



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN
DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS**

Vigésima segunda reunión

Melbourne (Australia), 6-12 de febrero de 2016

ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS RELEVANTES PARA EL TRABAJO DEL CCFICS

1. El presente documento contiene un informe sobre los instrumentos elaborados y puestos a disposición de los Estados Miembros y las actividades pertinentes llevadas a cabo desde la última reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS).

Directrices de la FAO sobre el control de las importaciones de alimentos basado en el riesgo

2. A petición de una serie de Estados Miembros en desarrollo que expresaron la necesidad de contar con orientación práctica sobre el modo de aplicar un enfoque basado en el riesgo en el contexto del control de la importación de alimentos, se ha finalizado un manual sobre el control de alimentos importados basado en el riesgo. Las directrices examinan las diferentes opciones de gestión de riesgos que pueden utilizarse y combinarse para llevar a cabo controles basados en el riesgo y optimizar el uso de los recursos disponibles. Asimismo, en ellas se explican los diferentes principios del Codex pertinentes a este determinado contexto y se proporciona ayuda a los países en la evaluación de su situación y de sus necesidades. Las directrices no sustituyen a las directrices de aplicación nacionales o regionales, sino que proporcionan la base para crear marcos de políticas sobre el control de las importaciones de alimentos y elaborar las correspondientes directrices de aplicación.
3. Las directrices se encuentran en prensa y estarán accesibles en: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/publications-tools/food-safety-publications/es/>.

Instrumento de muestreo de la FAO y la OMS para la detección de histamina

4. Desde su puesta en funcionamiento, el instrumento de muestreo para la detección de histamina ha recibido una acogida sistemáticamente positiva por parte de los usuarios y ha servido de apoyo en el debate relacionado con los planes de muestreo de histamina. Sobre la base de las impresiones recibidas, se ha realizado una actualización del instrumento con objeto de ampliar el abanico de opciones de planes de muestreo ofrecido. Concretamente, se han realizado las modificaciones siguientes:
 - El número máximo de muestras (n_{max}) que pueden utilizarse con el instrumento se ha aumentado de 50 a 1 000.
 - El nivel máximo de protección que soporta el instrumento se ha aumentado a 1 en 1 000 000.
 - El nivel de protección por defecto se ha establecido en 1 en 10 000.
 - Se ha añadido un resultado numérico en una tabla a la sección “analizar un plan”, además de los gráficos existentes.
 - Los límites del nivel de confianza en la sección “diseñar un plan” se han modificado para permitir valores más bajos (p. ej., 20 %).
 - El número máximo de muestras por encima del umbral de concentración (“little m”) (c) que se pueden utilizar con el instrumento se ha aumentado, de 5 a 200.
5. El instrumento está disponible en el siguiente enlace de Internet: www.fstools.org/histamine.

Guía del gestor de riesgos sobre los aspectos estadísticos de los criterios microbiológicos relativos a los alimentos

6. La FAO y la OMS convocaron una reunión técnica sobre los aspectos estadísticos y matemáticos de los criterios microbiológicos, que tuvo lugar del 8 al 10 de octubre de 2013 en Roma. Se elaboró un documento de preguntas y respuestas para tratar muchas de las cuestiones estadísticas relacionadas con el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos, tanto en el contexto del análisis del producto final como en el de la verificación del proceso. La guía aborda, entre otras cosas, las cuestiones relativas a las curvas operativas características y las ventanas móviles. Para facilitar la comprensión de este tema, a menudo complejo, se ha elaborado una sencilla herramienta, consistente en una hoja de cálculo, así como una serie de vídeos cortos como material de apoyo, además de la propia guía.
7. La guía se encuentra en prensa y se publicará en los sitios web de la FAO (<<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/en/>>) y de la OMS (<<http://www.who.int/foodsafety/en/>>) para finales de 2015.

Publicación de ejemplos de elaboración de criterios microbiológicos para los alimentos

8. En diciembre de 2015, se publicará un número especial de la revista *Food Control* (volumen 58) sobre la elaboración de criterios microbiológicos para los alimentos. El número recogerá una serie de trabajos en los que se describen ejemplos de cómo pueden elaborarse y aplicarse criterios microbiológicos para fines distintos y en situaciones diferentes. Estos trabajos se basan en la labor acerca de los criterios microbiológicos de los grupos de trabajo del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, que fueron los que elaboraron los ejemplos iniciales como apoyo a la revisión de los Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos del Codex ([CAC/GL 21-1997](#)).
9. Además, se está elaborando actualmente una serie de instrumentos y enfoques para que los países puedan aplicar mejor las recomendaciones, directrices y normas pertinentes del Codex.

Instrumento de evaluación de los sistemas de control alimentario

10. El instrumento FAO/OMS de evaluación de los sistemas de control alimentario continúa evaluando, de manera estructurada, transparente y mensurable, el funcionamiento de los sistemas de control alimentario a lo largo de toda la cadena alimentaria, estableciendo los ámbitos prioritarios para el desarrollo de las capacidades, y midiendo y evaluando los progresos alcanzados en el transcurso del tiempo. El instrumento se ha concebido con el fin de que pueda utilizarse en última instancia en el contexto de una autoevaluación o con la ayuda de instructores adecuadamente formados.
11. La primera versión del instrumento se puso a prueba en Gambia, Marruecos y Zambia, con resultados positivos e ilustrativos. Como consecuencia, se está ultimando una segunda versión, que se ha sometido ya a una prueba previa en Sierra Leona y se probará sobre el terreno en algunas regiones más, como Bangladesh, el Brasil, la República Islámica del Irán y otro país de la región de la Comunidad para el Desarrollo del África Austral (SADC).
12. La FAO celebrará una reunión técnica en diciembre de 2015 para llevar a cabo una revisión por homólogos de los criterios de evaluación del instrumento y del enfoque para medir el rendimiento.

Decisiones de gestión de riesgos fundadas en datos comprobados teniendo en cuenta diversos criterios

13. La FAO continúa trabajando en la elaboración de material de orientación para ayudar a los gestores de riesgos en el ámbito de la inocuidad alimentaria a tomar decisiones y elaborar políticas fundadas en datos comprobados. Una vez concluidas, las orientaciones constituirán un valioso documento para la comunidad encargada de la gestión de riesgos en materia de inocuidad alimentaria, mejorando aún más la transparencia de la toma de decisiones y otros enfoques aplicables. Se prestará en ellas especial atención al modo en que los gestores de riesgos tienen en cuenta diferentes factores en la toma de decisiones: desde la salud pública, pasando por las cuestiones económicas y relativas a los medios de subsistencia, hasta la seguridad alimentaria.
14. Para garantizar que dichas orientaciones sean prácticas y pertinentes en todo el mundo, se llevó a cabo un estudio piloto en Uganda y se está realizando otro actualmente en Tailandia. El material se fundamenta también en debates con gestores de riesgos en el ámbito de la inocuidad alimentaria de varios países. Asimismo, la Universidad de Dhaka acogió del 6 al 10 de septiembre de 2015 una segunda reunión técnica de la FAO para examinar el borrador de los materiales.
15. El proyecto de orientaciones seguirá sometiéndose a prueba y extendiéndose a un número más amplio de países a través de un taller regional que tendrá lugar en Asia en 2016. Esta actividad cuenta con el apoyo del Programa de gobernanza mundial para la reducción del hambre, financiado por la Unión Europea. Puede obtenerse más información en el siguiente enlace de Internet: <<http://www.foodsec.org/web/what-we-do/food-safety/overview/es/>>.

Fortalecimiento de los sistemas de inocuidad alimentaria y tratamiento de las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos

16. La Secretaría de la Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), de la FAO y la OMS, sigue desarrollando y fortaleciendo la Red. Se han organizado reuniones regionales para los miembros de Asia (diciembre de 2013 y noviembre de 2015) y para los de las Américas (septiembre de 2014 y octubre de 2015). La iniciativa de la Unión Africana de crear un sistema de alerta rápida utilizando INFOSAN sirve de apoyo a los miembros de África. El número de miembros activos de la red aumentó un 10 % el año pasado, especialmente en África y las Américas. Se ha proseguido con el aumento de los conocimientos y de la capacidad de los miembros para la participación activa en la red mediante la creación y el uso de seminarios en línea, como se ha evidenciado por la participación en la plataforma de debate del sitio web de la comunidad INFOSAN. Se celebraron seis seminarios en línea el año pasado, en español, francés e inglés. El sitio web de la comunidad INFOSAN también está ahora disponible en español, francés e inglés.

Sistemas de alerta temprana o alerta rápida aplicables a la inocuidad alimentaria

17. La FAO ha seguido elaborando y revisando un nuevo programa de formación para los Estados Miembros sobre sistemas de alerta temprana en materia de inocuidad alimentaria. El programa está diseñado para ayudar a los países y regiones a mejorar su capacidad de prevención y de preparación destinada a mitigar diferentes amenazas que ponen en riesgo la inocuidad de la cadena alimentaria, y destaca la necesidad de crear vínculos y establecer conexiones entre las infraestructuras existentes en materia de inocuidad alimentaria (p. ej., vigilancia y control de los alimentos) y de mejorar las relaciones y las redes de colaboración entre todas las partes interesadas de la cadena alimentaria. Entre los recursos de formación figura un extenso manual que actualmente se encuentra sometido a una revisión por homólogos antes de su publicación en línea a principios de 2016.
18. El programa de formación y el manual se experimentaron en un taller celebrado en octubre de 2014 en Kenya, organizado en colaboración con la Oficina Interafricana de Recursos Animales y al que asistieron representantes de cinco países de África oriental. Se organizó un segundo taller de formación regional en Budapest (Hungria), del 1 al 4 de junio de 2015, en el que participaron 13 países de Europa oriental y Asia central. La FAO está organizando un tercer taller de formación regional dirigido a los países del Cercano Oriente, que tendrá lugar en Abu Dhabi en noviembre de 2015.

Directrices sobre el diseño y la aplicación de sistemas modernos de inspección de la carne basados en el riesgo.

19. La FAO está ultimando unas directrices cuyo objetivo es proporcionar a los Estados Miembros una referencia actualizada sobre la elaboración y aplicación de sistemas de inspección de la carne basados en el riesgo. Además de reconocer que los enfoques innovadores y los nuevos conocimientos científicos contribuyen permanentemente a una visión más clara y unas medidas de control mejor orientadas, las directrices buscan proporcionar a los países más pequeños y menos desarrollados, así como a los mataderos, orientaciones clave para la modernización de sus sistemas de inspección cárnica.

Resistencia a los antimicrobianos

20. Desde la aprobación de la resolución de la FAO sobre la resistencia a los antimicrobianos en junio de 2015, la FAO ha establecido un grupo de trabajo para dar apoyo a su aplicación y garantizar la participación y coordinación activas de todas las partes pertinentes de la Organización en la promoción del trabajo de lucha contra la resistencia a los antimicrobianos. El grupo de trabajo tiene como finalidad facilitar la planificación cohesiva de los trabajos sobre la resistencia a los antimicrobianos en todos los objetivos estratégicos de la FAO, coordinar iniciativas a través de un enfoque transectorial, garantizar que la información sobre la resistencia a los antimicrobianos y la documentación conexas se compartan ampliamente dentro de la Organización, y proporcionar asesoramiento en respuesta a las solicitudes recibidas por la Organización relacionadas con la resistencia a los antimicrobianos. La FAO está elaborando un plan de acción interno para garantizar el seguimiento de la resolución de la FAO y del Plan de acción mundial de la OMS, articulado en torno a cuatro pilares: evidencia, concienciación, gobernanza y práctica. El plan de acción tendrá en cuenta la importancia de la colaboración tripartita en el ámbito de la resistencia a los antimicrobianos. Hay más trabajos en marcha para encontrar asociados externos que colaboren en los aspectos específicos que tienen que abordarse relacionados con la alimentación, la agricultura y el medio ambiente, así como para conseguir asociados que aporten recursos con los que apoyar dichos trabajos.

21. Tras la aprobación por la Asamblea Mundial de la Salud en mayo de 2015 del Plan de acción mundial sobre la resistencia a los antimicrobianos, se establecieron el Grupo directivo sobre la resistencia a los antimicrobianos, el Grupo mundial de coordinación técnica sobre la resistencia a los antimicrobianos y la correspondiente Secretaría, con el fin de facilitar la aplicación del Plan de acción. El Grupo directivo se estableció con vistas a la formulación de recomendaciones y la toma de decisiones de alto nivel respecto de la aplicación de la política relativa a la resistencia a los antimicrobianos, incluyendo el establecimiento de una dirección de actuación, la aprobación del plan de trabajo de toda la Organización relacionado con la resistencia a los antimicrobianos, y la asignación del presupuesto y de los fondos conexos. El Grupo mundial de coordinación técnica reúne a las direcciones técnicas de la Sede y los centros de coordinación regionales que llevan a cabo su acción en el marco del Plan de acción mundial. El Grupo de asesoramiento estratégico y técnico sobre resistencia a los antimicrobianos seguirá reuniéndose y proporcionando orientación estratégica especializada respecto de la aplicación, incluida la vigilancia del efecto de las intervenciones. La Secretaría, dirigida por el Dr. Marc Sprenger, que se incorporó a la OMS como Director en septiembre de 2015, proporcionará apoyo a los citados grupos y servirá como referencia central sobre las iniciativas del Plan de acción mundial para quienes trabajen en el ámbito de la resistencia a los antimicrobianos en las oficinas nacionales, a escala regional y en la Sede.
22. Entre otros aspectos importantes, cabe citar el seguimiento de la Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN-2) y la contemplación de la resistencia a los antimicrobianos en el proyecto de informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición (GANESAN) sobre el *Desarrollo agrícola sostenible para la seguridad alimentaria y la nutrición, incluyendo el papel de la ganadería*, que se encuentra actualmente disponible para comentario público.
23. En el documento CX/CAC15/38/16 Add.1 se facilitan más detalles al respecto (disponible en: http://ftp.fao.org/codex/meetings/cac/cac38/cac38_16_add1s.pdf).

Actividades regionales y nacionales

24. Además de elaborar los instrumentos pertinentes, la FAO y la OMS brindan apoyo a las autoridades nacionales en el establecimiento de sistemas modernos de control de los alimentos a través de una variedad de actividades destinadas al fomento de la capacidad, entre otros, en el ámbito de la elaboración y aplicación de programas de inspección basados en el riesgo.
25. Anualmente se facilita una lista completa de estas actividades a la Comisión del Codex Alimentarius. Se presentan a continuación las actividades regionales y nacionales que prestan una atención especial a los asuntos relacionados con el mandato del CCFICS.
26. La Oficina Regional de la FAO para Asia y el Pacífico (FAORAP) está trabajando con los países de la Asociación del Asia Meridional para la Cooperación Regional (SAARC) en unas buenas prácticas agrícolas (BPA) para las frutas y hortalizas (proyecto para el establecimiento de normas y de un plan de aplicación y certificación de las BPA en países de la SAARC), basadas en los requisitos internacionales. La FAORAP ayuda a los cuatro países piloto (Bangladesh, Bhután, Maldivas y Nepal) a crear sistemas nacionales para el establecimiento de normas, establecer titulares de planes con el logotipo de BPA, establecer órganos nacionales de certificación de BPA con arreglo a la norma ISO 17065, y ofrecer actividades de formación y de sensibilización para una serie de partes interesadas. Se alentará a los agricultores y cultivadores a participar en el plan de BPA, lo que, junto con las iniciativas del Gobierno nacional, tendrá como resultado no solo un aumento de la inocuidad y calidad de los productos, sino también una viabilidad económica, sostenibilidad ambiental y aceptabilidad social.
27. La FAORAP ha elaborado un manual de capacitación relativo a la aplicación de las BPA de la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental (ASEAN) en el sector hortofrutícola, disponible en: <http://www.fao.org/docrep/019/i3576e/i3576e00.htm> (RAP/Publication 2014/2).
28. Se ha elaborado un manual de capacitación sobre el plan de BPA para los países de la SAARC, que incluye normas sobre BPA para el sector hortofrutícola y orientaciones para el establecimiento de sistemas de aplicación nacionales, titulares de planes de BPA y órganos de certificación de BPA, y para la preparación de los agricultores o grupos de agricultores con vistas a la aplicación de BPA y la obtención de la certificación.
29. La FAO proporciona asistencia técnica para el fortalecimiento de las capacidades nacionales en el ámbito del control de alimentos importados en las Islas Marshall, los Estados Federados de Micronesia, Nauru, las Islas Salomón y Tonga, incluyendo aspectos como la aclaración de responsabilidades y la mejora de la coordinación entre los organismos o ministerios pertinentes; la elaboración de reglamentos y orientaciones operativas, tales como procedimientos operativos normalizados; y el establecimiento de sistemas de información y la formación de inspectores (mediante cursos adaptados a las necesidades específicas de cada país).