglés y ruso. El instrumento está disponible en:

- FAO: <http://www.fao.org/publications/card/en/c/CA5334ES>
- OMS: <https://www.who.int/es/publications/i/item/9789241515719>

3.1.2. Este instrumento permite a los Estados miembros evaluar de manera estructurada, transparente y mensurable el funcionamiento de sus sistemas de control alimentario a lo largo de toda la cadena alimentaria, establecer los ámbitos prioritarios para el desarrollo de la capacidad, y medir y evaluar los progresos alcanzados en el transcurso del tiempo.

3.1.3 La FAO y la OMS siguen ayudando a los Estados miembros a utilizar el instrumento para evaluar sus sistemas nacionales de control alimentario de forma estructurada y mensurable. La FAO ha concluido con éxito evaluaciones en Malawi, el Sudán y Túnez en 2019 y se han emprendido otras evaluaciones en el Emirato de Abu Dabi y Belarús. La FAO también tiene previsto iniciar evaluaciones en las Bahamas, Guyana, los Emiratos Árabes Unidos y Azerbaiyán en un futuro muy próximo.

3.1.4 Con miras a facilitar el uso generalizado del instrumento de evaluación de la FAO y la OMS, ambas organizaciones están elaborando conjuntamente materiales de difusión.

3.2 Directrices de la FAO sobre la inspección basada en el riesgo

3.2.1 En materia de inspección basada en el riesgo, la FAO sigue actualizando las directrices existentes, así como formulando otras nuevas, como parte de la serie Inocuidad y calidad de los alimentos. El último número de la serie —*Principles for risk-based meat inspection* (Principios para la inspección de la carne basada en el riesgo)—, publicado recientemente en inglés, está disponible en: <http://www.fao.org/3/ca5465en/ca5465en.pdf>. También se han publicado las versiones en árabe y francés, que están disponibles en el sitio web de la FAO.

3.2.2 La publicación *Risk based Imported food control* (Control de alimentos importados basado en el riesgo) se ha traducido al árabe y se ha publicado en el sitio web de la FAO. Además, se están redactando nuevas directrices sobre:

- clasificación del riesgo de las empresas de alimentación como base para mejorar la planificación en materia de inspección;
- inspección pesquera basada en el riesgo (actualización de una publicación anterior).

3.3 Documentación de algunas compensaciones recíprocas entre la inocuidad de los alimentos y la seguridad alimentaria

3.3.1 Tras la publicación de una nota de orientación en la que se destacan las consideraciones en materia de políticas relacionadas con la inocuidad de los alimentos como parte de una serie de notas titulada “Fortalecer las políticas sectoriales para mejorar los resultados en materia de seguridad alimentaria y nutrición” (<http://www.fao.org/3/ca9476en/CA9476EN.pdf>), se identificaron varias cuestiones que habrían de tenerse en cuenta para mejorar la coherencia de las políticas. En particular, se considera que sería útil contar con mejores conocimientos acerca de estas compensaciones a fin de que los encargados de la formulación de políticas puedan elegir opciones fundamentadas. Como trabajo de seguimiento, se están realizando actualmente investigaciones para un estudio de caso en el que se documentarán combinaciones específicas de contaminantes/productos en un contexto de empeoramiento de la seguridad alimentaria.

3.4 Alerta, preparación y respuesta tempranas ante incidentes en materia de inocuidad alimentaria

3.4.1. La Secretaría de la INFOSAN, de la FAO y la OMS, sigue desarrollando y fortaleciendo la Red, así como desarrollando capacidad en relación con la preparación y la respuesta ante incidentes en materia de inocuidad alimentaria. La Secretaría de la INFOSAN responde a más de 100 incidentes en materia de inocuidad alimentaria al año y facilita la rápida comunicación entre los miembros de la Red en todas las regiones. Durante los incidentes en materia de inocuidad alimentaria, la Secretaría de la INFOSAN confía en la acción rápida de sus puntos de contacto de emergencia nacionales para atender las solicitudes de información. La información compartida a través de la INFOSAN permite a los miembros de todo el mundo implementar medidas de gestión del riesgo adecuadas para prevenir una mayor distribución de los alimentos afectados y el riesgo relacionado de enfermedades transmitidas por los alimentos.

3.4.2 La INFOSAN facilitó el intercambio de información respecto a 127 incidentes internacionales en materia de inocuidad alimentaria en 2020 y 140 incidentes, hasta ahora, en 2021. Esto indica una mayor confianza en la Red por parte de sus miembros y los Estados miembros. La Secretaría de la INFOSAN sigue publicando resúmenes trimestrales de las actividades de la red, tales como incidentes internacionales en materia de inocuidad alimentaria y noticias de cada trimestre.

3.4.3 El número de miembros de la INFOSAN ha seguido creciendo durante el bienio 2018-19, experimentando un incremento de 8 puntos porcentuales, con un decidido aumento en la región del Mediterráneo oriental y en la región de África. El 89 % de todos los Estados miembros de la OMS tienen ahora un punto de contacto de emergencia de la INFOSAN activo.

3.4.4 Prosiguieron los esfuerzos por fortalecer las asociaciones con las autoridades y redes regionales con PulseNet Internacional, la Red mundial de alerta y respuesta ante brotes epidémicos, la Red de intercambio de riesgos emergentes de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), el Sistema europeo de alerta rápida para alimentos y piensos, la Comunidad de Países de Lengua Portuguesa, la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental (ASEAN), el Organismo de Salud Pública del Caribe, el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria y la Iniciativa árabe de inocuidad de los alimentos para la facilitación del comercio.

3.4.5 Los conocimientos y la capacidad de los miembros de la INFOSAN para participar activamente en la Red, así como para responder de manera eficaz ante las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos, se han potenciado más aún gracias a los seminarios en línea impartidos por la Secretaría de la INFOSAN en español, francés, inglés y portugués y a distintos talleres de capacitación de ámbito nacional.

3.4.6 En 2021, se llevaron a cabo en línea ejercicios de simulación de situaciones de emergencia en español, francés, inglés y portugués para los países de África, las Américas y Asia dirigidos a los puntos de contacto de emergencia de la INFOSAN y a los centros de coordinación nacional del Reglamento Sanitario Internacional. La participación en estos ejercicios sirve para someter a prueba los mecanismos de coordinación nacionales e internacionales y reforzar la preparación para dar respuesta a situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria.

3.4.7 En 2020, se llevaron actividades para reforzar la red en el plano regional, tales como la séptima reunión de miembros de la INFOSAN de las Américas, que se celebró virtualmente con apoyo de autoridades de la Argentina. Asimismo, se organizaron seminarios web regionales con el propósito de concienciar y de aumentar la participación de los miembros de la INFOSAN en las regiones de África, Asia y Europa. En el plano nacional, en 2020 y 2021, se preparó un ejercicio de simulación de segundo nivel destinado a los puntos de contacto de emergencia de la INFOSAN, los puntos de contacto de la INFOSAN y los centros de coordinación nacional del Reglamento Sanitario Internacional a fin de probar los mecanismos de respuesta actuales y de crear capacidad en torno a la gestión de las emergencias en materia de inocuidad alimentaria.

3.4.8 En julio de 2021, la Secretaría de la INFOSAN puso en marcha el nuevo sitio web de la comunidad INFOSAN, con funciones nuevas y mejoradas que facilitarán la comunicación y el intercambio de información durante los incidentes internacionales en materia de inocuidad alimentaria. El nuevo sitio web de la comunidad INFOSAN cuenta con más de 600 miembros de más de 190 Estados miembros de la OMS y sus territorios.

3.4.9 La pandemia de la enfermedad por coronavirus (COVID-19), si bien esta no es una enfermedad transmitida por los alimentos, suscitó gran interés y requisitos de apoyo para desarrollar capacidad en cuanto a la preparación para responder ante emergencias. La Secretaría de la INFOSAN organizó talleres de nivel nacional, regional e internacional desde mediados de 2020 y continúa organizándolos periódicamente.

3.4.10 Una iniciativa destinada a organizar sesiones de grupos de trabajo en diferentes esferas temáticas que se puso en marcha en 2020 resultó muy exitosa y se ha solicitado que se continúe con esta serie de talleres en 2021. Las cuatro esferas temáticas que se trataron fueron las siguientes: i) otras medidas de inocuidad de los alimentos durante la pandemia de la COVID-19, ii) gestión de alérgenos en el comercio internacional de alimentos, iii) retiro de alimentos en el contexto del comercio internacional y iv) comunicación de crisis.

3.4.11 El Informe de actividades 2018-19 de la INFOSAN se publicó en septiembre de 2020¹. Durante el bienio 2018-19, la Secretaría de la INFOSAN respondió a 162 incidentes internacionales en materia de inocuidad alimentaria, facilitando la comunicación y el intercambio de información importante sobre inocuidad de los alimentos entre los miembros de la Red. La capacidad nacional de gestión de emergencias relacionadas con la inocuidad alimentaria se vio reforzada con una serie de seminarios en línea y ejercicios de simulación en varios idiomas. La INFOSAN participó en varios actos destacados, entre ellos la primera Conferencia Internacional sobre Inocuidad Alimentaria organizada por la FAO, la OMS y la Unión Africana, que se celebró en Addis Abeba (Etiopía) en febrero de 2019, y el Foro internacional de la OMC sobre inocuidad alimentaria y comercio, que se celebró en Ginebra (Suiza) en abril de 2019.

3.4.12 La Secretaría de la INFOSAN, en colaboración con la Autoridad de Inocuidad Alimentaria y Agrícola de Abu Dhabi, organizó la segunda reunión mundial de la INFOSAN del 9 al 11 de diciembre de 2019 en los Emiratos Árabes Unidos, que contó con la participación presencial de más de 285 asistentes de 135 países. Los objetivos de la reunión fueron: reunir a los miembros para someter a debate los últimos avances de la Red; fortalecer las relaciones existentes; intercambiar experiencias e inspirar las acciones de la INFOSAN para el futuro. Gracias a la reunión, se reforzó la concepción de la INFOSAN como una comunidad de confianza y apoyo donde compartir información y colaborar durante las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria. El informe de la reunión puede consultarse en el sitio web de la INFOSAN (<https://www.who.int/publications/i/item/9789240003934>).

3.4.13 El nuevo Plan estratégico de la Secretaría de la INFOSAN 2020-25 (<http://www.fao.org/3/ca6988es/ca6988es.pdf>) se publicó en otoño de 2019 y se presentó durante la segunda reunión mundial de la INFOSAN. En el documento se presentan los objetivos y la metodología del proceso de reflexión estratégica, se pasa revista a la historia, la situación actual y los factores contextuales que influyen en la labor de la INFOSAN, y se describen, por último, los seis objetivos estratégicos, destacando los principales retos que existen para cumplirlos, así como las acciones que debe llevar a cabo la Secretaría de la INFOSAN para lograr alcanzarlos.

3.4.14 En 2020, se publicaron nueva Guía de los miembros de INFOSAN y su anexo para la Web (plantilla para comunicación de la INFOSAN y el Reglamento Sanitario Internacional), que están disponibles en línea en árabe, español, francés, inglés y ruso. Este documento sirve como una guía de referencia funcional para los miembros de la INFOSAN, ya que proporciona una descripción general de los aspectos operativos de la INFOSAN relativos a la comunicación de incidentes internacionales en materia de inocuidad alimentaria. El documento puede consultarse en el sitio web de la INFOSAN (<https://www.who.int/es/publications/i/item/9789240000230>).

3.4.15 El Centro Conjunto FAO/Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) inició en abril de 2019 la implementación de un proyecto titulado *Enhancing Capacity in Member States for Rapid Response to Food Safety Incidents and Emergencies* (Mejora de la capacidad de respuesta rápida de los Estados miembros ante incidentes y situaciones de emergencia relacionados con la inocuidad de los alimentos). El proyecto, financiado en el marco de la Iniciativa sobre los usos pacíficos del OIEA y que tendrá una duración de tres a cuatro años, tiene el objetivo de fortalecer la cooperación en las redes de laboratorios de inocuidad de los alimentos a fin de dar una respuesta rápida ante los incidentes y situaciones de emergencia relacionados con la inocuidad alimentaria que afectan a los seres humanos, los animales y el comercio. Los componentes principales del proyecto incluyen el desarrollo de métodos de análisis rápidos y eficaces en función del costo para la detección y el control de contaminantes de los alimentos, la determinación de la autenticidad de los alimentos y la verificación de su origen, así como la transferencia de la metodología a los Estados miembros por medio de cursos de capacitación y publicaciones. En diciembre de 2020 y junio de 2021 se ofrecieron dos cursos de capacitación, que se pospusieron y se adaptaron a un formato virtual debido a las restricciones relacionadas con la COVID-19, sobre la detección y el control de contaminantes orgánicos en los alimentos (componentes teóricos y de laboratorio). Estos cursos de capacitación reunieron a 24 participantes de 24 países. Se tiene previsto ofrecer otros cursos de capacitación virtuales sobre el uso de técnicas de perfiles/caracterización para determinar el origen de los alimentos y verificar su autenticidad, en agosto de 2021, y sobre el uso de técnicas de isótopos estables para determinar el origen de los alimentos y verificar su autenticidad, en octubre de 2021.

3.5. Estrategia mundial conjunta FAO-OIEA-COI-OMS sobre la ciguatera

3.5.1 La cuestión de la intoxicación ciguatera por pescados se planteó en la 11.ª reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (2017) y el Comité convino en solicitar a la FAO y la OMS asesoramiento científico a fin de poder elaborar opciones adecuadas para la gestión de los riesgos. Sobre la base de esta solicitud, la FAO y la OMS convocaron una reunión de expertos del 19 al 23 de noviembre de 2018 en Roma. Aunque había muchas lagunas en la información disponible sobre la ciguatera, algunas necesidades requerían atención urgente, tanto en lo concerniente a la gestión de los riesgos como a la investigación.

¹ <https://www.who.int/es/publications/i/item/9789240006911>.

Las principales necesidades en materia de gestión de los riesgos eran la definición de protocolos claros para evitar el riesgo de que la población local y los turistas, principalmente, consumieran productos alimenticios marinos tóxicos, aunque también los consumidores que adquirirían dichos productos importados de determinadas zonas. Esta labor incluía un programa de información y difusión bien definido y una identificación clara de la distribución geográfica de los recursos pesqueros y de los organismos responsables, así como de la presencia y concentración de ciguatoxinas en los distintos tejidos y partes anatómicas de los recursos pesqueros afectados. Las principales necesidades de investigación se referían a los métodos de detección, tanto los de reconocimiento como los analíticos, y a la necesidad de contar con un programa estable de provisión de normas analíticas. El Informe FAO/OMS de la reunión de expertos sobre intoxicación ciguatera por pescados puede consultarse en inglés en los sitios web de la FAO y la OMS².

3.5.2 Basándose en el informe mencionado, la FAO, en colaboración con el OIEA y la Comisión Oceanográfica Intergubernamental (COI) de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), elaboró un curso electrónico sobre control y prevención de la intoxicación ciguatera por pescados que ya está disponible en línea: <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=648>. Este curso electrónico está dirigido a autoridades de inocuidad de los alimentos y pesca, responsables de la formulación de políticas, médicos y administradores sanitarios. También está destinado a formadores y estudiantes interesados en la intoxicación ciguatera por pescados, y para pescadores y quienes se dedican al procesamiento de pescado.

3.6 Labor de la FAO en relación con el saneamiento de moluscos bivalvos

3.6.1 El comercio internacional ha sido el factor impulsor principal del rápido crecimiento de la industria de producción de moluscos bivalvos durante los últimos seis decenios, que pasó de casi un millón de toneladas en 1950 a 17,3 millones de toneladas en 2018. Según las estadísticas de la FAO, el valor de las exportaciones del comercio de moluscos bivalvos alcanzó los 4 260 millones de USD en 2018. Sin embargo, hay un número muy limitado de países que cuentan con programas eficaces de control de los moluscos bivalvos.

3.6.2 La necesidad de elaborar orientaciones internacionales para la aplicación de programas de saneamiento de moluscos bivalvos en el marco de la Sección 7 del Código de prácticas del Codex para el pescado y los productos pesqueros fue señalada por los representantes de 15 de los principales países productores y comercializadores de bivalvos que participaron en el segundo Seminario internacional sobre saneamiento de mariscos moluscos: Aplicación de monitoreos sanitarios, celebrado en Newport (Estados Unidos de América) del 24 al 28 de septiembre de 2012. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP), en su 33.^a reunión, y el Subcomité de Comercio Pesquero del Comité de Pesca de la FAO se mostraron favorables a que la FAO y la OMS elaboraran orientaciones de carácter internacional.

3.6.3 La orientación técnica conjunta FAO/OMS para el desarrollo de los aspectos relacionados con el área de cría de los programas de saneamiento de moluscos bivalvos³ fue elaborada por un equipo de expertos internacionales en representación de distintas regiones geográficas y de distintas prácticas de producción de moluscos bivalvos y se puso a prueba en varios países.

3.6.4 La orientación sienta las bases para la elaboración conjunta por parte de la FAO y el Centro para las Ciencias del Medio Ambiente, la Pesca y la Acuicultura (CEFAS) que consta de tres módulos. El primer módulo (sobre Perfil de riesgo de las zonas de cría, <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=481>) y el segundo (sobre Examen y evaluación del área de cultivo, <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=629>) están disponibles en línea (en inglés). El último módulo se encuentra en fase de elaboración. El curso está destinado a responsables de la formulación de políticas, profesionales expertos en materia de desarrollo y administradores de programas, especialistas e investigadores del sector, productores de bivalvos, formadores y agentes de extensión.

3.6.5 En los últimos dos años, la FAO ha realizado, en colaboración con el Centro de referencia de la FAO en materia de saneamiento de bivalvos y el CEFAS⁴, una serie de actividades de creación de capacidad dirigidas a brindar orientación sobre los protocolos de laboratorio, la acreditación y el uso de métodos de pertinencia para analizar los moluscos bivalvos.

² <http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca8817en/>; <https://apps.who.int/iris/handle/10665/332640>.

³ Orientación técnica conjunta FAO/OMS para el desarrollo de los aspectos relacionados con el área de cría de los programas de saneamiento de moluscos bivalvos (*Technical guidance for the development of the growing area aspects of Bivalve Mollusc Sanitation Programmes* (en inglés): <http://www.fao.org/documents/card/es/c/ca1213en/>.

⁴ Programas de trabajo e informes anuales del Centro de referencia de la FAO (en inglés): <https://www.cefasc.org.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre-for-bivalve-mollusc-sanitation/fao-reference-centre-work-programmes-and-annual-reports/>.

3.6.6 Durante las distintas actividades de creación de capacidad en materia de saneamiento de moluscos bivalvos realizadas en los últimos dos años, se puso de relieve la falta de orientaciones sobre la vigilancia de la presencia de biotoxinas para el desarrollo de programas de saneamiento de moluscos bivalvos. La FAO considera que es conveniente complementar dicho esfuerzo y está elaborando orientaciones sobre la vigilancia de la presencia de biotoxinas a fin de prestar apoyo a los países en la producción de moluscos bivalvos inocuos y promover el comercio de este importante producto.

3.7 Plataforma de la FAO sobre alimentos modificados genéticamente

3.7.1 La Plataforma de la FAO sobre los alimentos modificados genéticamente (<http://www.fao.org/gm-platform>) es una sencilla plataforma en línea que permite compartir información sobre la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos a partir de plantas de ADN recombinante autorizadas de conformidad con las *Directrices del Codex para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante* (CAC/GL 45-2003, Anexo III aprobado en 2008). Esta plataforma también facilita la utilización eficaz de las evaluaciones de la inocuidad de los alimentos en situaciones de presencia de niveles bajos de material vegetal de ADN recombinante en los alimentos.

3.7.2 La Plataforma contiene actualmente 1 625 registros de datos de evaluaciones nacionales de la inocuidad de los alimentos y piensos modificados genéticamente y cuenta con la participación de 179 miembros del Codex en total. Entre ellos, 25 miembros, entre los que se incluye la Unión Europea, están compartiendo datos e información de manera activa y periódica. Se pide a todos los miembros del Codex que designen a sus puntos de contacto y que compartan activamente los datos y la información pertinentes para abordar las necesidades destacadas en las Directrices del Codex antes mencionadas. Puede dirigir sus preguntas o comentarios a GM-Platform@fao.org.

3.8 Trabajo de la FAO y la OMS sobre la secuenciación del genoma completo

3.8.1 La FAO facilita una red técnica oficioso para intercambiar información, conocimientos y experiencia en la utilización de la tecnología de secuenciación del genoma completo para la gestión de la inocuidad alimentaria. Los países participantes son los siguientes: Bangladesh, Bhután, Botswana, China, Egipto, Filipinas, Ghana, India, Irán (República Islámica del), Mauricio, Mongolia, Mozambique, Namibia, República Unida de Tanzania, el Sudán, Singapur, Tailandia y Viet Nam. Para unirse a la red, póngase en contacto con WGS@fao.org.

3.8.2 La FAO, junto con organismos asociados como la OMS y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), presta apoyo a iniciativas técnicas sin fines de lucro en materia de secuenciación del genoma completo e inocuidad alimentaria, como Global Microbial Identifier (GMI) y PulseNet International. La FAO forma parte del comité directivo de la GMI para velar por que todos los países, incluidos los países en desarrollo y los países en transición, se beneficien de esta tecnología aplicable a la gestión de la inocuidad de los alimentos que presenta un importante potencial. PulseNet International es una red mundial de laboratorios dedicada a la vigilancia y detección de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. Esta red internacional prevé el uso estandarizado de la secuenciación del genoma completo para detectar y subtipificar patógenos bacterianos causantes de enfermedades de origen alimentario en todo el mundo en sustitución de los métodos tradicionales.

3.8.3 La OMS elaboró y tiene previsto publicar en 2021 un documento de orientación para los países, titulado *Whole Genome Sequencing as a Tool to Strengthen Foodborne Disease Surveillance and Response* como instrumento para reforzar la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la respuesta a las mismas. Este documento es un recurso adicional a las publicaciones ya existentes, sobre “refuerzo de la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y las respuestas a las mismas”⁵, de 2017, y sobre “la secuenciación del genoma completo para la vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos”⁶, de 2018. Estas herramientas tienen la finalidad de ofrecer a los países información sobre el uso de la tecnología de secuenciación para la vigilancia nacional de las enfermedades transmitidas por los alimentos, así como orientación sobre las maneras en que se puede adaptar e implementar esa tecnología a fin de que los países puedan aprovechar y mejorar el sistema de vigilancia existente, sobre la base de sus diferentes niveles de capacidad. La OMS participa en las actividades de la iniciativa Global Microbial Identifier, cuyo comité directivo integra, y apoya iniciativas relacionadas con el uso de la tecnología de secuenciación para mejorar los sistemas alimentarios y la vigilancia y detección de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

3.8.4 Por conducto de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), se ha alentado a los Estados miembros de la FAO y la OMS a utilizar la secuenciación del genoma completo como instrumento para reforzar la vigilancia y la investigación de los brotes internacionales de enfermedades transmitidas por los alimentos. Los Estados miembros han compartido entre sí cada vez más detalles sobre la secuenciación del genoma completo durante brotes internacionales recientes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

⁵ <https://www.who.int/publications/i/item/strengthening-surveillance-of-and-response-to-foodborne-diseases>.

⁶ <https://www.who.int/publications/i/item/whole-genome-sequencing-for-foodborne-disease-surveillance>.

Ese intercambio de datos sobre la secuenciación del genoma completo en tiempo real ha permitido identificar la fuente de varios brotes internacionales de enfermedades transmitidas por los alimentos, así como evitar retrasos en la aplicación de medidas de gestión del riesgo y detener la distribución internacional de productos alimentarios contaminados. A través de la INFOSAN, los países pueden seguir intercambiando conocimientos y soluciones comprobadas para el uso de la secuenciación del genoma completo a fin de mejorar la respuesta internacional ante emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

3.9. Directrices en materia de inocuidad de los alimentos, nutrición y COVID-19

3.9.1 La FAO y la OMS han elaborado notas de orientación sobre políticas y otros recursos de interés desde la óptica de sus respectivos mandatos específicos⁷, con objeto de brindar apoyo para abordar los retos existentes. La FAO y la OMS, en estrecha colaboración con la Secretaría del Codex, han elaborado directrices sobre la COVID-19 y la inocuidad alimentaria destinadas a las autoridades nacionales competentes. La FAO ha actualizado el documento de orientación sobre la COVID-19 y la inocuidad alimentaria destinado a operadores de empresas de alimentos⁸.

3.9.2 Además, la FAO y la Secretaría del Codex han elaborado tres carteles en los que se recogen de manera resumida 10 cuestiones esenciales sobre la COVID-19 y la inocuidad alimentaria que las autoridades nacionales competentes, los consumidores y los operadores de empresas alimentarias, respectivamente, deberían conocer⁹. Por último, la FAO elaboró documentos de orientación sobre las repercusiones de la COVID-19 en la seguridad alimentaria y la nutrición¹⁰, sobre la reducción de la pérdidas y el desperdicio de alimentos¹¹ y sobre una alimentación saludable en el contexto de la COVID-19^{12, 13}.

3.9.3 Se ha publicado una página web, titulada “#SanosEnCasa: alimentación saludable”¹⁴, que incluye consejos sobre inocuidad de los alimentos y un vídeo sobre “las cinco claves para la inocuidad de los alimentos”. Próximamente, se publicará un resumen informativo sobre dietas saludables, titulado *Healthy diets to maintain nutritional well-being during the COVID-19 pandemic* (Dietas saludables para mantener el bienestar nutricional durante la pandemia de la COVID-19), en el que se reunirán los principales contenidos y mensajes sobre una alimentación saludable basados en las directrices existentes de la OMS y otros documentos de esta Organización. La OMS está evaluando la interrupción de los servicios de salud debido a la COVID-19, entre ellos, servicios de vacunación, enfermedades no transmisibles y salud mental y otros servicios esenciales de salud. Estas encuestas sobre la situación se están realizando trimestralmente. Se ha publicado la segunda ronda de la encuesta nacional sobre la situación de la continuidad de los servicios sanitarios esenciales durante la pandemia de la COVID-19 (enero-marzo de 2021) en relación con la salud reproductiva, materna, del recién nacido, del niño y del adolescente¹⁵. Contiene información sobre la gestión de la malnutrición de moderada a grave, así como los servicios sanitarios relacionados con la nutrición, tales como atención prenatal y atención posnatal para mujeres y recién nacidos. La OMS ha publicado un tablero por países y regiones destinado a hacer un seguimiento de la continuidad de los servicios sanitarios esenciales durante la pandemia de la COVID-19¹⁶. Se está preparando un módulo de cuestionarios sobre nutrición para la tercera ronda de la encuesta nacional sobre la situación. Se han elaborado preguntas frecuentes sobre el embarazo y el parto¹⁷, la lactancia materna¹⁸, y la inocuidad de los alimentos, dirigidas a consumidores¹⁹, autoridades de inocuidad de los alimentos²⁰ y empresas alimentarias²¹. Actualmente, se están preparando preguntas frecuentes sobre vacunas contra la COVID-19 y la lactancia materna basadas en las recomendaciones provisionales del Grupo de Expertos de Asesoramiento Estratégico sobre inmunización (SAGE) de la OMS, en asociación con el Grupo Medular para la Alimentación de Lactantes y Niños/as Pequeños/as en Emergencias, el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) y la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID).

⁷ <http://www.fao.org/2019-ncov/es/>; <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019>.

⁸ <https://doi.org/10.4060/cb6030en>.

⁹ <http://www.fao.org/3/ca8947es/ca8947es.pdf>; <http://www.fao.org/3/ca8798es/ca8798es.pdf>; <http://www.fao.org/3/ca8883es/ca8883es.pdf>.

¹⁰ <http://www.fao.org/policy-support/tools-and-publications/resources-details/es/c/1287907/>.

¹¹ <http://www.fao.org/3/ca9056es/ca9056es.pdf>.

¹² <http://www.fao.org/publications/card/es/c/CA8380es>.

¹³ <http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca9512en/>.

¹⁴ <https://www.who.int/es/campaigns/connecting-the-world-to-combat-coronavirus/healthyathome/healthyathome—healthy-diet>.

¹⁵ <https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-EHS-continuity-survey-2021.1>.

¹⁶ <https://www.who.int/teams/integrated-health-services/monitoring-health-services/national-pulse-survey-on-continuity-of-essential-health-services-during-the-covid-19-pandemic/dashboard>.

¹⁷ <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/q-a-on-covid-19-pregnancy-and-childbirth>.

¹⁸ <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/q-a-on-covid-19-and-breastfeeding>.

¹⁹ <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19-food-safety-for-consumers>.

²⁰ <https://www.who.int/es/news-room/q-a-detail/questions-relating-to-food-safety-authorities>.

²¹ <https://www.who.int/es/news-room/q-a-detail/questions-relating-to-food-businesses>.

Durante la pandemia de la COVID-19, la OMS y la FAO han publicado dos documentos de orientación relativos a la inocuidad de los alimentos:

- COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las autoridades competentes responsables de los sistemas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos²²;
- COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias²³.

La OMS, en colaboración con la OIE y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), publicó el documento siguiente:

- Reducción de los riesgos para la salud pública asociados con la venta de mamíferos salvajes vivos en los mercados tradicionales de alimentos²⁴.

3.9.4 La FAO, en colaboración con la Unión Mundial de Mercados Mayoristas, organizó dos talleres en línea sobre la identificación de dificultades relacionadas con la inocuidad de los alimentos en los mercados mayoristas de las regiones de América Latina y Asia, en abril y mayo de 2021, respectivamente.

3.9.5 Las oficinas regionales de la FAO y la OMS en Europa y Asia central están ultimando la publicación conjunta de un documento que presenta opiniones acerca del control de la inocuidad de los alimentos y la gestión del riesgo de la inocuidad de los alimentos en esas regiones durante la pandemia de la COVID-19 desde las perspectivas del gobierno, la industria alimentaria y los consumidores.

3.9.6 La Oficina Regional de la OMS para Europa ha elaborado un documento de orientación regional sobre alimentos inocuos y saludables en los mercados de alimentos tradicionales en la Región de Europa de la Organización. La orientación adopta un enfoque “Una salud” para promover los alimentos inocuos y saludables en los mercados tradicionales y describe un enfoque paso a paso para la puesta en marcha de iniciativas a esos efectos.

3.9.7 La Organización Panamericana de la Salud (OPS) elaboró una guía regional destinada a prevenir la propagación de la COVID-19 en los mercados tradicionales de alimentos, a fin de que los mercados funcionen en condiciones de inocuidad para los trabajadores, los distribuidores y los usuarios durante la pandemia. La finalidad de la guía era contribuir al funcionamiento en condiciones de inocuidad de los mercados y ferias de alimentos durante la pandemia de la COVID-19 y formular recomendaciones destinadas a reducir la transmisión del coronavirus de tipo 2 causante del síndrome respiratorio agudo severo (SARS-Cov-2)²⁵.

3.9.8 El Centro panamericano de fiebre aftosa de la OPS (PANAFTOSA-OPS) produjo infografías en español, inglés y portugués a fin de reforzar las buenas prácticas de higiene y el distanciamiento social a lo largo de la cadena de valor alimentaria a fin de prevenir la propagación del SARS-Cov-2. Las infografías incluían mensajes destinados a los trabajadores de la producción primaria, los operadores de empresas alimentarias, los productores de alimentos y los transportistas, así como directrices generales acerca de cómo responder ante casos positivos de COVID-19 en la industria alimentaria²⁶.

3.9.9 PANAFTOSA-OPS volvió a presentar un curso de aprendizaje electrónico para manipuladores de alimentos en español e inglés que ha contribuido a aumentar los conocimientos acerca de las buenas prácticas de higiene para los operadores de empresas alimentarias en las Américas y otros lugares. La capacitación resultó especialmente útil durante la pandemia y algunos países de las Américas la han adoptado para certificar a sus operadores de empresas alimentarias. El curso se ha presentado recientemente en portugués. Se están preparando las traducciones a holandés y francés²⁷.

3.9.10 PANAFTOSA-OPS produjo infografías sobre restricciones dietéticas y alergias alimentarias en español, inglés y portugués, con la finalidad de concienciar acerca de los dos conceptos, mal interpretados por el público en general²⁸.

3.10. Actividades realizadas con el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANFC)

3.10.1 La FAO y la OMS aportan conocimientos técnicos al grupo de trabajo del FANFC por lo que se refiere al examen de las propuestas de proyectos y su implementación, así como a la coordinación del apoyo para el desarrollo de la capacidad entre los organismos de desarrollo, el examen de prácticas innovadoras y la cooperación con los grupos de profesionales del FANFC, en temas como certificación electrónica y asociaciones entre los sectores público y privado, buenas prácticas de reglamentación en relación con las medidas sanitarias y fitosanitarias y el marco de efectos comerciales indirectos sobre la salud nacional.

²² https://www.who.int/es/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Food_Safety_authorities-2020.1.

²³ <http://www.fao.org/3/ca8660es/CA8660ES.pdf>.

²⁴ <https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Food-safety-traditional-markets-2021.1>.

²⁵ <https://iris.paho.org/handle/10665.2/53315>.

²⁶ <https://www.paho.org/es/panaftosa>.

²⁷ <https://www.campusvirtualsp.org/pt-br/curso/treinamento-virtual-para-manipuladores-de-alimentos-portugues-2020>.

²⁸ <https://www.paho.org/es/panaftosa>.

Las oficinas regionales de la FAO y la OMS participan de manera activa en la implementación de diversos proyectos del FANFC en las relativas regiones.

3.10.2 En Malí, se inició en julio de 2021 el proyecto PG-611 (MTF/MLI/063/STF) que contribuirá a reforzar la inocuidad de los alimentos, en la cadena de valor del pescado ahumado. Por cierto, en un proyecto anterior del FANFC (PG-303) ejecutado por la FAO con apoyo técnico de la OMS (MTF/RAF/487/STF) se había determinado que el pescado secado con humo era el principal factor de exposición de la población a residuos de plaguicidas (clorpirifos) e hidrocarburos aromáticos policíclicos. Se prevé que las partes interesadas nacionales seleccionarán y pondrán en práctica las opciones de gestión del riesgo pertinentes para reducir de manera significativa los riesgos y promover prácticas justas en el comercio de alimentos. El nuevo proyecto se titula “Promoción de las normas y los códigos de prácticas del Codex en el sector del pescado ahumado y consecuencias en la inocuidad de los alimentos en otros sectores en Malí” y se ejecutará hasta 2024.

3.10.3 Con respecto a la situación de la COVID-19, la OMS participó en una serie de seminarios web del FANFC y brindó nuevas directrices en materia de COVID-19 e inocuidad de los alimentos a las empresas alimentarias y las autoridades competentes.

3.10.4. El 27 de julio de 2021, en el marco de los actos previos a la Cumbre de las Naciones Unidas sobre los Sistemas Alimentarios, el Codex, la CIPF, el FANFC y la OIE organizaron conjuntamente una sesión virtual paralela sobre el tema “Promoción de sistemas alimentarios sostenibles: la función de las normas internacionales”.

3.10.5 La FAO está ejecutando dos proyectos del FANFC en la región de Asia y el Pacífico que se vieron gravemente afectados por la pandemia de la COVID-19. El proyecto MTF/SOI/003/STF está aumentando la capacidad de los laboratorios nacionales de salud pública de las Islas Salomón a fin de prestar servicios de análisis microbiológicos para apoyar el acceso al mercado de los exportadores de pescado. Aunque la finalidad original era lograr la acreditación conforme a la norma ISO17025, esta se ha revisado teniendo en cuenta la COVID-19 a fin de encauzar al laboratorio para lograr la acreditación al tiempo que se garantiza la provisión de servicios de pruebas microbiológicas validadas y fiables del agua y los productos alimentarios para las empresas e instituciones públicas locales. El proyecto MTF/INF/198/STF se está ejecutando a lo largo de la cadena de valor de las especias con el objetivo de abordar los principales problemas de inocuidad de los alimentos de las variedades de especias indias, tales como contaminación microbiana, exceso de residuos de plaguicidas, contaminación por micotoxinas y falta de conciencia acerca de las buenas prácticas agrícolas y las buenas prácticas de higiene en las diferentes etapas de producción, elaboración previa y comercialización.

3.10.6 En Kirguistán, el proyecto STDF/PG/569 ofrece apoyo a la industria de las frutas y hortalizas para mejorar las capacidades de los productores y procesadores de alimentos, así como orientación y capacidad para realizar auditorías para los inspectores de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos del sector. En el marco del proyecto, se está desarrollando un sistema capacitación centralizado y normalizado estandarizado con cuatro niveles de competencias para capacitar a los asesores en materia de gestión de la inocuidad alimentaria.

3.10.7 En Tayikistán, el proyecto STDF/PG/447 proporciona asistencia técnica al Comité de Seguridad Alimentaria (CSA) para reforzar el sistema oficial de reglamentación y control de los albaricoques y la miel. El proyecto se ejecuta conjuntamente con el Centro de Comercio Internacional (CCI).

3.10.8 En América Latina, la subvención para la preparación del proyecto STDF/PPG/716 está contribuyendo a establecer los pilares de un proyecto más amplio para poner en marcha un “Programa de creación de capacidad de análisis de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos en las Américas”. PANAFTOSA-OPS y la FAO están a cargo de la implementación de la subvención de la propuesta de proyecto.

3.11 Proyecto regional de la FAO de capacitación para desarrollar capacidades de evaluación de riesgos respecto de la inocuidad de los alimentos de los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos

3.11.1 La FAO está ejecutando un proyecto financiado por Francia (GCP/RLA/228/FRA-F) que tiene por objeto desarrollar capacidades en materia de evaluación de riesgos respecto de la inocuidad de los alimentos de los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos en América Latina y el Caribe. Los países que participan en el proyecto son: Argentina, Brasil, Chile, Costa Rica, México, Guyana y Barbados. La Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe y la Sede de la FAO están trabajando conjuntamente en este proyecto y, durante los últimos meses, han organizado una serie de seminarios web de capacitación con participantes de estos países para:

- conocer y comprender de qué manera el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) evalúa los residuos de medicamentos veterinarios y de qué manera estas evaluaciones contribuyen al establecimiento de los límites máximos de residuos en el Codex, así como comprender qué datos críticos deben presentarse para su evaluación por el JECFA;

- comprender cómo seleccionar los compuestos que son importantes para sus sistemas de producción y que tienen una posibilidad razonable de ser evaluados por el JECFA;
- identificar compuestos adecuados para presentarlos al JECFA para su evaluación.
- Se prevé que el proyecto facilite las aportaciones de los países participantes a la labor del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos. Si la pandemia y la situación internacional relacionada (en cuanto a la salud y los viajes) lo permiten, se organizará un último taller presencial en la región hacia finales de 2022.

3.12. Herramienta global FAO/OMS para la divulgación de datos sobre el consumo individual de alimentos (FAO/WHO GIFT)

3.12.1 La herramienta FAO/WHO GIFT es una plataforma innovadora en la que se difunden datos relativos al consumo individual de alimentos en forma de infografías sobre el consumo de alimentos y la nutrición desglosadas por edad y sexo y fáciles de entender para los usuarios no expertos, y se difunden microdatos completos para los usuarios más avanzados que deseen analizar los datos por sí mismos. La plataforma se encuentra disponible en línea en <http://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/es/>.

3.12.2 Los datos sobre el consumo individual de alimentos son esenciales en el ámbito de la inocuidad de los alimentos, y uno de los principales usuarios finales de estos datos compartidos a través de la plataforma FAO/WHO GIFT son los especialistas en inocuidad de los alimentos, que necesitan este tipo de datos para realizar una evaluación detallada de la exposición a las sustancias químicas presentes en los alimentos. En particular, se necesitan datos armonizados de consumo individual de alimentos para mejorar la coherencia y la fiabilidad de las evaluaciones de la exposición dietética, un paso fundamental para establecer límites de protección adecuados para los agentes microbiológicos o químicos presentes en los alimentos. Se están llevando a cabo actividades de creación de capacidad sobre la importancia de los datos para comprender la inocuidad de los alimentos en la República Democrática Popular Lao en 2021, y se prevén otras actividades en Nigeria y Kenya. El objetivo de las actividades de capacitación es presentar el posible uso de los datos de la plataforma FAO/WHO GIFT para el análisis de la inocuidad de los alimentos; describir el proceso de evaluación de riesgos y de qué manera los datos de consumo de alimentos apoyan la evaluación de la exposición dietética a los peligros para la salud humana; y abordar el potencial de los datos de consumo de alimentos e identificar las oportunidades para los países y la región en materia de inocuidad de los alimentos sobre la base de la experiencia adquirida en los estudios piloto.

3.12.3 Actividades de desarrollo de la capacidad en materia de nutrición en los planos mundial, regional y nacional:

- En octubre de 2020, se publicó el documento titulado *Capacity Development Roadmap: Promoting healthy diets through sustainable agri-food systems* (Hoja de ruta para el desarrollo de la capacidad: promover dietas saludables a través de sistemas agroalimentarios sostenibles) con el objeto de respaldar la aplicación de la Visión y estrategia relativas a la labor de la FAO en materia de nutrición. La puesta en marcha y la aplicación a nivel nacional están actualmente en curso.
- En octubre de 2020, la FAO organizó una actividad de capacitación virtual sobre nutrición y comercio, de tres días de duración, en colaboración con los ministerios pertinentes de los pequeños Estados insulares en desarrollo (PEID) de los océanos Índico y Atlántico (Cabo Verde, Guinea Bissau, Santo Tomé y Príncipe, Comoras, Mauricio, Seychelles y Madagascar), para más de 100 participantes, entre los que se encontraron funcionarios de divisiones de comercio y personal de aduanas, órganos de reglamentación de los alimentos y autoridades en materia de normas alimentarias, funcionarios a cargo de la seguridad alimentaria y nutricional y de la cadena de valor agroalimentaria, pequeñas y medianas empresas (PyME), asociaciones de consumidores y parlamentarios. Entre los temas tratados, pueden mencionarse las normas del Codex, con especial atención a la armonización de las normas nacionales y regionales, el etiquetado de los alimentos y la elaboración de productos agrícolas para las PyME, a fin de apoyar el suministro de alimentos inocuos y nutritivos. El taller forma parte de un proyecto de cooperación técnica (PCT) cuyo objetivo es integrar la nutrición en las políticas comerciales y la legislación y las normas alimentarias, así como promover las cadenas de valor alimentarias locales para el comercio entre los PEID. <http://www.fao.org/africa/news/detail-news/en/c/1370245/>
- En enero y abril de 2021, la Oficina Subregional de la FAO para el África Oriental apoyó la organización de dos talleres de nivel nacional sobre agricultura atenta a la nutrición en Eritrea y Somalia, respectivamente, que utilizaron una modalidad de aprendizaje combinada, con cursos de la FAO de aprendizaje en línea individualizado y participación virtual.
- En junio de 2021, se presentó una nueva sección sobre desarrollo de capacidades en el sitio web de la División de Alimentación y Nutrición de la FAO <http://www.fao.org/nutrition/capacity-development/es/>.

3.12.4 Se está elaborando una estrategia regional sobre nutrición para Europa y Asia central que establecerá un enfoque integrado para reducir todas las formas de malnutrición en la región. Sobre la base de las dificultades en materia de nutrición identificadas en la región, se proporcionan puntos de entrada para que todas las partes interesadas aborden dietas más saludables y sostenibles. Esta Estrategia regional de la FAO sobre nutrición para Europa y Asia central responde a los aspectos fundamentales de la agenda y los objetivos mundiales en materia de nutrición, como la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, las metas mundiales de nutrición para 2025 de la Asamblea Mundial de la Salud (WHA), el Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición (2016–2025) y el Marco de acción de la Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN2). También está armonizada con las Directrices voluntarias del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA) sobre los sistemas alimentarios y la nutrición, y refleja la importancia de los sistemas alimentarios para la “promoción de dietas saludables y prevención de todas las formas de malnutrición” (el tema de la FAO para el bienio 2020-21).

3.13 Reforzar la capacidad reglamentaria y fiscal para hacer frente a las dietas poco saludables y la inactividad física

3.13.1 La OMS ha estado prestando apoyo a la creación de capacidad nacional para la elaboración y aplicación de medidas reglamentarias y fiscales destinadas a hacer frente a los factores de riesgo de enfermedades no transmisibles de las dietas poco saludables y la inactividad física, como parte de un proyecto trienal conjunto, ejecutado en colaboración con la Organización Internacional del Derecho del Desarrollo y el Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo, con el apoyo de la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación y el Fondo de la OPEP para el Desarrollo Internacional. Se prestó apoyo técnico a los países seleccionados (Bangladesh, Kenya, Sri Lanka, República Unida de Tanzania y Uganda), como por ejemplo a través de actividades de creación de capacidad para revisar las políticas de etiquetado nutricional existentes con el fin de reforzarlas y armonizarlas aún más con las normas y directrices pertinentes del Codex, con vistas a incorporar también una disposición sobre el etiquetado frontal de los envases, y para desarrollar modelos de perfiles de nutrientes que respalden el desarrollo y la aplicación del etiquetado frontal de los envases y también las restricciones de comercialización. La labor en cada país se llevó a cabo en estrecha colaboración con el Ministerio de Salud correspondiente, incluidos la oficina de normas y otros ministerios interesados, así como con otras partes interesadas clave del país.

3.14 Labor de creación de capacidad reglamentaria para eliminar los ácidos grasos trans producidos industrialmente

3.14.1 Con el fin de alcanzar la meta del 13.º programa general de trabajo²⁹ de eliminar los ácidos grasos trans producidos industrialmente, la OMS ha llevado a cabo durante el último año una serie de talleres de creación de capacidad destinados a reforzar las capacidades reglamentarias de los países para aplicar y hacer cumplir las medidas en materia de políticas. Estos incluyeron un taller de creación de capacidad en diciembre de 2020 para cuatro países de la Región de Asia Sudoriental de la OMS (es decir, Bangladesh, Bhután, Maldivas y Sri Lanka) y un taller jurídico en marzo de 2021 para los 22 países de la Región del Mediterráneo Oriental de la OMS.

3.14.2 Además, se tiene previsto organizar, a finales de 2021, talleres de creación de capacidad destinados a laboratorios para la medición de los ácidos grasos trans en muestras de alimentos en países de las regiones del Mediterráneo Oriental, Europa y Asia Sudoriental de la OMS, utilizando los módulos de video³⁰ desarrollados para visualizar el protocolo mundial de laboratorio de la OMS para la medición de los ácidos grasos trans en alimentos, que se publicó en diciembre de 2020³¹.

PARTE III: ORIENTACIÓN FUTURA (además de las actividades en curso mencionadas anteriormente)

4.1. Iniciativa de la FAO sobre la ampliación mundial de los indicadores de inocuidad de los alimentos

4.1.1 Basándose en la iniciativa regional de elaboración de indicadores de inocuidad de los alimentos en Asia y el Pacífico³², la FAO está examinando un concepto para una posible ampliación de la iniciativa, a fin de que puedan considerarse indicadores mundiales de inocuidad de los alimentos en la dimensión de la alimentación y la agricultura. Dada la gran importancia del tema para los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), así como el grado de posible sensibilidad en torno a la medición de la inocuidad de los alimentos, la iniciativa requiere una amplia variedad de consultas con los Estados miembros, las partes interesadas y los organismos asociados. Se prevé que el concepto se formule para una prueba piloto mundial en 2022.

²⁹ El 13.º programa general de trabajo orienta la labor de la OMS hasta 2025 inclusive. La 74.ª Asamblea Mundial de la Salud, celebrada en mayo de 2021, acordó prorrogar la fecha de finalización del 13.º programa general de trabajo, prevista originalmente para 2019-2023, hasta 2025. (https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA74/A74_R3-sp.pdf).

³⁰ <https://youtu.be/J4j9BzxtFFE>.

³¹ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240018044?search-result=true&query=partially+hydrogenated+oils&scope=&rpp=10&sort=by=score&order=desc>.

³² <http://www.fao.org/3/cb4111en/cb4111en.pdf>.

4.2. Apoyo de la FAO para el establecimiento del Organismo Africano de Inocuidad de los Alimentos y la Zona de Libre Comercio Continental Africana

4.2.1 Como prosecución de los resultados alcanzados en 2019 en la Conferencia Internacional sobre Inocuidad Alimentaria, celebrada en Addis Abeba (Etiopía), y en el Foro internacional sobre inocuidad alimentaria y comercio, celebrado en Ginebra (Suiza), la Oficina Regional para África de la FAO ha intensificado las relaciones con la Comisión de la Unión Africana, así como la prestación de apoyo para la entrada en funcionamiento de la recién establecida Zona de Libre Comercio Continental Africana. La FAO respalda la implementación de la Zona de Libre Comercio Continental Africana en el sector de la alimentación y la agricultura, principalmente asegurando que el acuerdo contribuya a los objetivos de seguridad alimentaria y nutrición. Esto incluye el refuerzo de las capacidades de los Estados miembros en el análisis de las políticas comerciales y la participación en las negociaciones comerciales mediante el fortalecimiento de la información y el análisis de los mercados para orientar la implementación de políticas adecuadas de comercio y mercados y la facilitación de la labor de los órganos de establecimiento de normas en favor de la inocuidad de los alimentos y la sanidad vegetal, así como armonización de los controles reglamentarios. El apoyo de la FAO a la Comisión de la Unión Africana también contribuyó a los esfuerzos desplegados para ultimar del marco de políticas sanitarias y fitosanitarias de la Comisión, a la elaboración de la estrategia de inocuidad de los alimentos de la Comisión y al establecimiento del Organismo Africano de Inocuidad de los Alimentos con el objetivo de coordinar la inocuidad alimentaria a nivel continental.

4.2.2. El 4 de agosto de 2021, el Centro Conjunto FAO/OIEA, en colaboración con el Instituto Nacional de Metrología de Sudáfrica, realizará un taller virtual sobre inocuidad de los alimentos en África, de un día de duración, para deliberar sobre cuestiones técnicas actuales de inocuidad alimentaria relacionadas con los consumidores y el comercio. Este servirá de preámbulo para un taller presencial sobre inocuidad de los alimentos para toda África, previsto para junio/julio de 2022, como seguimiento de una actividad similar realizada en junio de 2018. Esta actividad bienal no pudo llevarse a cabo en 2020 o 2021 debido a la COVID-19. El taller abordará el papel de los laboratorios de inocuidad de los alimentos en la Zona de Libre Comercio Continental Africana y las dificultades relacionadas, incluidos normas y rechazos de exportaciones. También mejorará la creación de redes entre las partes interesadas en la inocuidad de los alimentos en África.

4.2.3. El Centro Conjunto FAO/OIEA participó en una reunión de consulta continental, del 8 al 11 de junio de 2021, sobre la elaboración de la Estrategia de inocuidad alimentaria para África. En las deliberaciones, también abordaron la Zona de Libre Comercio Continental Africana y el Organismo Africano de Inocuidad de los Alimentos.

4.2.4 La OMS y la FAO también siguen contribuyendo al proceso de elaboración de la estrategia de inocuidad alimentaria de la Comisión de la Unión Africana y al establecimiento del Organismo Africano de Inocuidad de los Alimentos.

4.3. Prestación de asistencia de la FAO y el OIEA a los Estados miembros en relación con el uso de la radiación ionizante como tratamiento con aplicaciones fitosanitarias y en la inocuidad y calidad de los alimentos.

4.3.1 Hasta ahora, los alimentos irradiados se tratan en unidades de irradiación por contrato autónomas, principalmente en las Américas y en los países de Asia y el Pacífico. Una nueva iniciativa de investigación conjunta de la FAO y el OIEA, de cinco años de duración, está desarrollando un nuevo paradigma que utiliza haces de electrones o rayos X “blandos”. Los dispositivos eléctricos que generan estos haces de baja energía son relativamente compactos y no necesitan un blindaje exhaustivo, por lo que pueden utilizarse en condiciones de seguridad en líneas de producción dentro de las fábricas de productos alimenticios o las plantas de envasado. La extensión de esta “tecnología de haces blandos” a aplicaciones alimentarias y fitosanitarias está siendo investigada por grupos de investigación de 14 países como una solución de ingeniería alimentaria sostenible con la finalidad de garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos o la seguridad fitosanitaria de los productos frescos, al tiempo que se alcanzan objetivos ambientales (por ejemplo, menores emisiones de dióxido de carbono, menor consumo de energía, uso más eficiente del agua y reducción del uso de productos químicos). Este proyecto ya se ha puesto en marcha y su primera reunión de coordinación de la investigación se celebrará en septiembre de 2021 bajo la dirección del Centro Conjunto FAO/OIEA (Técnicas Nucleares en la Alimentación y la Agricultura).

4.4 Elaboración de un nuevo curso de aprendizaje electrónico del Codex

4.4.1 Actualmente se está trabajando en la elaboración de una nueva versión del curso de aprendizaje electrónico del Codex que sustituya al curso original, elaborado hace unos 13 años. El curso será modular y constará de cuatro unidades principales, cada una de ellas con dos lecciones que pueden completarse en aproximadamente una hora por lección. Los temas abordados comprenden los siguientes: qué es el Codex y por qué es importante; elementos de un programa nacional del Codex; cómo participar en el trabajo del Codex; la base científica del trabajo del Codex; y la colaboración a nivel regional. Los módulos se publicarán progresivamente en línea a medida que estén disponibles.

4.5. Apoyo de la FAO en materia de reglamentos apropiados de inocuidad alimentaria en diversos sectores alimentarios

4.5.1 Para responder a la solicitud formulada por los Estados miembros de la región de Europa y Asia central, la FAO está prestando apoyo técnico a los gobiernos para garantizar que las reglamentaciones alimentarias nacionales resulten eficaces, aplicables e inclusivas y tengan en cuenta las especificidades de los diversos sectores alimentarios, entre ellos las empresas de pequeña escala, protegiendo al mismo tiempo los intereses y la salud de los consumidores. En una reunión regional celebrada en noviembre de 2019 se trataron las causas fundamentales de las dificultades que enfrentan las empresas alimentarias, los responsables de la formulación de políticas y las autoridades de control alimentario. Como seguimiento de la reunión, la FAO está prestando apoyo a Albania y Turquía para la elaboración de reglamentos de higiene flexibles y está elaborando una directriz regional que describe las dificultades y presenta consideraciones para la elaboración y aplicación de reglamentos adecuados de inocuidad de los alimentos, acompañadas de estudios de casos.

4.6 Elaboración de un curso de aprendizaje electrónico para la inspección alimentaria basada en riesgos

4.6.1 PANAFTOSA-OPS ha estado mejorando la capacidad de inspección alimentaria basada en riesgos en las Américas mediante la organización de seminarios personalizados para el Caribe y América Latina en función de las necesidades de los países. A petición de los países, PANAFTOSA-OPS está elaborando un curso de aprendizaje electrónico sobre inspección alimentaria basada en riesgos, que incluye módulos básicos y avanzados para que los países desarrollen sus habilidades técnicas. El programa de capacitación se basará en los principios y guías del Codex que se utilizaron para los manuales sobre inspección alimentaria basada en riesgos para el Caribe³³ e inspección alimentaria basada en riesgos para establecimientos de América Latina.

PARTE IV: INSTRUMENTOS Y MATERIALES PUBLICADOS POR LA FAO Y LA OMS DESDE EL 43.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (Período de sesiones virtual, septiembre-noviembre de 2020)

5.1. Bibliografía

FAO. 2021. *Layman's guide to food safety in Asia and the Pacific – Introduction to the food safety toolkit. Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific No. 1.* Bangkok. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb4138en>.

FAO. 2021. *Backyard farming and slaughtering – Keeping tradition safe. Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific No. 2.* Bangkok. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb4114en>.

FAO. 2021. *Investing in food safety for global benefits – A concrete case in the Association of Southeast Asian Nations (ASEAN) countries. Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific No. 3.* Bangkok. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb3878en>.

FAO. 2021. *Food allergies – Leaving no one behind. Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific No. 4.* Bangkok. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb2868en>.

FAO. 2021. *Food fraud – Intention, detection and management. Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific No. 5.* Bangkok. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb2863en>.

FAO. 2021. *Organic foods – Are they safer? Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific No. 6.* Bangkok. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb2870en>.

FAO. 2020. *Parasites in foods: An invisible threat. Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific No. 7.* Bangkok. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb1910en>.

FAO. 2021. *Slowing down superbugs – Legislation and antimicrobial resistance. Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific No. 8.* Bangkok. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb4128en>.

FAO. 2021. *Measuring food safety – Indicators to achieve Sustainable Development Goals (SDGs). Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific No. 9.* Bangkok. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb4111en>.

FAO. 2021. *Regional Food Safety Conference for Asia and the Pacific - Conference report, 17, 19, 24 and 26 November 2020.* Bangkok. <https://doi.org/10.4060/cb3863en>.

FAO. 2020. *Be Young, Be Food-Safe, Be Heard.* Diciembre de 2020. Bangkok. <http://www.fao.org/3/cb2871en/cb2871en.pdf>.

FAO. 2020. *Policy-makers speak up for safer food in Asia and the Pacific.* Diciembre de 2020. Bangkok. <http://www.fao.org/3/cb2869en/cb2869en.pdf>.

³³ <https://iris.paho.org/handle/10665.2/51775>.

FAO. 2020. Informe del seminario web: *World Food Safety Day 2020 – Food safety in the “new normal”*. Bangkok. <http://www.fao.org/3/cb0481en/cb0481en.pdf>.

FAO/OMS. 2020. *Guía de los miembros de INFOSAN*.

FAO/OMS. 2020. *Guía de los miembros de INFOSAN*. Anexo Web Plantilla para la comunicación INFOSAN/RSI: protocolo nacional para el intercambio de información con entidades nacionales e internacionales durante eventos de inocuidad de los alimentos y brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos [INFOSAN members' guide. Web Annex. Template for INFOSAN/IHR communication: national protocol for information sharing with national and international partners during food safety events and outbreaks of foodborne illness].

Savelli CJ, Mateus C. “Exploring the International Food Safety Authorities Network as a Community of Practice: Results from a Global Survey of Network Members”. *J Food Prot* 1 de febrero de 2021; 84 (2): 262–274. doi: <https://doi.org/10.4315/JFP-20-313>.

Savelli, C.J., Garcia Acevedo, R.F., Simpson, J. *et al.* “The utilisation of tools to facilitate cross-border communication during international food safety events, 1995–2020: a realist synthesis”. *Global Health* 17, 65 (2021). <https://doi.org/10.1186/s12992-021-00715-2>.

La FAO está elaborando instrumentos de apoyo para la implementación de programas de saneamiento de moluscos bivalvos

Tomando como base el documento de orientación *Technical guidance for the development of the growing area aspects of bivalve mollusc sanitation programmes* (Orientación técnica para el desarrollo de los aspectos relacionados con el área de cría de los programas de saneamiento de moluscos bivalvos), la FAO, en colaboración con el Centro del Medio Ambiente, Pesca y Acuicultura (CEFAS), su centro de referencia en materia de saneamiento de bivalvos, está preparando un curso electrónico en el que se aborda el tema desde un punto de vista técnico. Las figuras que podrían sacar especial provecho del curso son, entre otras, las siguientes: responsables de la formulación de políticas, profesionales expertos en materia de desarrollo y administradores de programas, especialistas e investigadores del sector, productores de bivalvos, formadores y agentes de extensión.

El material de aprendizaje electrónico del Módulo 1 se ha publicado recientemente. En este primer módulo se presenta el marco de orientación técnica para la creación de áreas de cría destinadas a los programas de saneamiento de moluscos bivalvos, se describen los posibles peligros que encierra el consumo de moluscos bivalvos vivos o crudos y se brinda orientación para completar un perfil del riesgo asociado al área de cría.

Se puede acceder al primer módulo a través de: <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=481> (Academia de aprendizaje electrónico de la FAO).

PARTE V: INICIATIVAS Y PROYECTOS REGIONALES Y NACIONALES

6.1. Se realizaron varias actividades en el plano regional o nacional. La información se encuentra disponible en: <http://www.fao.org/food-safety/es/> (FAO) y <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety> (OMS), así como en el sitio web del Codex.

6.2. Algunos proyectos se centran de forma directa en la inocuidad y la calidad de los alimentos, mientras que en otros la inocuidad de los alimentos es un componente de un proyecto más amplio.

6.3. La prestación de apoyo a proyectos de cooperación técnica es una de las actividades principales del Centro Conjunto FAO/OIEA, en especial por lo que se refiere a la creación de capacidad en relación con los sistemas de análisis y control de la inocuidad alimentaria, así como a la transferencia de conocimientos y nuevas tecnologías a las contrapartes en los Estados miembros. Actualmente, el Centro Conjunto FAO/OIEA presta apoyo técnico a 60 proyectos de cooperación técnica del OIEA sobre inocuidad y control de los alimentos, de los que 51 son proyectos nacionales, ocho regionales y uno interregional. Estos proyectos abarcan una serie de contaminantes, entre ellos, residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios, micotoxinas, metales tóxicos y radionucleidos y autenticidad de los alimentos. La lista completa con todos los proyectos puede consultarse en: <https://www.iaea.org/publications/14866/food-and-environmental-protection-newsletter-vol-24-no-1january-2021>.

6.4. Capacitación sobre un marco de reglamentación de la inocuidad alimentaria para países de África: en el marco de un proyecto regional de inocuidad alimentaria para África, denominado “Fortalecimiento de los sistemas de seguimiento y control de contaminantes alimentarios y mejora de la competitividad de las exportaciones agrícolas mediante el uso de técnicas nucleares e isotópicas”, el Centro Conjunto FAO/OIEA organizó, los días 6 y 7 de abril de 2021, un curso de capacitación virtual para mejorar el marco de reglamentación de la inocuidad alimentaria. Asistieron 50 participantes de 25 países de la región de África que intervienen en diferentes aspectos del sistema de control de la inocuidad. Entre los temas tratados se

incluyeron los siguientes: el marco jurídico/de reglamentación nacional de la inocuidad alimentaria; el contexto de reglamentación internacional de la inocuidad alimentaria desde la perspectiva de los acuerdos MFS/OTC de la OMC y el Codex; la importancia de un sistema nacional eficiente de control de la inocuidad alimentaria: repercusiones en la salud pública, la seguridad alimentaria, el comercio y el desarrollo socioeconómico. Los participantes también debatieron sobre las normas y los códigos de prácticas del Codex y su importancia para los países en desarrollo. Se utilizaron como ejemplo los éxitos logrados con productos como las especias, las frutas y hortalizas, el café, el té y los productos de origen animal. También se abordaron los vínculos entre los marcos jurídicos/de reglamentación y los programas nacionales de vigilancia y control de residuos/peligros, incluido el papel de las partes interesadas para complementarse con a los responsables de la formalización de políticas y reforzar la inocuidad alimentaria.

6.5. Capacitación virtual en apoyo de los programas de seguimiento de los residuos de medicamentos veterinarios en América Latina y el Caribe: el Centro Conjunto FAO/OIEA ha seguido apoyando a los Estados miembros para que establezcan o refuercen los programas de seguimiento/vigilancia de los residuos químicos en los alimentos con el fin de salvaguardar a los consumidores y cumplir al mismo tiempo los requisitos del comercio internacional. A través de un proyecto regional de inocuidad alimentaria para América Latina y el Caribe: “Mejora de la capacidad regional de realización de pruebas y de los programas de seguimiento de los residuos y contaminantes presentes en los alimentos mediante el uso de técnicas nucleares o isotópicas y complementarias”, se organizó una serie de talleres virtuales de capacitación para varias contrapartes y partes interesadas del proyecto en 18 países, entre el 22 de marzo y el 23 de junio de 2021. Estos abarcaron diversos temas, como elaboración de un plan de residuos; legislación sobre inocuidad alimentaria (anterior y nueva); requisitos analíticos; clasificación matricial de sustancias para determinar riesgos; procedimientos de muestreo e investigación de los resultados no conformes de pruebas de sustancias autorizadas y no autorizadas, entre otros. Al menos 60 participantes, entre personal de laboratorio y reguladores, aprovecharon estos talleres de capacitación.

6.6 La Oficina Regional de la FAO para Asia y el Pacífico está prestando a Afganistán, Bangladesh, Camboya, Filipinas, la India, las Islas Salomón Kiribati, Mongolia, Nepal, la República Democrática Popular Lao, Sri Lanka y Viet Nam para crear capacidades en materia de inocuidad alimentaria. Esto incluye intervenciones para revisar o formular la legislación sobre el control de alimentos; impartir capacitación en servicios de inspección y laboratorio basados en riesgos; mejorar la inocuidad alimentaria, la higiene y la bioseguridad en los mercados de productos frescos; poner en marcha iniciativas de venta de alimentos en la vía pública que sean inocuas e higiénicas; incorporar las normas del Codex y los códigos de prácticas recomendados en todas las cadenas de valor y estudiar los requisitos de las normas alimentarias como parte de un análisis más amplio sobre medidas comerciales no arancelarias. Se está mejorando la capacidad científica y técnica de todos los Estados miembros de la agrupación regional de la ASEAN para contribuir al establecimiento de normas del Codex mediante un proyecto regional financiado por el Japón. El mismo proyecto está apoyando la elaboración de cursos de aprendizaje electrónico del Codex, incluido entre ellos uno sobre el Código de prácticas de higiene. Fiji está recibiendo apoyo para revisar su solicitud para la quinta ronda del Proyecto y Fondo fiduciario para aumentar la participación en el Codex (FFC), en colaboración con la OMS.

6.7. En la región de Europa y Asia central, la FAO ejecuta proyectos de nivel nacional y regional destinados mejorar las capacidades institucionales y técnicas de las autoridades nacionales de control de los alimentos y de las empresas alimentarias en relación con enfoques basados en riesgos. Debido a la pandemia de la COVID-19 en 2020-21, la modalidad de ejecución del proyecto se ha cambiado principalmente a un formato virtual, y las sesiones de capacitación y reuniones con las instituciones de los Estados miembros y otras contrapartes se están llevando a cabo en línea. Con el apoyo de la FAO, Azerbaiyán, Armenia y Belarús están creando capacidades para la inspección basada en riesgos. En Belarús, también se presta asistencia técnica para mejorar la capacidad de los laboratorios de análisis de alimentos en lo que respecta a métodos de detección y garantía de calidad. Expertos de las regiones de Armenia recibieron capacitación sobre la inspección de la carne y las prácticas de higiene para los mataderos utilizando las orientaciones recientemente publicadas sobre los “Principios para la inspección de la carne basada en el riesgo”. Armenia está mejorando el marco institucional y las capacidades científicas relativas a los principios del análisis de riesgos; se capacitó a expertos nacionales y se les proporcionó asesoramiento directo sobre la realización de evaluaciones de riesgos químicos y microbiológicos y su utilización para la toma de decisiones en materia de gestión del riesgo. Un proyecto regional del programa de colaboración entre la FAO y Turquía está prestando apoyo a Azerbaiyán, Moldova, Turquía, Tayikistán y Kirguistán para reforzar los controles oficiales de los alimentos y la comunicación de riesgos, lo que incluye el desarrollo y la simulación de sistemas eficaces de respuesta ante emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Un proyecto que se está ejecutando en Turquía está estudiando la educación en materia de alimentación y nutrición de la población, teniendo en cuenta la inocuidad de los alimentos y las dietas saludables, lo que dará lugar a un documento de políticas relativas al suministro de información fiable a los consumidores.

6.8. En Tayikistán, la FAO y el CCI están trabajando con las autoridades nacionales para permitir el acceso al mercado de los productos de miel y albaricoque del país. Se ofrece orientación y capacitación técnica sobre enfoques basados en el riesgo para marco de reglamentación y el uso práctico de los productos agroquímicos y los medicamentos veterinarios (por ejemplo, inspecciones, muestreo y etiquetado). La FAO también ha apoyado la elaboración de un proyecto de estrategia de inocuidad alimentaria en Tayikistán, y está concluyendo otro proyecto sobre capacidades, controles y métodos de detección de organismos modificados genéticamente. En Azerbaiyán, expertos jurídicos y técnicos de la FAO trabajaron conjuntamente para proporcionar orientación sobre la elaboración de reglamentos técnicos secundarios sobre una serie de temas (por ejemplo, etiquetado; productos alimentarios de categorías especiales; sustancias biológicamente activas; materiales en contacto con los alimentos). La FAO está prestando apoyo técnico a Belarús para su adhesión a la OMC, y se han elaborado directrices sobre los requisitos de inocuidad de los alimentos para facilitar el acceso al mercado de los productos alimentarios; se ofrece orientación sobre el control de los medicamentos veterinarios y los residuos de medicamentos. En colaboración con la Comisión Europea, la FAO está desarrollando proyectos en Georgia y Ucrania sobre sistemas de control de la inocuidad alimentaria y medidas sanitarias y fitosanitarias.

6.9. La FAO está apoyando a Azerbaiyán y Macedonia del Norte para la ejecución de un proyecto del FFC destinado a desarrollar capacidades para el Comité Nacional del Codex establecido recientemente. Las oficinas regionales de la FAO y la OMS apoyan conjuntamente el desarrollo de la capacidad regional en relación con el Codex, con actividades que incluyen una sesión de capacitación virtual sobre el uso eficaz del instrumento de diagnóstico del Codex, a la que seguirán otras dos sesiones sobre el Codex que se están preparando para este año. En Macedonia del Norte, la FAO está trabajando con las autoridades competentes para plan de pagos para la leche que vincule la calidad con el precio. A fin de apoyar la mejora de los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria en las pequeñas empresas alimentarias, la FAO está trabajando con las autoridades de inocuidad alimentaria de Albania y Turquía en relación con la reglamentación adecuada, lo que incluye conocimientos acerca del enfoque de la UE sobre “normas flexibles”.

6.10 La INFOSAN sigue desempeñando un papel importante en la facilitación de un intercambio rápido de información durante las emergencias de inocuidad de los alimentos en la región de África. En colaboración con la Secretaría de la INFOSAN, las oficinas regionales de la FAO y la OMS apoyaron el fortalecimiento de las capacidades nacionales en el Camerún y Senegal, facilitando talleres nacionales multisectoriales que se centraron en la creación de vínculos funcionales entre los organismos nacionales que intervienen en relación con la inocuidad de los alimentos para abordar más adecuadamente la respuesta ante emergencias relacionadas con la inocuidad alimentaria. Basándose en estas iniciativas, la Secretaría de la INFOSAN, en colaboración con la oficina regional de la OMS, está apoyando en el Camerún la aplicación de hojas de ruta y la finalización de un protocolo destinado a mejorar el intercambio de información durante las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos. También se prestó apoyo a Ghana para la elaboración y validación de sus planes nacionales de respuesta ante emergencias relacionadas con la inocuidad alimentaria.

6.11 En la región de Europa y Asia central, las oficinas regionales de la FAO y la OMS organizaron un seminario web regional sobre la INFOSAN. El seminario web tuvo como objetivo reforzar la concienciación y conocimientos de los Estados miembros acerca de la INFOSAN y cómo puede utilizarse para facilitar el intercambio rápido de información en tiempos normales y durante incidentes y situaciones de emergencia relacionados con la inocuidad alimentaria.

6.12 La Oficina Regional de la OMS está apoyando proyectos de mejora del mercado utilizando la “Iniciativa de mercados de alimentos saludables” de la OMS en Malí y Senegal. Los proyectos tienen como objetivo promover la comercialización y el consumo de alimentos inocuos y saludables mediante la mejora de las normas de higiene y saneamiento en los mercados, las prácticas de manipulación de alimentos y el entorno operativo. Las intervenciones están dirigidas a las partes interesadas del mercado, incluidos los consumidores y las comunidades circundantes.

6.13 En la región de Europa, la OMS continúa su labor de apoyo a los Estados miembros para reforzar los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos. Debido a la actual pandemia de la COVID-19, la mayor parte del apoyo técnico se prestó a distancia mediante reuniones en línea, seminarios web, sesiones de capacitación y asistencia técnica directa. En colaboración con la Comisión Económica Euroasiática, se organizó un seminario web sobre residuos de plaguicidas en los alimentos con el objetivo de ayudar a los países a ajustarse a las normas internacionales utilizando los principios del análisis de riesgos. En Kazajstán, Ucrania, Kirguistán, República de Moldova y Serbia, se está prestando asistencia técnica para reforzar la coordinación de Una Salud para hacer frente a las enfermedades zoonóticas. Esto incluye la elaboración de planes de acción nacionales prioritarios y hojas de ruta.

6.14 En el marco de la iniciativa para ayudar a los países a establecer sistemas nacionales integrados de vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos, la OMS y su Grupo Asesor sobre la Vigilancia Integrada de la Resistencia a los Antimicrobianos elaboraron un protocolo de vigilancia integrada, que comienza con las tasas de frecuencia de las cepas *Escherichia coli* productoras de betalactamasas de espectro extendido (ESBL).

La información sobre resistencia a los antimicrobianos recopilada permitirá hacer un seguimiento de este indicador a nivel nacional, regional y mundial. La OMS está prestando apoyo a Burkina Faso, el Camerún, Nigeria, Senegal y Zimbabwe en la ejecución de proyectos de vigilancia integrada de cepas *E. coli* productoras de ESBL.

6.15 En la Argentina, el Brasil, Chile, Colombia, el Paraguay, el Ecuador y el Uruguay, la Alianza tripartita (OPS, FAO y OIE y OPS) están ejecutando el proyecto “Trabajar juntos para luchar contra la resistencia a los antimicrobianos” que tiene como objetivo i) mejorar la conciencia y la comprensión de la resistencia a los antimicrobianos a través de la comunicación eficaz, la educación y la capacitación; ii) fortalecer los conocimientos y datos comprobados mediante la vigilancia y la investigación; iii) reducir la incidencia de la infección mediante medidas eficaces de saneamiento, higiene y prevención de infecciones; iv) optimizar el uso de medicamentos antimicrobianos en el contexto de la salud humana y animal.

6.16 En el Caribe, la OPS dirige el proyecto “Reforzar la resiliencia de los sistemas sanitarios en el Caribe ante el cambio climático”, de la UE, que tiene como objetivo reducir la mortalidad y la morbilidad de la población debido las consecuencias sanitarias previstas derivadas del cambio climático. El proyecto utiliza el enfoque “Una salud” e incluye un pequeño componente de inocuidad de los alimentos que abordará el impacto del cambio climático en la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

6.17 La Oficina Regional de la OMS para Asia Sudoriental ha prestado apoyo técnico a los Estados miembros como parte de la aplicación del “Marco de acción en materia de inocuidad de los alimentos para la región de Asia sudoriental de la OMS”. Se han organizado una serie de seminarios web, reuniones virtuales y talleres en colaboración con asociados regionales para difundir información actualizada relacionada con el Codex y la inocuidad de los alimentos. La pandemia de la COVID-19 tiene repercusiones negativas en las actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos debido a la reubicación del personal, el confinamiento y la restricción de los viajes. Las autoridades de inocuidad de los alimentos y los operadores de empresas alimentarias han recibido periódicamente orientaciones sobre el manejo de problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos durante la pandemia de la COVID-19. Se han desarrollado y finalizado perfiles nacionales de inocuidad de los alimentos con el apoyo de los Estados miembros de la región de Asia sudoriental, que se han publicado en el sitio web sobre inocuidad de los alimentos de la Oficina Regional de la OMS para Asia Sudoriental (SEARO). Maldivas ha reforzado la capacidad del laboratorio de salud pública que depende de la autoridad de alimentos y medicamentos del país en relación con el seguimiento de los residuos y la gestión de la calidad. La OMS prestó apoyo a la autoridad de inocuidad de los alimentos y normas de la India, del Gobierno de la India, para elaborar un libro blanco sobre la aflatoxina M1 en los productos lácteos. Sri Lanka ha elaborado una política de inocuidad de los alimentos y la India ha ultimado un plan de respuesta ante emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

6.18 Las oficinas regionales de la OMS para Asia Sudoriental y el Pacífico Occidental proporcionaron apoyo técnico para organizar un taller en línea sobre la creación de capacidad en la ASEAN en materia de respuesta rápida en cuestiones de inocuidad de los alimentos y crisis, a petición de la Autoridad de alimentos y medicamentos de Indonesia, al que asistieron todos los Estados miembros de la ASEAN. El taller fue facilitado por la FAO y la Secretaría de la INFOSAN. Como parte del taller virtual para la ASEAN, se llevó a cabo un ejercicio de simulación de un incidente en materia de inocuidad alimentaria.

6.19 En la región del Pacífico occidental, se organizaron cinco reuniones virtuales con los Estados miembros, denominadas *Mesas Redondas Virtuales: adelantos en la aplicación del marco de acción regional sobre la inocuidad de los alimentos en la región del Pacífico occidental*, con el fin de reforzar los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos. Asistieron a las reuniones 104 participantes en total, entre ellos representantes de los gobiernos nacionales de 19 Estados miembros del Pacífico occidental: Australia, Brunei Darussalam, Camboya, China, Fiji, Filipinas, Islas Cook, Islas Salomón, Japón, Malasia, Mongolia, Niue, Nueva Zelandia, Papua Nueva Guinea, República Democrática Popular Lao, Samoa, Singapur, Vanuatu y Viet Nam.

6.20 La OMS colaboró con la FAO, la OIE, el PMA y el PNUMA en la celebración del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos de 2021 en las regiones del Pacífico occidental y Asia sudoriental. El acto se centró en la inocuidad de los alimentos desde la perspectiva “Una salud”. Hubo 789 participantes de 69 países de las seis regiones de la OMS. La reunión se transmitió por YouTube y tuvo 600 visualizaciones (<https://www.youtube.com/watch?v=aDjkBxp9Woo>).

6.21 Para ayudar a los países a evaluar y gestionar los posibles riesgos en cuanto a la inocuidad alimentaria relacionados con nuevos alimentos, se organizó en la región del Pacífico occidental el taller sobre “Aspectos reglamentarios y relacionados con la inocuidad alimentaria de las proteínas alternativas para productos de origen animal convencionales”, con el fin de debatir las implicaciones jurídicas y relacionados con la inocuidad alimentaria de los alimentos producidos con nuevas tecnologías, como la carne producida a base de plantas y cultivos celulares. Asistieron al taller 136 participantes en total, entre los que se encontraban funcionarios de las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos, puntos de contacto de la INFOSAN y puntos de contacto nacionales del Codex de 14 Estados miembros: Australia, Brunei Darussalam, Camboya, China, Filipinas, Islas Salomón, Malasia, Mongolia, Niue, RAE de Hong Kong (China), República de Corea, República Democrática Popular Lao, Singapur, Vanuatu y Viet Nam.

6.22 Actividades con el Fondo fiduciario del Codex

6.22.1 En la región de África del Codex, las oficinas regionales de la FAO y la OMS están apoyando a los países en la ejecución de sus proyectos del FFC, lo que ha dado lugar a la elaboración de manuales de procedimiento del Codex (Benín, Gambia, Guinea, Nigeria, Malí y Côte d'Ivoire) para orientar la gestión eficaz del Codex a nivel nacional; el inventario y análisis de las carencias de las normas alimentarias nacionales y la identificación de dificultades para el uso eficaz de las normas (Burkina Faso y Guinea); propuesta de trabajo para la elaboración de normas alimentarias nacionales basadas en las normas del Codex para cuatro productos y capacitación de las partes interesadas en el uso eficaz de las normas (Burkina Faso); elaboración de un proyecto de creación de capacidad para abordar las carencias en el uso eficaz de las normas del Codex (Senegal); sensibilización de las distintas partes interesadas, tales como los responsables de la formulación de políticas, sobre las normas del Codex (Côte d'Ivoire); redefinición de los comités prioritarios, formulación de las posiciones nacionales, preparación de las reuniones y uso de los instrumentos del Codex en línea (Madagascar).

6.22.2 En la región de Europa del Codex, las oficinas regionales de la OMS y la FAO han prestado apoyo para la ejecución de proyectos del FFC en Kirguistán, Macedonia del Norte, Turkmenistán, Azerbaiyán y Kazajistán que abarcan las rondas 1 a 4 de apoyo del FFC. En cuanto al apoyo directo a los países, Oficina Regional de la OMS para Europa, con el apoyo del Fondo fiduciario del Codex, está prestando apoyo a Turkmenistán y Kazajistán para reforzar sus programas nacionales del Codex. También se está proporcionando orientación y apoyo a Uzbekistán para preparar una solicitud al Fondo fiduciario del Codex. La oficina regional de la FAO está prestando apoyo para la ejecución de proyectos en Azerbaiyán y Macedonia del Norte.

6.22.3 En las Américas, PANAFTOSA-OPS puso en marcha un seminario en línea para los países que reúnen las condiciones sobre cómo presentar solicitudes satisfactorias al Fondo fiduciario del Codex. Actualmente, PANAFTOSA-OPS ofrece apoyo técnico para cuatro proyectos del Fondo fiduciario del Codex en Guatemala/El Salvador, Honduras, Bolivia (Estado Plurinacional de) y Guyana con el objetivo de fortalecer sus programas nacionales del Codex. La oficina regional de la FAO dirige el apoyo para la ejecución del proyecto del FFC en Cuba.

6.22.4 Bhután, la India y Nepal han estado ejecutando un proyecto del Fondo fiduciario del Codex desde 2019 y la OMS, en coordinación con la Secretaría del Codex y las respectivas oficinas de la OMS en los países, ha facilitado diversas actividades de creación de capacidad del Codex a nivel nacional; también, se ha promovido la colaboración entre países. Se organizó una reunión de revisión virtual teniendo en cuenta la nueva situación de normalidad. Maldivas y Timor-Leste han recibido apoyo para presentar una sólida solicitud al Fondo fiduciario del Codex en la quinta ronda y han conseguido obtener un proyecto individual del FFC.

6.22.5 En la región del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP), la oficina regional competente de la FAO está apoyando la ejecución de proyectos del FFC en Samoa y Tonga (cuarta ronda de apoyo del FFC).

6.22.6 Puede consultarse información sobre las actividades apoyadas por el Fondo fiduciario del Codex en el documento CAC/44/INF/3.

6.23 Fortalecimiento de la capacidad de los laboratorios de análisis de alimentos

6.23.1 En Tayikistán, la Oficina de la OMS para Europa está impartiendo capacitación sobre la detección de la neurotoxina botulínica en muestras de alimentos y especímenes clínicos y llevando a cabo un examen de la capacidad de los laboratorios para vigilar la resistencia a los antimicrobianos en cepas de *E. coli* productoras de ESBL en los sectores de la salud humana, el medio ambiente y la alimentación. En Ucrania, se está prestando apoyo técnico en el ámbito de la comunicación de riesgos en materia de inocuidad alimentaria para prevenir brotes de botulismo y se han puesto a prueba los mecanismos de coordinación, comunicación de riesgos y respuesta a los brotes de enfermedades zoonóticas mediante un ejercicio de simulación.

6.23.2 PANAFTOSA-OPS, a través de la Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos está fortaleciendo las capacidades de los laboratorios de análisis de alimentos en las Américas a través de la cooperación Sur-Sur. Durante el periodo que abarca el informe, la Red conmemoró el Día Mundial de la Metrología y el Día Mundial de la Acreditación organizando seminarios técnicos regionales sobre temas relacionados. La Red llevó a cabo tres programas de pruebas de aptitudes, uno de microbiología y dos de química, un requisito previo para que los laboratorios obtengan la acreditación conforme a la norma ISO 17025:2017. Por último, la red organizó seminarios técnicos regionales sobre los temas siguientes³⁴:

- Verificación de métodos de prueba microbiológicos, de acuerdo a los requerimientos de la norma ISO/IEC 17025:2017.
- Materiales de referencia y materiales de control para la garantía de trazabilidad y el aseguramiento de la calidad en las mediciones químicas.
- Transformación digital de un sistema de gestión de calidad.

³⁴ <https://www.rilaa.net/es/seminarios-virtuales>.