



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

36.º período de sesiones, Sede de la FAO

Roma (Italia), 1-5 de julio de 2013

### OTRAS CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS DESARROLLO DE LA CAPACIDAD EN MATERIA DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

(Documento preparado por la FAO y la OMS)

#### Contenido del presente documento

Este documento, en el que se abordan las principales iniciativas y actividades realizadas desde el 35.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, está estructurado de la siguiente manera:

**PARTE I: Asociación y colaboración FAO/OMS para fortalecer la capacidad relacionadas con la inocuidad de los alimentos en los Estados Miembros**

**PARTE II: Aspectos más destacados de las principales iniciativas realizadas desde el último 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 desde el 35.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius**

**PARTE V: Actividades nacionales y regionales, que pueden consultarse en los siguientes enlaces:**

<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/capacity-development/es/> y:

<http://www.who.int/foodsafety/capacity/en/>

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

La FAO y la OMS son los principales organismos especializados de las Naciones Unidas cuyo mandato prevé abordar la inocuidad y la calidad de los alimentos. Gracias a sus mandatos complementarios, la FAO y la OMS cubren toda una gama de cuestiones para fomentar la inocuidad de los alimentos a nivel mundial y proteger la salud de los consumidores; la OMS normalmente se encarga de las cuestiones relacionadas con la salud pública y la FAO se centra en las que tienen que ver con la producción de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. Si bien hay actividades que pueden llevarse a cabo de manera conjunta, como sucede con algunos programas mundiales (por ejemplo, de asesoramiento científico, la red INFOSAN, etc.) y actividades en los países, las dos organizaciones también tienen un intenso programa de trabajo que ejecutan de forma independiente.

La FAO y la OMS colaboran con las autoridades gubernamentales, la industria local y los productores, así como con otras partes interesadas, para mejorar unos sistemas de gestión de la inocuidad y la calidad de los alimentos basados en principios científicos, con el objetivo de disminuir las enfermedades de origen alimentario y fomentar unas relaciones comerciales justas y transparentes. El eje de esta labor es salvaguardar la salud pública, contribuir al desarrollo económico y mejorar los medios de subsistencia y la inocuidad de los alimentos.

Los acuerdos de asociación con otros organismos y organizaciones nacionales e internacionales también revisten gran importancia, al igual que la relación e interacción entre las actividades de la FAO y la OMS y las autoridades nacionales encargadas de la inocuidad de los alimentos, los científicos y los expertos que trabajan en este campo.

La FAO y la OMS se dedican a una amplia gama de cuestiones y actividades de desarrollo de la capacidad que tienen lugar en contextos diferentes, por ejemplo a nivel nacional, por medio de reuniones técnicas, y realizando trabajo de oficina para preparar y revisar el material de orientación y las propuestas de proyectos. Estas actividades de desarrollo de la capacidad apoyan directamente el Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2008-2013.

Para los programas de desarrollo de la capacidad de la FAO y la OMS es fundamental traducir los últimos conocimientos y orientaciones técnicas disponibles a nivel mundial en materia de inocuidad de los alimentos en actividades en los países que se caractericen por una clara comprensión del contexto en el que operan los gobiernos, la industria local y las otras partes interesadas. Los funcionarios de la FAO y la OMS están repartidos por todo el mundo y mantienen una colaboración y un diálogo constantes con los profesionales de la inocuidad de los alimentos en todas las regiones.

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: 1) colaborar con los países para fortalecer sus sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos y dotarlos de los conocimientos especializados que les permitan participar de forma más efectiva en la elaboración de las normas del Codex; 2) desarrollar una amplia gama 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; y 3) promover actividades de generación 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.

**¡Póngase en contacto con nosotros!**

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

**FAO:** <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/es/>

**OMS:** <http://www.who.int/foodsafety>

**La FAO ha elaborado asimismo una nueva lista de expertos en inocuidad de los alimentos. Los expertos que estén interesados en contribuir a la labor de la FAO relacionada con la prestación de asesoramiento científico y asistencia técnica a los Estados Miembros pueden registrarse en la dirección siguiente:** <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/food-safety-expert-roster/lista-de-expertos/es/>

## **PARTE II: ASPECTOS MÁS DESTACADOS DE LAS PRINCIPALES INICIATIVAS REALIZADAS DESDE EL ÚLTIMO PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

### ***Actividades y perspectivas de la FAO y la OMS en relación con la contaminación por patógenos transmitidos por los alimentos y la resistencia a los antimicrobianos***

La FAO y la OMS siguen trabajando en una serie de actividades para fortalecer las capacidades nacionales en materia de inocuidad de los alimentos y veterinaria a fin de abordar las cuestiones relacionadas con la contaminación por patógenos transmitidos por los alimentos y la aparición potencial de patógenos resistentes a los antimicrobianos, así como otros problemas de salud pública humana relacionados con los usos no humanos de antimicrobianos, en concreto en la producción animal. Entre estas actividades destacan la colaboración de la FAO y la OMS en proyectos de campo con miras a fortalecer las capacidades y sistemas nacionales y regionales para la detección, seguimiento, regulación y gestión de los casos de contaminación por patógenos transmitidos por los alimentos y resistencia a los antimicrobianos a lo largo de la cadena alimentaria. Además, los proyectos conjuntos han fundamentado la elaboración de políticas nacionales adecuadas y el fomento de buenas prácticas relativas a la ganadería, la sanidad animal y la higiene de los alimentos en toda la cadena alimentaria. Entre los hechos más destacados desde la celebración del 35.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius cabe mencionar los siguientes:

En diciembre de 2008 se creó un Grupo asesor de la OMS sobre vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos (AGISAR-OMS) a fin de apoyar los esfuerzos de la OMS por reducir al mínimo las repercusiones en la salud pública de la resistencia a los antimicrobianos asociada con el uso de antimicrobianos en los animales destinados a la alimentación.

Durante su cuarta reunión anual, celebrada en junio de 2012 en Aix-en-Provence, el AGISAR-OMS terminó de elaborar los documentos de orientación sobre vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos, que se publicarán en:

[http://www.who.int/foodborne\\_disease/resistance/agisar/en/index.html](http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/agisar/en/index.html).

Además de los estudios de la FAO y la OMS anteriormente mencionados, se están llevando a cabo proyectos piloto sobre vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos en América Latina (Colombia, Costa Rica, Panamá, Paraguay y Uruguay), África (Burkina Faso, Camerún, Etiopía, Senegal y Tanzania), Asia (Camboya, India y Viet Nam) y Europa (Kosovo). La FAO y la OMS han aplicado o se encuentran en el proceso de aplicar proyectos experimentales conjuntos sobre contaminación por patógenos transmitidos por los alimentos y resistencia a los antimicrobianos en Kenya, Camboya y Viet Nam, y pronto se iniciará un proyecto similar en la India.

La tercera reunión técnica especial de puntos de contacto de la FAO, la OIE y la OMS sobre actividades de colaboración relacionadas con la resistencia a los antimicrobianos se celebró el 22 y 23 de agosto de 2012 en la Sede de la FAO en Roma, como seguimiento a la segunda reunión celebrada el 5 de agosto de 2011 en la sede de la OMS en Ginebra.

Coordinadores de los tres organismos en el ámbito de la resistencia a los antimicrobianos están estudiando la forma de colaborar más estrechamente en actividades de creación de capacidad, y se están realizando esfuerzos para participar en las iniciativas de los demás organismos como un primer paso que permita mejorar las actividades conjuntas de fomento de la capacidad de los países en materia de laboratorios, epidemiología y resistencia a los antimicrobianos.

La OMS convocó, con la participación de la FAO una Consulta técnica sobre estrategias para la vigilancia mundial de la resistencia a los antimicrobianos los días 18 y 19 de diciembre de 2012, y prosigue el trabajo de elaboración de una estrategia.

#### ***Labor de la FAO y la OMS relativa a la metodología de evaluación de riesgos***

La FAO y la OMS celebraron el Taller sobre evaluación de la inocuidad de los residuos de plaguicidas en Beijing (China), el 5 de mayo de 2013, y presentaron una visión general del procedimiento que aplica la Reunión conjunta FAO/OMS sobre residuos de plaguicidas (JMPR) en su evaluación de riesgos de los plaguicidas con miras a que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCRP) establezca límites máximos de residuos (LMR) para plaguicidas dentro del marco de los principios del análisis de riesgos que aplica el propio Comité; en concreto, el establecimiento de los calendarios y listas de prioridades del Codex para los plaguicidas que permitan a la JMPR evaluar y reevaluar los productos químicos nuevos o existentes como trámite previo para la revisión, retención o retirada de LMR del Codex para plaguicidas. El Taller tenía por objetivo informar a los miembros del Codex acerca de los procedimientos aplicados para la evaluación de la inocuidad de los plaguicidas y la determinación de LMR para estos productos en el Codex, así como de las deficiencias y las preocupaciones existentes, a la luz del actual debate sobre la revisión de los Principios de análisis de riesgos aplicados por el CCRP.

#### ***Mejora de las orientaciones sobre formulación de políticas en materia de inocuidad de los alimentos basadas en datos científicos<sup>1</sup>***

Actualmente se está trabajando en la adopción de mecanismos que permitan, en el ámbito de la inocuidad alimentaria, adoptar decisiones fundamentadas en hechos objetivos a través de la utilización de un enfoque con criterios múltiples, que aborde la necesidad de métodos de toma de decisiones más sistemáticos, transparentes y basados en datos probatorios en relación con la inversión en programas públicos de control e inocuidad de los alimentos. Una parte de esta labor consiste en que los responsables de la toma de decisiones en materia de inocuidad alimentaria tienen que examinar una serie de *criterios* cuando establecen las prioridades en este ámbito o determinan las medidas más adecuadas para abordar un problema relativo a la inocuidad de los alimentos. En la práctica los criterios serán específicos para cada país, pero podrán comprender la salud, el acceso a los mercados, los beneficios y riesgos económicos, la percepción del consumidor, la seguridad alimentaria y los medios de subsistencia.

---

<sup>1</sup> en el marco del proyecto de la FAO “Mejora de la gobernanza mundial para reducir el hambre” (financiado por la CE).

Para evaluar la viabilidad de un enfoque con criterios múltiples, la FAO está trabajando con dos países piloto: Camboya y Uganda. Se están aportando valiosos conocimientos y experiencias sobre cómo colaborar con todas las partes pertinentes interesadas, comprender la disponibilidad y utilización de datos, demostrar los vínculos con la seguridad alimentaria y, en última instancia, conocer de qué manera los enfoques de criterios múltiples pueden aplicarse en el contexto de un país en desarrollo. También se estudiarán experiencias de otros países y regiones. Basándose en esta labor, y con el fin de compartir conocimientos más amplios relativos a políticas de inocuidad alimentaria, la FAO convocará una reunión técnica sobre este tema en el segundo semestre de 2013.

Debido a la importancia de la salud en la adopción de decisiones en materia de inocuidad de los alimentos, la FAO está colaborando estrechamente con la Iniciativa de la OMS para estimar la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria (FERG), tanto en Uganda (uno de los países piloto de la FERG) como a nivel mundial, para estudiar de qué manera los resultados de la FERG sobre las estimaciones del año de vida ajustado en función de la discapacidad (AVAD) y la determinación de la fuente pueden utilizarse eficazmente a nivel nacional.

Será necesario determinar cuáles son las necesidades de desarrollo de la capacidad y elaborar materiales adecuados para abordarlas. Los instrumentos y directrices que se están preparando ayudarán a muchos países a recopilar y analizar datos e información para fundamentar y mejorar la adopción de políticas en materia de inocuidad de los alimentos con una visión clara de los costos, las implicaciones y las consecuencias de estas decisiones. Puede obtenerse más información en <http://www.foodsec.org/web/que-hacemos/nutricion/es/>.

### ***Evaluación y planificación estratégicas de los programas nacionales de inocuidad de los alimentos***

Mientras que el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) ha concluido su labor relativa a los “Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos”, que se presentarán ante el 36.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en el trámite 8 (la sección de principios) y el trámite 5/8 (la sección que aborda las directrices), la FAO ha seguido trabajando en la elaboración de un instrumento para evaluar sistemas nacionales de control alimentario. El objetivo de este instrumento es proporcionar un marco sólido y a la vez fácil de usar para la evaluación de sistemas de control alimentario. Su finalidad principal es que los países puedan emplearlo para evaluar, de forma estructurada, transparente y cuantificable, su capacidad para cumplir con sus funciones de control alimentario, determinar áreas de prioridad para el desarrollo de la capacidad, así como medir y valorar los avances logrados con el transcurso del tiempo. De este modo, se tiene especialmente en cuenta la complejidad de todo el sistema y el enfoque multidisciplinario necesario para que un sistema de estas características funcione adecuadamente.

El instrumento podría utilizarse de forma autónoma, como autoevaluación, o mediante la ayuda de instructores adecuadamente formados. Actualmente, no está concebido para que una entidad externa o un asociado comercial evalúen un determinado país o establezcan comparaciones directas entre países. No obstante, si los mismos países desean utilizarlo como un medio para demostrar su rendimiento y, por consiguiente, facilitar el diálogo con los asociados comerciales, el instrumento podría contribuir a la recopilación y el análisis de información de una manera sistemática. Dado que no está sujeto a ningún marco legislativo e institucional nacional, puede facilitar el diálogo entre países desde culturas normativas o administrativas muy diversas.

El uso correcto del instrumento exige un enfoque participativo que integre a las partes interesadas. Como medida inicial se llevó a cabo un examen rápido de otras herramientas similares. Con posterioridad, diversos grupos de trabajo, tanto internos de la FAO como externos a ella, estudiaron y debatieron distintas opciones para estructurar la herramienta. Una vez alcanzada una decisión sobre la estructura, se inició la elaboración de indicadores. Se prevé que durante 2013 se introduzca experimentalmente este instrumento en países que así lo soliciten, con el fin de elaborar un conjunto amplio de materiales que comprendan directrices relativas al proceso y método de evaluación así como los cuestionarios correspondientes.

### ***Nuevos materiales para respaldar políticas y procesos de adopción de decisiones en materia de inocuidad alimentaria basados en pruebas objetivas mediante la utilización de un enfoque de análisis del riesgo***

La FAO está elaborando un conjunto de materiales para ayudar a los países a formular programas y políticas de inocuidad alimentaria basados en pruebas objetivas a través del marco de análisis del riesgo. Este marco comprende prácticas y principios recomendados para la utilización de datos así como enfoques para la recopilación de información, que incluyen métodos de síntesis de conocimientos; la elaboración de perfiles de los riesgos y el establecimiento de prioridades entre los mismos, así como su categorización. Se hace especial hincapié en la importancia de utilizar las mejores pruebas objetivas disponibles para fundamentar las decisiones y políticas relativas a la inocuidad alimentaria. Los materiales serán de especial interés para los responsables de tomar decisiones en materia de inocuidad alimentaria, así como para los profesionales técnicos y científicos que los asesoren. Además, los materiales serán útiles para los formadores.

*Elaboración de perfiles de riesgos:* directrices sobre la manera de realizar perfiles de riesgos como tarea independiente o como paso previo para una evaluación más completa del riesgo. Los usos y las ventajas de la elaboración de perfiles de riesgos se describen de forma resumida.

*Selección, recopilación y utilización de datos:* se incluyen orientaciones sobre cómo determinar, seleccionar y evaluar correctamente los datos en condiciones diversas de disponibilidad y acceso como base para evaluar los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos y adoptar decisiones de gestión para abordarlos. Este enfoque comprende la configuración y elaboración de perfiles y evaluaciones de los riesgos, la categorización de dichos riesgos y el establecimiento de prioridades entre los mismos.

*Métodos de síntesis de conocimientos:* este material proporciona una introducción a la Síntesis de conocimientos, un enfoque de métodos estructurados y reproducibles utilizados para determinar, evaluar, describir y resumir el conocimiento mundial sobre un tema determinado. La orientación se facilita para llevar a cabo metaanálisis sistemáticos, estudios de alcance y evaluaciones rápidas estructuradas. La aplicación de métodos de síntesis de conocimientos puede incrementar la transparencia, la solidez y la credibilidad de las evaluaciones de riesgos con respecto a la inocuidad de los alimentos y otras herramientas conexas, así como la confianza de los gestores de riesgos en el proceso y los resultados.

*Establecimiento de prioridades y categorización de los riesgos:* se han utilizado distintos enfoques para categorizar y los riesgos y determinar su prioridad a nivel internacional y nacional. Estos diferentes métodos se hallan descritos, exponiéndose su pertinente utilización. Sobre la base de un análisis de los enfoques y la experiencia adquirida, se elaborarán los principios más idóneos para la determinación de prioridad y categorización de los riesgos, así como orientaciones y ejemplos sobre la utilización de algunas de las herramientas disponibles para llevar a cabo estas tareas.

Estos materiales estarán disponibles a través del sitio web de la FAO en el segundo semestre de 2013 y podrán utilizarse a nivel nacional.

### ***Actividades de la FAO y la OMS para afrontar las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos***

La FAO y la OMS siguen prestando ayuda a los países para afrontar las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos, incluida la publicación de documentos de orientación de aplicación mundial y el seguimiento en los distintos países para fortalecer los sistemas y las capacidades nacionales. Las actuales actividades a nivel nacional comprenden el examen y la actualización de los Planes de nacionales de respuesta a emergencias relacionadas con la inocuidad alimentaria en la República Popular Democrática Lao. En Mongolia, se ha completado la elaboración de un plan nacional de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos. También en Fiji se está prestando actualmente asistencia técnica para la elaboración de un plan similar.

La FAO organizó una reunión regional con el título “Elaboración de planes nacionales de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria – Intercambio de experiencias y enseñanzas adquiridas”, que se celebró el 27 y 28 de junio de 2012 en Bangkok (Tailandia). El informe se puede consultar en:

[http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/agns/pdf/reports/Report\\_FSER\\_final.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/reports/Report_FSER_final.pdf)

La FAO y la OMS organizaron una reunión regional con el título “Fomento de la INFOSAN en Asia y aplicación de estrategias regionales en materia de inocuidad alimentaria”, que se celebró del 27 al 30 de noviembre de 2012 en Seúl (República de Corea). La FAO y la OMS han elaborado un informe sobre la actividad de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) en 2011-2012, que estará disponible en julio de 2013.

### ***Actividades de la OMS en materia de vigilancia, detección y estimación de la carga de las enfermedades de transmisión alimentaria***

La OMS impartió varios cursos internacionales y nacionales de capacitación sobre vigilancia y detección de enfermedades transmitidas por los alimentos y otras enfermedades entéricas infecciosas por conducto de la Red mundial sobre infecciones de transmisión alimentaria (GFN). Se realizaron actividades de capacitación en Antigua y Barbuda, Brasil, China, Haití, India, Kazajstán y Sudáfrica. En China, la GFN está aplicando un proyecto de mejora de la vigilancia de la *Salmonella*; se prevé que en noviembre la GFN imparta formación en Corea sobre resistencia a los antimicrobianos para mejorar las capacidades en cuatro países asiáticos: Camboya, Mongolia, la República Democrática de LAO y Viet Nam.

La GFN está trabajando en un nuevo enfoque de evaluación basada en las necesidades para centrar las actividades de desarrollo de la capacidad a través de la capacitación, el asesoramiento y la comunicación orientada. Se hallan en curso proyectos de aplicación posterior a la capacitación que comprenden desde actividades de vigilancia integrada a estudios sobre la carga nacional de las enfermedades. Se promueve en todo el mundo la vigilancia integrada mediante técnicas de laboratorio y la colaboración intersectorial en los campos de la salud humana, la veterinaria y las disciplinas relacionadas con los alimentos. En la actualidad la FAO y la OMS están tratando de potenciar sus relaciones de colaboración a través de la GFN, definiendo metas y medios comunes para llevar a cabo su labor de manera complementaria. Para más información, visite: [www.who.int/gfn](http://www.who.int/gfn).

## **PARTE III: ORIENTACIÓN FUTURA**

### ***Sistemas de prevención y alerta rápida aplicables a la inocuidad alimentaria***

La FAO y la OMS prevén organizar una reunión en 2013 para presentar, debatir e intercambiar conocimientos, experiencias, prácticas normalizadas y deficiencias en relación con los sistemas de alerta temprana, vigilancia e información utilizados para identificar y gestionar sucesos relativos a la inocuidad alimentaria, así como elaborar directrices en este ámbito para los Estados Miembros de la FAO y la OMS. La reunión surge de la necesidad de documentar, analizar y resumir las capacidades de los sistemas e instrumentos existentes así como los factores contextuales que afectan a la capacidad necesaria para crear y aplicar estos sistemas. Además, se estudiará de qué forma estos sistemas podrían adaptarse a situaciones en que las infraestructuras y los recursos básicos para la vigilancia de la inocuidad alimentaria son limitados o inexistentes.

### ***Comunicación eficaz del riesgo para mejorar los sistemas de control de los alimentos – elaboración de orientaciones***

La FAO, junto con la OMS, está evaluando la necesidad de suministrar orientaciones y materiales formativos actualizados sobre comunicación del riesgo para su uso a nivel nacional. El trabajo, que ya se ha iniciado, cuenta con una primera fase en la que se elabora un inventario de conocimientos disponibles públicamente relacionados con la comunicación del riesgo en materia de inocuidad de los alimentos. Se está llevando a cabo un examen rápido estructurado para determinar, valorar y analizar los marcos, directrices y materiales de capacitación existentes sobre comunicación del riesgo dentro del contexto del paradigma del análisis de riesgos y las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria. Las conclusiones, junto con un proceso de consultas de amplio alcance (realizadas internamente en la FAO y de forma externa con los principales colaboradores) determinarán las siguientes fases de la iniciativa: posibilidades de actualización o elaboración de nuevos materiales

técnicos para la comunicación del riesgo, creación de módulos de formación para apoyar el refuerzo de la capacidad nacional de comunicación del riesgo en el ámbito de la inocuidad alimentaria.

***Inocuidad alimentaria tras una situación de emergencia radiológica: manual sobre comunicación de riesgos para la salud***

La OMS está elaborando una herramienta de orientación práctica destinada a ayudar a las autoridades nacionales responsables en la tarea de informar sobre cuestiones de salud e inocuidad alimentaria relacionadas con una emergencia radiológica. El objetivo de esta herramienta es facilitar la comunicación del riesgo sobre cuestiones de inocuidad alimentaria al público general, directamente o a través de medios de información. Se espera que esta herramienta también sea útil a otras partes interesadas, como por ejemplo especialistas en radiación o inocuidad alimentaria, personal médico, representantes de asociaciones agrícolas, industriales, comerciales y de venta al por menor. Este manual aborda una necesidad determinada a raíz de la catástrofe de la central nuclear de Fukushima: disponer de orientaciones para las estrategias de comunicación de riesgos.

***Herramienta de fomento de la capacidad y evaluación de las necesidades para la gestión de riesgos asociados con el consumo de alimentos***

Los países disponen de distintos niveles de capacidad para detectar, controlar y prevenir riesgos asociados con el consumo de alimentos. La OMS ayuda a los países a crear sistemas de inocuidad alimentaria basados en el riesgo, y la Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental ha elaborado un instrumento en línea para evaluar necesidades. Este recurso de Internet contribuirá a determinar las necesidades y determinar sus prioridades y permitirá impulsar iniciativas específicas para la creación de capacidad. En los próximos seis meses se aplicará de forma experimental en diversos países, con el objetivo de que en 2014 pueda aplicarse en todo el mundo.

Este instrumento constituirá la base del enfoque de la OMS para determinar las necesidades de creación de capacidad en materia de detección, control y prevención de riesgos asociados con el consumo de alimentos. La creación de capacidad resulta fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena de valor, tal como se especifica en la Estrategia global de la OMS para la inocuidad de los alimentos. Asimismo, constituye un requisito de capacidad básica en el marco del Reglamento Sanitario Internacional.

La OMS garantizará que exista un enfoque coordinado y estratégico para la creación de capacidad, en el que las actividades se adapten a las necesidades de los países y se tomen en consideración los resultados de la evaluación de necesidades así como el compromiso y la priorización de la creación de sistemas nacionales integrados de inocuidad alimentaria que se basen en el riesgo.

***Un estudio regional de la dieta total como herramienta para evaluar la contaminación química de los alimentos***

A comienzos de 2014 se iniciará un nuevo proyecto de tres años de duración en colaboración con homólogos en Benin, Camerún, Malí y Nigeria a fin de aplicar un estudio regional de la dieta total como herramienta para evaluar la contaminación química de los alimentos. El proyecto está financiado por el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANFC) y contará con el respaldo técnico de la FAO.

***Estrategia de inocuidad alimentaria para África***

La FAO trabaja para reforzar su visión y enfoque estratégicos con el fin de mejorar la inocuidad y la calidad de los alimentos en África mediante la elaboración de un documento de estrategia en materia de inocuidad alimentaria. Para recibir aportaciones de las principales partes interesadas tanto del sector público como del privado, este documento deberá exponer la orientación principal del apoyo de la FAO a la creación de sistemas de inocuidad y calidad de los alimentos en la región así como los mecanismos para colaborar con la FAO y asociarse a ella, y constituirá una herramienta imprescindible para la movilización de recursos con la comunidad de donantes. Se han iniciado los debates para determinar las necesidades de los Estados miembros a partir de este documento y definir los recursos necesarios.

### ***Educación del consumidor***

La OMS, en colaboración con el Ministerio de Sanidad de Senegal y el Centro Regional de Investigación y Formación en Materia de Atención Clínica (CRCF), organizó un taller para capacitar a mujeres líderes de comunidades en Dakar y las Regiones. Mediante la combinación de la enseñanza de las “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos” y las “Cinco claves para cultivar frutas y hortalizas más seguras”, se proporcionó a las mujeres los conocimientos básicos sobre inocuidad alimentaria, “desde la granja a la mesa”, para que se difundieran los mensajes de la OMS en todo Senegal. Al finalizar la actividad formativa, las lideresas comunitarias anunciaron la creación de una alianza para promover comportamientos inocuos en la manipulación de los alimentos y adoptar las primeras medidas para elaborar un plan de acción. La OMS produjo una película sobre el taller que se utilizará para promover la educación en inocuidad alimentaria con el objetivo de potenciar a las mujeres que desempeñan una función importante en la producción y elaboración de alimentos en la mayor parte del mundo. Se está finalizando un módulo de capacitación dirigido a mujeres en el que se combinan las enseñanzas de los dos talleres.

El cartel y el manual de OMS: Cinco claves para cultivar frutas y hortalizas más seguras: “Cinco claves para cultivar frutas y hortalizas más seguras: promover la salud mediante la disminución de la contaminación microbiana” está disponible en español, francés e inglés. En El Salvador se está realizando una evaluación con 3 000 familias para medir el descenso de enfermedades diarreicas. A finales de 2013 se espera disponer de los resultados de dicha evaluación. La Oficina Regional de la OMS para las Américas (AMRO/PAHO), en colaboración con la Alianza Panamericana por la Nutrición y Desarrollo, ayudará a promover la producción de frutas y hortalizas inocuas en el altiplano andino en Bolivia, Ecuador y Perú, donde las mujeres indígenas representan el 70 % de la mano de obra agrícola.

Las oficinas regionales y en los países de la OMS colaboran con las autoridades nacionales en la definición de cinco proyectos educativos clave. Hasta la fecha, más de 100 países han ejecutado proyectos educativos relacionados con el curso “Cinco claves para unos alimentos más inocuos”. El cartel está disponible en 84 idiomas, con traducciones impulsadas en su mayor parte por los países. La OMS también ha ayudado en la preparación de observadores internacionales para garantizar la inocuidad alimentaria durante actos multitudinarios y ha impartido capacitación a los representantes de los países que albergarán dichos actos en el futuro cercano como parte del programa de observadores del Grupo asesor interdisciplinario virtual sobre actos multitudinarios (Copa Mundial de la FIFA de 2014, Juegos Olímpicos de Verano de 2016, etc.).

### ***FOSCOLLAB: Plataforma mundial para datos e información sobre inocuidad alimentaria***

En febrero de 2013, el Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (FOS) de la OMS puso en marcha FOSCOLLAB, una nueva plataforma de datos e información para orientar la evaluación de riesgos y la adopción de decisiones en materia de inocuidad alimentaria. Mediante la integración de diversas bases de datos fiables, la plataforma FOSCOLLAB ayuda a afrontar las dificultades para acceder de forma puntual a estas importantes fuentes de información. La plataforma permite a los profesionales y las autoridades responsables de la inocuidad alimentaria mejorar la evaluación de riesgos y los procesos de adopción de decisiones. <http://www.who.int/foodsafety/foscollab/en/index.html>

### ***Nuevos materiales formativos para apoyar la utilización de la herramienta de gestión del riesgo destinada al control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo***

Esta herramienta en línea creada en 2012 por la FAO y la OMS se encuentra actualmente disponible en español en el enlace: El informe se puede consultar en: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/food-safety-quality/publications-tools/en/> Su finalidad es facilitar la adopción de decisiones en la esfera de la gestión de riesgos basadas en las Directrices del Codex para el control de *Campylobacter* y *Salmonella* en la carne de pollo. En respuesta a las peticiones de los países, se están elaborando materiales de capacitación sobre el uso de la herramienta, los requisitos en materia de datos y la interpretación de los resultados para facilitar su uso a nivel nacional.

### ***Instrumento de orientación sobre los planes de muestreo para la detección de micotoxinas***

El año pasado, la FAO informó de que había empezado a investigar la viabilidad de crear un instrumento que ayude a diseñar planes de muestreo para la detección de micotoxinas en productos alimenticios y a definir sus características distintivas. Esta labor continúa, y la FAO participa actualmente en la creación de los prototipos de la base de datos y el instrumento de muestreo. Los prototipos serán examinados por un grupo de expertos en micotoxinas a los que se les pedirá que brinden comentarios y aportaciones técnicas para la finalización del instrumento. La FAO, en colaboración con diversos institutos de investigación y otras organizaciones internacionales, sigue recopilando datos sobre la contaminación por micotoxinas. Las autoridades nacionales que estén interesadas en suministrar datos al respecto extraídos de sus programas de vigilancia y seguimiento pueden ponerse en contacto con Inocuidad y Calidad de los Alimentos (FAO), en la siguiente dirección de correo electrónico: [food-quality@fao.org](mailto:food-quality@fao.org). La FAO garantizará la confidencialidad y el anonimato de los datos.

### ***PARTE IV: Instrumentos y materiales de capacitación publicados por la FAO y la OMS desde el 35.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius***

- OMS/OIE/FAO: “The Global View of Campylobacteriosis” (Visión global de la campilobacteriosis). Informe de una consulta de expertos de la OMS en colaboración con la FAO y la OIE, julio de 2012, Utrecht (Países Bajos); publicación prevista para mayo de 2013.
- “FAO/WHO guide for developing and improving national food recall systems” (Guía FAO/OMS para el desarrollo y la mejora de los sistemas nacionales de retirada de alimentos), 2012; publicada en español, francés e inglés. El documento puede consultarse en: [http://www.who.int/foodsafety/publications/fs\\_management/recall/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/recall/en/index.html)
- FAO: “Training Manual on the Evaluation of pesticide residues for maximum residue levels” (Manual de capacitación sobre evaluación de residuos de los plaguicidas para la determinación de niveles máximos de residuos) <http://www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/pm/jmpr/jmpr-docs/en/>
- FAO: “Identificar los productos de calidad vinculada al origen y sus posibilidades de favorecer el desarrollo sostenible. Una metodología para realizar inventarios participativos.” 2012 *Publicado en español, francés e inglés. Disponible en:* <http://www.foodquality-origin.org/fileadmin/templates/olq/files/MethodologyES.pdf>
- FAO/OMS: “State of the art on the initiatives and activities relevant to risk assessment and risk management of nanotechnologies in the food and agriculture sectors” (Últimos avances de las iniciativas y actividades pertinentes para la evaluación y la gestión del riesgo de la nanotecnología en los sectores de la alimentación y la agricultura). [estará disponible en julio de 2013]
- OMS: Cinco claves para cultivar frutas y hortalizas más seguras: promover la salud mediante la disminución de la contaminación microbiana”. El cartel y el manual están disponibles en español, francés e inglés. [http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys\\_growing\\_safer/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys_growing_safer/en/index.html)
- “Preventing foodborne diseases: Women in Senegal are getting involved” (Prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos: las mujeres de Senegal participan). Disponible en francés e inglés en [www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en](http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en)
- “Guidelines for Developing and Implementing a National Food Safety Policy and Strategic Plan” (Directrices para elaborar y aplicar una política y un plan estratégico nacionales en materia de inocuidad de los alimentos); Oficina Regional de la OMS para África, Brazzaville, 2012. <http://www.afro.who.int/en/clusters-a-programmes/hpr/food-safety-and-nutrition-fan.html>
- Oficina Regional de la OMS para África. “Manual for Integrated Foodborne Disease Surveillance in the WHO African Region” (Manual sobre vigilancia integrada de enfermedades de transmisión alimentaria en la región de África) Oficina Regional de la OMS para África,

Brazzaville, 2012. <http://www.afro.who.int/en/clusters-a-programmes/hpr/food-safety-and-nutrition-fan.html>

- La Oficina Regional de la OMS para África publicó un número especial del *African Journal of Food Agriculture, Nutrition and Development*.

## **PARTE V: INICIATIVAS Y PROYECTOS REGIONALES Y NACIONALES**

Se realizaron varias actividades en el plano regional y nacional. Estas se destacan en los anexos 1-6, en los cuadros correspondientes a los actos regionales y nacionales y a los proyectos y la asistencia directa a los países. La información se encuentra disponible en <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/es/> (FAO) y <http://www.who.int/foodsafety/capacity/en/> (OMS) así como en el sitio web del Codex.

Algunas de estas actividades están plenamente relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos, mientras que en otros casos la inocuidad de los alimentos representa un componente de un proyecto más amplio. En el documento CX/CAC 13/36/14 se ofrece información sobre las actividades respaldadas mediante el Fondo fiduciario del Codex.

## Anexo 1

**ÁFRICA**  
**ACTIVIDADES REGIONALES Y NACIONALES**

<b>Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)</b>	<b>Organizadores</b>	<b>Fechas</b>	<b>Lugar</b>
Curso de actualización sobre vigilancia en laboratorio de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) organizado por la Red mundial sobre infecciones de transmisión alimentaria (GFN) de la OMS para microbiólogos y epidemiólogos del África oriental y occidental	Oficina Regional de la OMS para África y GFN	Julio de 2013	Kenya
Taller FAO/OMS previo a la reunión del CCAFRICA sobre los sistemas nacionales de control de los alimentos, con el respaldo del Fondo fiduciario del Codex.	FAO/OMS	28 de enero de 2013	Yaundé (Camerún)
Tercer taller subregional FAO/OMS sobre análisis de riesgos para los países de la Unión Económica y Monetaria del África Occidental (UEMAO) (programas nacionales de control basados en el riesgo), respaldado por el Fondo fiduciario del Codex	FAO/OMS	Del 4 al 6 de junio de 2013	Cotonou (Benin)
Curso de capacitación de la GFN sobre vigilancia en laboratorio de ETA para microbiólogos y epidemiólogos del África austral	Oficina Regional de la OMS para África, los CDC y la GFN	Del 13 al 17 de mayo de 2013	Johannesburgo (Sudáfrica)
Apoyo técnico a la iniciativa “Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria” y al proyecto de la UEMOA relativo a la armonización de los reglamentos sobre higiene de los alimentos (Oficina Regional de la OMS para África/Unión Africana/Unión Europea)	Oficina Regional de la OMS para África/UA/UE	En curso	Ámbito regional
Taller nacional sobre el estudio “Tratamiento del agua mediante la nanotecnología para mejorar la inocuidad alimentaria y la salud pública”	FAO/Universidad Rice	Diciembre de 2012	Mbabane (Swazilandia)
Taller FAO/OMS para promover una mayor participación del sector privado en la preparación de las posiciones nacionales y regionales sobre cuestiones del Codex con los Estados asociados de la Comunidad de África Oriental	FAO/OMS	Del 5 al 7 de diciembre de 2012	Dar-es-salaam (Tanzanía)

Curso de capacitación de la FAO en inocuidad de los alimentos para mejorar la seguridad alimentaria en distritos transfronterizos de Burundi, República Democrática del Congo, Rwanda y Uganda en apoyo de la modernización de la agricultura en el marco del Programa general para el desarrollo de la agricultura en África (CAADP) de la Nueva Alianza para el Desarrollo de África (NEPAD)	FAO	Del 8 al 10 de mayo de 2012	Kigali (Rwanda)
Taller de la FAO en apoyo del ENFOQUE REGIONAL “SALUD COMPARTIDA”: Hacia un desarrollo integrado y eficaz de la capacidad de vigilancia de la salud animal y la inocuidad alimentaria en África oriental mediante la utilización de los principios del enfoque “Salud compartida”	FAO	Del 23 al 24 de enero de 2013	Entebbe (Uganda)

### PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

<b>Resumen de las actividades</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
La FAO y la OMS continuaron sus actividades de asistencia técnica en los siguientes ámbitos: el fortalecimiento de los comités nacionales del Codex y los sistemas de bioseguridad; el fomento de la capacidad en los sistemas nacionales de control de alimentos y los programas de inocuidad alimentaria; la mejora del rendimiento comercial (cumplimiento de las normas sanitarias y fitosanitarias); la organización de cursos de capacitación sobre análisis de riesgos; la capacitación de los vendedores ambulantes de alimentos; la prestación de asistencia en materia de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y los programas de seguimiento de peligros; la elaboración de directrices para la inocuidad alimentaria; la prevención y el control de peligros biológicos y químicos de los productos alimenticios mediante la aplicación de buenas prácticas a lo largo de la cadena alimentaria; y la creación de iniciativas educativas experimentales empleando las “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos”.	Benin, Burkina Faso, Camerún Chad, Cabo Verde, Cote d’Ivoire, Etiopía, Gabón, Gambia, Ghana, Guinea, Kenya, Lesotho, Liberia, Mali, Mauricio, Mauritania, Níger, Nigeria, Senegal, Seychelles, Sudáfrica, Tanzania, Togo, Uganda y Zambia.	En curso
Varios países recibieron apoyo para fortalecer sus sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos en forma de ayuda para revisar los módulos de capacitación en este ámbito; evaluar las	Guinea, Mauritania, Mozambique, Sudáfrica, Lesotho, Senegal y Tanzania	Completado en Guinea, Mauritania, Mozambique y

<b>Resumen de las actividades</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
capacidades analíticas de los laboratorios de control alimentario; y elaborar un manual de procedimiento.		Sudáfrica. Iniciativas en curso para fortalecer los sistemas de vigilancia de enfermedades de transmisión alimentaria en Lesotho, Senegal y Tanzania.
Evaluación de los programas de inocuidad alimentaria y los sistemas de control de los alimentos para la elaboración de políticas y planes estratégicos nacionales (Oficina Regional de la OMS para África)	Benin, Burkina Faso, Chad, Gabón, Gambia, Ghana, Guinea, Kenya, Liberia, República del Congo, Seychelles, Uganda y Malí	Completado en todos los países excepto en Malí, donde sigue en marcha.
La OMS y sus asociados prestaron apoyo para la finalización o formulación de sus políticas nacionales en materia de inocuidad alimentaria	Gabón, Gambia, Guinea, Kenya y Uganda	2011-2012
La OMS respaldó el refuerzo de la capacidad de diagnóstico de los laboratorios	Mauricio	2012-2013
La OMS y sus asociados apoyaron la elaboración de planes nacionales de acción sobre inocuidad alimentaria	Burkina Faso y Liberia	2011-2012
Investigación sobre patógenos entéricos de origen humano, animal y alimentario, incluida la resistencia a los antimicrobianos (OMS y GFN)	Burkina Faso, Camerún, Chad, Etiopía, Ghana, Kenya, Nigeria, Senegal, Seychelles, Uganda, y Zambia	El estudio de Kenya se completó, los restantes se hallan aún en curso.
Iniciativas “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos”, “Tres cincos” y “Mercados de alimentos sanos” (Oficina Regional de la OMS para África/UNICEF/ FAO)	Copa Africana de Naciones en Gabón (2012); Mercado de Alimentos Sanos, Cabo Verde, Congo, Chad, Cote d’Ivoire, Etiopía, Gabón, Gambia, Ghana, Guinea, Malí, Mauricio, Mauritania, República Democrática del Congo, Sierra Leona, Senegal, Níger y Togo; incorporación de las “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos” en la nueva Ficha de	Se han completado los estudios de Benin, Gabón y Senegal; el resto sigue en curso.

Resumen de las actividades	Países	Situación
	crecimiento de la OMS para Benin, conjuntamente con el UNICEF;	
Elaboración de un módulo integrado de capacitación en gestión de la malnutrición aguda e higiene de los alimentos	Cote d'Ivoire y Mauritania. Se llevaron a cabo actividades de formación para personal sanitario y médicos en Cote d'Ivoire, Gambia Mauritania y Senegal.	Completado
Organización de una serie de sesiones de capacitación de inspectores de alimentos y técnicos de laboratorio en control de alimentos (sistema APPCC) y vigilancia de enfermedades de transmisión alimentaria. (Oficina Regional de la OMS para África)	Guinea	Completado
Proyecto en curso para promover la nutrición y la higiene de los alimentos por medio de la iniciativa de escuelas promotoras de la nutrición. (Oficina Regional de la OMS para África/HKI/Universidad de Montreal)	Burkina Faso	Proyecto en curso para promover la nutrición y la higiene de los alimentos por medio de la iniciativa de escuelas promotoras de la nutrición. (Oficina Regional de la OMS para África/HKI/Universidad de Montreal)
Elaboración y aplicación de instrumentos de inocuidad alimentaria y nutrición para las escuelas	Benin y Malí	Completado
Evaluación de las prácticas higiénicas de 83 escuelas, 17 mercados y 79 establecimientos alimentarios en distritos vulnerables de Malí y elaboración de un programa de educación sobre inocuidad alimentaria para dichos centros. (OMS)	Malí	Completado
La OMS apoyó el fortalecimiento del Comité Nacional del Codex	Benin	2012-2013

Resumen de las actividades	Países	Situación
Fortalecimiento del marco jurídico nacional de las medidas sanitarias y fitosanitarias de la OMC y de los comités nacionales del Codex, en el marco del PCT de la FAO, y seguimiento en el marco del Programa Una ONU en colaboración con la OMS y la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI)	Cabo Verde	PCT, cerrado en 2011; Fondo del PCT, en curso; iniciativa “Una Onu” en tramitación.
Formulación de proyectos del PCT de la FAO sobre fortalecimiento de los comités nacionales del Codex y del marco reglamentario para el control de los alimentos	Guinea Bissau y República del Congo	En tramitación
Formulación de proyectos del PCT de la FAO para respaldar la coordinación del CCAFRICA y los comités nacionales del Codex en determinados países del África central	Camerún, Gabón y República Centroafricana	Aprobado; iniciado
Programa del PCT de la FAO para fortalecer las capacidades de análisis de riesgos	Malí	Fase de aprobación
Proyecto de la FAO “Mejora de la gestión de la inocuidad alimentaria en Tanzania” (UNJP/URT/138/UNJ)	Tanzanía	En curso
Fase 3 de la iniciativa “Formación de instructores” en el marco del proyecto de la FAO sobre “Mejora de la gestión de la inocuidad alimentaria en Tanzania” (UNJP/URT/138/UNJ). El objetivo consistió en: 1) evaluar los progresos de las personas que recibían capacitación a la hora de aplicar los conocimientos adquiridos en sesiones previas de formación; 2) evaluar los registros y efectos de las actividades de capacitación en inocuidad alimentaria a partir de visitas in situ, un “Diario de la formación práctica” y otras pruebas de actividades realizadas por las personas que recibían capacitación; y 3) determinar dificultades y otros aspectos susceptibles de mejora, así como asesorar, impartir formación individual y orientar a los alumnos con el fin de mejorar la capacidad individual (e institucional) para planificar y ejecutar actividades	Dar es salaam, Zanzíbar, Pemba, Dodoma, Arusha, Mbeya, Kigoma, Morogoro y Moshi (Tanzanía)	Del 3 de abril al 6 de mayo de 2013

Resumen de las actividades	Países	Situación
formativas.		
Taller inicial y reunión inaugural del Grupo de trabajo interinstitucional sobre la resistencia a los antimicrobianos (13 de noviembre de 2013). FAO/OMS.	Nairobi (Kenya)	13 de noviembre de 2012
Talleres para los responsables de las políticas y las partes interesadas destinado al examen de recomendaciones relativas a políticas y directrices sobre buenas prácticas formuladas a partir de la iniciativa piloto sobre la contaminación por patógenos transmitidos por los alimentos y la resistencia a los antimicrobianos, en el marco del proyecto “Mejora de la inocuidad de los alimentos en las cadenas de valor avícola, vacuna y porcina”. FAO/OMS.	Nairobi, Kisumu y Mombasa (Kenya)	Del 3 al 8 de junio de 2012
Proyecto FAO/OMS sobre “Tratamiento del agua mediante la nanotecnología para mejorar la inocuidad alimentaria y la salud pública”	Swazilandia	Finalizado en diciembre de 2012
Desarrollo de la capacidad de profesionales sudafricanos en la esfera de la inocuidad de los alimentos, en colaboración con el Departamento de Agricultura, Actividades Forestales y Pesca (proyecto de la FAO)	Sudáfrica	En curso
Asistencia técnica al “Proyecto africano para la generación de datos sobre plaguicidas” (STDF/PG/359) a fin de reforzar la capacidad regional de cumplir con las condiciones para la exportación de plaguicidas establecidas en las normas internacionales (LMR del Codex)	Benin, Camerún, Ghana, Kenya, Malí, Senegal, Tanzania, Uganda y Zambia	2013-2015
Proyecto del PCT de la FAO: “Formulación de una normativa sobre seguridad sanitaria de los animales en África central”	Países de la Comunidad Económica y Monetaria de África Central (CEMAC)	En curso

Resumen de las actividades	Países	Situación
Proyecto FAO/OMS para la recopilación de datos relativos a la contaminación del sorgo por micotoxinas, apoyado por el Fondo fiduciario del Codex	Burkina Faso, Etiopía, Malí y Sudán	En curso
TCP/KEN/3402: Apoyo a la difusión de tecnologías aplicadas antes y después de la cosecha para la gestión de la contaminación del maíz por aflatoxinas en Kenya con el fin de mejorar la salud y los ingresos.	Kenya	Iniciado en mayo de 2013
Fortalecimiento del control alimentario basado en el riesgo en el África subsahariana: aplicación de un estudio regional de la dieta total como herramienta para evaluar la contaminación química de los alimentos. Proyecto financiado por el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANFC)	Benin, Camerún, Malí y Nigeria	2014-2016
PCT de la FAO “Garantía de la inocuidad y la calidad de los alimentos vendidos en las calles para mejorar la salud pública”	Chad, Cote D’Ivoire y Malí	El proceso de aprobación está en trámite
Proyecto de la FAO para probar la aplicación de un enfoque de criterios múltiples en la adopción de decisiones en materia de inocuidad alimentaria basadas en datos objetivos. GCP/INT/130/EC: Mejora de la gobernanza mundial para reducir el hambre	Uganda (país piloto)	En curso
Asistencia técnica y financiera al Servicio de Salud de Ghana para la aplicación de las Directrices y los procedimientos normalizados de actuación en lo que respecta a la gestión de la inocuidad de los alimentos mediante la revisión del componente de inocuidad de los alimentos del Ghana Social Opportunities Project (GSOP), con el objetivo de asegurar el cumplimiento del Código de prácticas de higiene del Codex para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas	Ghana	En curso

<b>Resumen de las actividades</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
para colectividades (CAC/RCP 39-1993) y de los códigos de prácticas de higiene del Codex pertinentes.		
Asistencia técnica y financiera de la OMS y la FAO para la elaboración de la Política nacional sobre inocuidad de los alimentos de Ghana	Ghana	En curso
MTF/GHA/033/STF “Elaboración de un programa de estudios de enseñanza electrónica y una plataforma de información combinados sobre normas alimentarias como contribución a la actualización de los sistemas de garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos en los países en desarrollo”	Ghana	En curso
La OMS ha prestado ayuda a países del Cuerno de África y del Sahel, entre otros, para abordar los efectos de la crisis alimentaria y otras situaciones de emergencia en relación con la salud	Angola, Burkina Faso, Chad, Etiopía, Gambia, Kenya, Malí, Mauritania, Níger, Nigeria, Senegal y Uganda, Guinea	En curso

## Anexo 2

**ASIA Y EL PACÍFICO**  
**ACTIVIDADES REGIONALES Y NACIONALES**

<b>Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)</b>	<b>Organizadores</b>	<b>Fechas</b>	<b>Lugar</b>
<b>Consultas/talleres/seminarios/reuniones regionales</b>			
Reunión regional sobre “Elaboración de planes nacionales de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria: Intercambio de experiencias y enseñanzas adquiridas”	La FAO, en colaboración con el Financial Stability Oversight Council (FSOC) y el Ministerio de Salud de Tailandia	27 y 28 de mayo de 2012	Bangkok (Tailandia)
Actividades regionales de formación en la aplicación de buenas prácticas agrícolas (BPA) en el sector de las frutas y las hortalizas, su certificación y su acreditación	La FAO en colaboración con la OMS	Del 3 al 7 de septiembre de 2012	Bangkok (Tailandia)
Foro y consulta regional sobre intensificación sostenible de la acuicultura	CPAP/FAO, NACA	09 de octubre de 2012	Bangkok (Tailandia)
Taller regional de consulta sobre las Directrices para la elaboración de políticas de inocuidad alimentaria para los países de Asia	La FAO, con el apoyo de la OMS, el FSOC y el Ministerio de Salud de Tailandia	Del 17 al 19 de diciembre de 2012	Bangkok (Tailandia)
Taller regional sobre fortalecimiento de la agricultura urbana y periurbana para lograr sistemas alimentarios resistentes en Asia	La FAO, en colaboración con la PNASF de la India	Del 28 al 30 de enero de 2013	Bangkok (Tailandia)
Taller regional de iniciación: Principios y otras actividades para la aplicación del Codex: “Apoyo al desarrollo de la capacidad y la aplicación de las	La FAO con el apoyo de la OMS	Del 17 al 19 de septiembre de 2012	Bangkok (Tailandia)

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
normas internacionales de inocuidad de los alimentos en los países de la ASEAN” (GCP/RAS/280/JPN)			
Taller de capacitación: Retirada y rastreabilidad de alimentos: aplicación en los controles nacionales para la inocuidad de los alimentos	FAO	Del 15 al 17 de febrero de 2013	Chiang Mai, (Tailandia)
Taller técnico sobre el análisis de riesgos de sustancias químicas en la cadena alimentaria	La FAO y la OMS con el apoyo del Fondo fiduciario del Codex	Del 13 al 16 de marzo de 2013	Beijing (China)
Curso regional de capacitación: “Fortalecimiento de la capacidad en la recopilación y generación de datos para el análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos”		Del 10 al 13 de junio de 2013	Tokio (Japón)
Formación técnica sobre análisis de riesgos para países de la Asociación del Asia Meridional para la Cooperación Regional	La FAO, en colaboración con el Consejo de Calidad de la India (QCI)	Del 17 al 21 de junio de 2013	Delhi (India)
Taller regional para países asiáticos sobre la higiene e inocuidad de los alimentos en el comercio minorista	La FAO y la OMS en colaboración con la Agencia Nacional del Medio Ambiente de Singapur	Del 12 al 14 de septiembre de 2014	Singapur
Taller regional de capacitación para la comprensión de las normas	FAO/OMS	Noviembre de 2012	Tokio (Japón)

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
regionales del Codex			
Taller regional sobre “Selección y aplicación de métodos para la detección y enumeración de <i>Vibrio</i> spp. patógeno para los seres humanos en moluscos bivalvos”	FAO/ILSI/Instituto Politécnico Nanyang (Singapur)	Del 19 al 23 de noviembre de 2012	Singapur
Investigación de la <i>Vibrio Cholerae</i> a través de la secuenciación genómica completa	OMS	En curso	ND
Elaboración de directrices sobre los requisitos en materia de datos para políticas basadas en hechos objetivos	OMS	En curso	ND
Elaboración y aplicación de una herramienta para la evaluación de la vigilancia en laboratorio de enfermedades transmitidas por los alimentos	OMS	En curso	ND
Elaboración de un perfil nacional relativo a la inocuidad alimentaria	OMS	En curso	ND
Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias; Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (18.ª reunión)	FAO/OMS	Del 5 al 9 de noviembre de 2012	Tokio (Japón)
Reunión regional de gestores de programas sobre inocuidad de los alimentos	Oficina Regional de OMS para el Sudeste Asiático (SEARO)	Noviembre de 2012	Colombo (Sri Lanka)
<b>Actividades en los países</b>			
Reunión FAO/OMS sobre la utilización de enfoques basados en los riesgos en los sistemas nacionales de control de los alimentos en el Pacífico	FAO/OMS	Del 5 al 9 de diciembre de 2011	Wellington (Nueva Zelandia)

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Taller nacional sobre gestión del problema de la histamina en el atún y otras grandes especies pelágicas	FAO	Del 23 al 25 de agosto de 2012 10 y 11 de noviembre de 2012 9 y 10 de enero de 2013	Kochi (India) Shiraz (Irán) Karachi (Pakistán)
Reunión sobre “Fomento de la INFOSAN en Asia y aplicación de estrategias regionales”; en la primera reunión mundial de la INFOSAN, que se celebró en 2010, se acordó la elaboración de estrategias regionales para lograr una mayor participación en esta red. A partir de este acuerdo y de otros debates mantenidos durante la reunión de 2011 celebrada en Seúl por la Administración de Alimentos y Medicamentos de Corea (KFDA), con el apoyo de la OMS y la FAO, se debatió y aprobó una estrategia regional para lograr una mayor participación en la INFOSAN en toda Asia.	FAO/OMS/Administración de Alimentos y Medicamentos de Corea (KFDA)	27-30 de noviembre de 2012	Seúl (Corea)
Curso de formación de la Red mundial de la OMS sobre infecciones de transmisión alimentaria	Oficina Regional para el Pacífico Occidental de la OMS	Del 10 al 12 de septiembre de 2012	Xiamen (China)
Curso de formación de la Red mundial de la OMS sobre infecciones de transmisión alimentaria	Oficina Regional de la OMS para Asia Sudoriental (SEARO) y Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de los Estados Unidos (CDC)	11 y 12 de febrero de 2013	Delhi (India)
Curso de formación de la Red mundial de la OMS sobre infecciones de transmisión alimentaria	Oficina Regional de la OMS para Asia	Del 14 al 16 de febrero de 2013	Kolkata (India) (NICED)

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
	Sudoriental (SEARO) y Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de los Estados Unidos (CDC)		
Curso de formación de la Red mundial de la OMS sobre infecciones de transmisión alimentaria	Oficina Regional de la OMS para Asia Sudoriental (SEARO) y Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de los Estados Unidos (CDC)	Del 10 al 12 de abril de 2013	Chennai (India)
Curso de formación de la Red mundial de la OMS sobre infecciones de transmisión alimentaria	Oficina Regional de la OMS para Asia Sudoriental (SEARO) y Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de los Estados Unidos (CDC)	Del 15 al 17 de abril de 2013	Manipal (India)

**PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES**

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
La FAO y la OMS prosiguieron sus actividades de asistencia técnica en la región para mejorar la inocuidad de los alimentos mediante el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario. Entre los componentes de esas actividades cabe destacar los siguientes: la prestación de apoyo técnico para mejorar el marco normativo, de gestión y reglamentario en materia de inocuidad de los alimentos; el fortalecimiento de los comités nacionales del Codex, reforzando la vigilancia y el seguimiento de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la contaminación alimentaria; la capacitación de inspectores de alimentos; la asistencia técnica regional en materia de asesoramiento y políticas sobre alimentos; y la formulación de propuestas de proyectos sobre control de calidad de los alimentos.	Afganistán, Bangladesh, Bhután, Camboya, China, Filipinas, India, Indonesia, Malasia, Maldivas, Mongolia, Nepal, República Democrática Popular Lao, República Islámica del Irán, Sri Lanka, Tailandia, Timor-Leste y Viet Nam	En curso
Apoyo al desarrollo de la capacidad y la aplicación de las normas internacionales de inocuidad de los alimentos en los países de la ASEAN (GCP/RAS/280/JPN)	Países de la ASEAN	En curso (se inició en enero de 2012) con una duración de cinco años
Aceleración de la ejecución del Programa básico de apoyo agrícola (RETA6521), Componente 1, Iniciativa de biotecnología y bioinocuidad	Países de la subregión del Gran Mekong	Completado
Mejora de la inocuidad alimentaria en Bangladesh (GCP/BGD/047/NET)	Bangladesh	En curso
Promoción del desarrollo rural a través de la elaboración de indicaciones geográficas a nivel regional en Asia (GCP/RAS/281/FRA). Proyecto de la FAO para fortalecer el fomento de la capacidad en materia de indicaciones geográficas a nivel nacional y regional, respaldado por el Fondo Fiduciario	Camboya, República Democrática Popular Lao, Tailandia y Viet Nam	En curso

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
Francés.		
Asesoramiento en materia de políticas para cadenas de suministro agroalimentario biológicamente seguras con miras a mejorar el acceso a los mercados y la seguridad alimentaria de los pequeños agricultores (TCP/NEP/3402)	Nepal	En curso
Asistencia técnica para la elaboración del marco jurídico relativo a medidas sanitarias y fitosanitarias en la República Democrática Popular Lao (UTF/LAO/018/LAO)	República Democrática Popular Lao	Completado
Mejora de la capacidad sanitaria y fitosanitaria de las exportaciones de jengibre a través de asociaciones entre el sector público y el privado (MTF/NEP/068)	Nepal	En curso
Aumento de la capacidad de laboratorio en materia de inocuidad de los alimentos en la producción primaria (TCP/THA/3305).	Tailandia	De enero de 2011 a diciembre de 2012
Fomento de la capacidad del sistema de inspección alimentaria de Viet Nam (UNJP/VIE/042/UNJ)	Viet Nam	Completado
Fortalecimiento de la capacidad relativa a las medidas sanitarias y fitosanitarias para el comercio de Viet Nam y mejora de la inocuidad y calidad de las hortalizas frescas por medio del enfoque basado en la cadena de valor (MTF/VIE/046/STF)	Viet Nam	Completado
Fortalecimiento de la capacidad de Mongolia para aplicar las normas del Codex (TCP/MON/3401)	Mongolia	De abril de 2012 a marzo de 2014
Fortalecimiento de la inocuidad de los alimentos y las normas alimentarias en Bhután (TCP/BHU/3401). La FAO dirigió el proyecto, que contó con aportaciones de la OMS.	Bhután	De abril de 2012 a marzo de 2014

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
“Fomento de la capacidad para mejorar el acceso del pescado y los productos pesqueros al mercado” (FAO TCP/MYA/3401)	Myanmar	De marzo de 2012 a agosto de 2013
Proyecto FAO/OMS sobre control de los peligros microbianos y los relacionados con la resistencia a los antimicrobianos en la cadena avícola en Camboya.	Camboya	En curso
Ayuda técnica al Proyecto de la ASEAN para la generación de datos sobre plaguicidas (STDF/PG/337) con el fin de reforzar la capacidad regional de cumplir con las exigencias para la exportación de plaguicidas establecidas en las normas internacionales (LMR del Codex).	Países de la ASEAN	2012-2014
La FAO y la OMS, en colaboración con el Departamento Nacional de Garantía de la Calidad para Productos Agrícolas, Forestales y Pesqueros (NAFIDAQ) del Gobierno de Viet Nam, ejecutan un proyecto piloto del Grupo asesor de la OMS sobre la vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos (AGISAR) de vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos en sistemas de producción acuícola del bagre en Viet Nam. Entre las bacterias objeto de la vigilancia se incluyen tanto las acuáticas autóctonas como las entéricas procedentes de sistemas humanos o animales que entran en el medio acuático usado como fuente de agua para la acuicultura. En octubre de 2012 se celebró un taller de creación de capacidad.	Viet Nam	Octubre de 2012
Evaluación de las capacidades de vigilancia, respuesta y laboratorio en la esfera de las enfermedades transmitidas por los alimentos y elaboración de un plan de acción	Camboya, República Democrática Popular Lao y Viet Nam	Completado

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
Taller nacional de la OMS sobre planificación de la respuesta nacional ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria en Bangladesh	Bangladesh	Completado
Taller sobre disposiciones en materia de inspección de alimentos en Bangladesh	Bangladesh	
Reunión consultiva sobre la mejora del plan de estudios del curso para la obtención del diploma en Tecnología médica (Formación en inspección sanitaria)	Bangladesh	Completado
Tres talleres sobre la mejora del plan de estudios del curso para la obtención del diploma en Tecnología médica (Formación en inspección sanitaria)	Bangladesh	Completado
Curso de actualización sobre análisis (químicos y microbiólogos)	Bangladesh	Completado
Curso de capacitación sobre métodos instrumentales avanzados de análisis de alimentos	Bangladesh	Completado
Curso de capacitación en análisis de residuos de medicamentos	Bangladesh	Completado
Curso de capacitación en examen microbiológico de alimentos y productos alimenticios	Bangladesh	Completado
Capacitación en microbiología de los alimentos	Bangladesh	Completado
Seminario sobre garantía de la calidad en los laboratorios de análisis de alimentos de Bangladesh	Bangladesh	Completado
Taller sobre el Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos en el sector de la industria alimentaria	Bangladesh	Completado

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
Talleres para partes interesadas sobre el fortalecimiento de la inocuidad y las normas alimentarias en Bhután	Bhután	En curso
Consulta sobre una estrategia regional relativa a la inocuidad de los alimentos en el Pacífico occidental para 2011-2015	Camboya	Completado
Actividades formativas en materia de inocuidad alimentaria básica y respuesta ante brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, para funcionarios provinciales de salud pública responsables de la inspección alimentaria	Camboya	Completado
Suministro de equipos de inspección alimentaria	Camboya	Completado
Estudio sobre el fortalecimiento de la vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos en Qingdao	China	Completado
Estudio sobre el riesgo asociado a las sustancias químicas presentes en los alimentos, en Guanxi.	China	Completado
Aplicación de proyectos para mercados de alimentos saludables	China	Completado
Creación de capacidad en inspección alimentaria y formación en materia de inocuidad de los alimentos para empresas del sector	China	En curso
Actividades de información, educación y comunicación sobre inocuidad alimentaria destinadas a mujeres y niños de zonas rurales	China	En curso
Fortalecimiento de sistemas de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria y sistemas de reclamaciones sobre alimentos en el ámbito de los condados de determinadas provincias	China	En curso

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
Elaboración de perfiles de inocuidad de los alimentos para determinadas provincias	China	En curso
Mejora de la vigilancia de la salmonelosis, GFN	China	En curso
Taller y curso de capacitación en análisis químico y microbiológico de alimentos	India	Completado
Taller sobre el fortalecimiento de la inocuidad y la calidad de la cadena de alimentos al por menor	India	Completado
Asistencia técnica para la elaboración del marco jurídico relativo a las medidas sanitarias y fitosanitarias en la República Democrática Popular Lao (UTF/LAO/018/LAO)	República Democrática Popular Lao	En curso
Consulta sobre una estrategia regional relativa a la inocuidad de los alimentos en el Pacífico occidental para 2011-2015	República Democrática Popular Lao	Completado
Creación de capacidad en inspección alimentaria basada en los riesgos	República Democrática Popular Lao	En curso
Suministro de equipos de inspección alimentaria	República Democrática Popular Lao	En curso
Asistencia en la elaboración de legislación alimentaria	República Democrática Popular Lao	En curso
Difusión de materiales educativos para el consumidor en materia de inocuidad de los alimentos	República Democrática Popular Lao	En curso

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
Examen y actualización del plan nacional de respuesta ante emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos	República Democrática Popular Lao	En curso
Ayuda para la realización de un estudio para evaluar la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos	Malasia	En curso
Asistencia en el refuerzo de las capacidades de laboratorio para el aislamiento de patógenos asociados con los preparados en polvo para lactantes	Malasia	En curso
Consulta sobre una estrategia regional relativa a la inocuidad de los alimentos en el Pacífico occidental para 2011-2015	Mongolia	Completado
Creación de capacidad en inspección alimentaria basada en los riesgos	Mongolia	Completado
Taller para partes interesadas en el fortalecimiento de la capacidad de Mongolia para aplicar el Codex	Mongolia	Completado
Asistencia en la elaboración de legislación alimentaria	Mongolia	Completado
Ayuda a la elaboración de la estrategia nacional de inocuidad de los alimentos para el período 2012-2016	Mongolia	Completado
Elaboración de respuestas nacionales ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria	Mongolia	Completado
Fortalecimiento de la capacidad del Comité Nacional del Codex; elaboración de una estrategia y un plan de acción conexos; y apoyo a la traducción y armonización de normas del Codex	Mongolia	En curso

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
Prestación de ayuda para definir la capacidad básica de los inspectores de inocuidad alimentaria y elaborar un programa formativo de posgrado sobre inocuidad de los alimentos	Mongolia	En curso
Revisión de la normativa sobre vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos y apoyo a actividades formativas conexas a nivel nacional	Mongolia	Completado
Desarrollo de la capacidad para la INFOSAN en Mongolia	Mongolia	En curso
Inocuidad alimentaria integrada en actividades formativas de salud ambiental para proveedores de atención primaria para la salud (elaboración de un programa formativo de cinco días de duración, que se impartió en diversas provincias rurales)	Mongolia	En curso
Ayuda para el estudio de las necesidades formativas de manipuladores y elaboradores de alimentos y elaboración de un programa de capacitación obligatoria	Mongolia	En curso
Actividades de sensibilización en materia de inocuidad alimentaria y educación pública (“Cinco claves para la inocuidad de los alimentos”)	Mongolia	En curso
Asistencia en el refuerzo de las capacidades de laboratorio para el aislamiento de patógenos asociados con los preparados en polvo para lactantes	Filipinas	En curso
Asistencia en la elaboración de legislación sobre la inocuidad de los alimentos	Filipinas	Completado
Taller nacional en Tailandia: “Planificación de la respuesta nacional ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria.”	Tailandia	Completado

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
Taller final de partes interesadas sobre desarrollo de la capacidad para el sistema de inspección alimentaria en Viet Nam	Viet Nam	Completado
Actividades experimentales de vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos en el sector acuícola de Viet Nam	Viet Nam	En curso
Consulta sobre una estrategia regional relativa a la inocuidad de los alimentos en el Pacífico occidental para 2011-2015	Viet Nam	Completado
Actividades de aprendizaje, concienciación y prácticas para manipuladores de alimentos y responsables de la inocuidad alimentaria en grandes comedores en el sur de Viet Nam	Viet Nam	En curso
Apoyo a tres talleres de difusión para introducir la nueva ley sobre inocuidad e higiene de los alimentos, así como la legislación y directrices conexas	Viet Nam	Completado
Elaboración de un decreto que paraliza la aplicación de la nueva legislación sobre inocuidad de los alimentos	Viet Nam	Completado
Elaboración de orientaciones para la evaluación del riesgo microbiológico y ayuda a la creación de un grupo de trabajo sobre evaluación del riesgo en materia de inocuidad alimentaria	Viet Nam	Completado
Creación de capacidad de laboratorio a nivel provincial y nacional	Viet Nam	En curso
Facilitación de la participación en programas externos de garantía de la calidad relativos a enfermedades transmitidas por los alimentos y ayuda a la elaboración de un programa nacional de TP	Viet Nam	En curso
Asistencia en materia de retirada de alimentos, sistemas de alerta rápida, análisis prospectivos y afiliación a la INFOSAN en el país	Viet Nam	En curso

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
Asistencia en el control de alimentos importados	Viet Nam	En curso
Elaboración de materiales de información, educación y comunicación para prevenir intoxicaciones alimentarias	Viet Nam	En curso

## Anexo 3

**EUROPA**  
**ACTIVIDADES REGIONALES Y NACIONALES**

<b>Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)</b>	<b>Organizadores</b>	<b>Fechas</b>	<b>Lugar</b>
Taller de capacitación para los países de la Comunidad de Estados Independientes sobre desarrollo de la capacidad en la evaluación de riesgos microbiológicos para la inocuidad de los alimentos	Oficina Regional para Europa y Asia Central de la FAO	Del 14 al 18 de marzo de 2012	Budapest (Hungría)
Taller regional sobre el Código de buenas prácticas de gestión para la acuicultura de Asia Central	FAO	8 y 9 de mayo de 2012	Bishkek (Kirguistán)
Sexta reunión de la Red de la Universidad de las Naciones Unidas (UNU) y el Comité Permanente de Nutrición para el desarrollo de la capacidad en materia de nutrición en Europa central y oriental (NCDNCEE)	Acto del NCDNCEE, con el apoyo de la FAO, la UNU y la CE	25 y 26 de mayo de 2012	Belgrado (Serbia)
Taller nacional sobre inocuidad de los alimentos y el agua	Oficina Regional de la OMS para Europa	Del 11 al miércoles, 13 de junio de 2012	Ashgabat (Turkmenistán)
Taller conjunto de Albania y Montenegro sobre gestión de la inocuidad de moluscos bivalvos	FAO	Del 26 al 28 de junio de 2012	Saranda (Albania)
Taller regional de capacitación “Cincuenta años del Codex: logros, enseñanzas y desafíos en la Región Europea del Codex”	La FAO y la OMS	24 de septiembre de 2012	Batumi (Georgia)
Desarrollo de la capacidad de los nuevos Estados Miembros de la subregión de Asia central para participar en las	La FAO y la OMS	Del 9 al 11 de octubre de 2012	Bishkek (Kirguistán)

actividades del Codex			
Curso subregional de formación de la GFN para las repúblicas de Asia central	Oficina Regional de la OMS para Europa y Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de los Estados Unidos (CDC)	Del 5 al 9 de noviembre de 2012	Almaty (Kazajstán)
Reunión nacional sobre resistencia a los antimicrobianos desde la perspectiva de la inocuidad alimentaria y puesta en marcha del proyecto del Grupo asesor de la OMS sobre vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos, en Kosovo.	Oficina Regional de la OMS para Europa	30 de noviembre de 2012	Pristina (Kosovo)
Elaboración de bases de datos regionales de composición de alimentos para países del sudeste de los Balcanes	La FAO y el Comité Permanente de Nutrición para el desarrollo de la capacidad en materia de nutrición en Europa central y oriental (NCDNCEE)	Del 21 al 23 de enero de 2013	Belgrado (Serbia)
Curso de formación sobre fortalecimiento de la capacidad para una participación eficaz en las labores del Codex, en Turkmenistán	FAO/OMS	24 y 25 de enero de 2013	Ashgabat (Turkmenistán)
Reunión regional conjunta de la FAO y la OMS en preparación de la	FAO/OMS	13 de marzo de 2013	Tel Aviv (Israel)

Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN-2)			
Curso nacional de capacitación para laboratorios del Tayikistán en el marco de la GFN	Oficina Regional de la OMS para Europa	Del 20 al 24 de mayo de 2013	Dusambé (Tayikistán)
Taller de formación sobre el refuerzo de la capacidad para una participación eficaz en las labores del Codex de los países de los Balcanes; financiado por el Fondo fiduciario del Codex	FAO/OMS	Del 4 al 6 de junio de 2013	Zagreb (Croacia)

**PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES**

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 34.º período de sesiones)</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
La FAO y la OMS prosiguieron sus actividades de asistencia técnica en la región para desarrollar la capacidad en materia de inocuidad de los alimentos y fortalecer esos sistemas en consonancia con las normas y requisitos internacionales y de la Unión Europea, abordando las áreas siguientes: la adecuación de la legislación alimentaria y las normas armonizadas en la materia; la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos; el seguimiento de la contaminación microbiológica y química en la cadena alimentaria; la preparación de las organizaciones de agricultores para la puesta en práctica de sistemas de inocuidad de los alimentos basados en buenas prácticas de gestión, buenas prácticas de higiene y el sistema APPCC; la resistencia a los antibióticos desde una perspectiva de inocuidad de los alimentos; la alerta y respuesta a las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos	Albania, Azerbaiyán, Croacia, Kazajstán, Kirguistán, Moldova, Montenegro, Serbia, Tayikistán, Turkmenistán, Turquía y Uzbekistán	En curso

<p>La OMS y la Dirección General de Cooperación para el Desarrollo del Ministerio de Asuntos Exteriores de Italia prosiguieron con la aplicación de un proyecto para reforzar las infraestructuras de inocuidad alimentaria en Albania. El proyecto se inició en abril de 2009 y concluyó a finales de mayo de 2013. El objetivo general del proyecto ha consistido en apoyar el desarrollo del sistema de inocuidad alimentaria en Albania en consonancia con las normas de la UE, especialmente a través de la creación de estructuras adecuadas de laboratorio para el análisis de alimentos con el fin de proteger la salud pública y promover el comercio de productos de Albania.</p>	Albania	Finalizado el 31 de mayo de 2013
<p><b>A continuación se incluyen algunas actividades nuevas de especial importancia:</b></p> <p>Desarrollo de mercados minoristas de alimentos al aire libre en Armenia</p> <p>Fortalecimiento del Organismo de Inocuidad Alimentaria para cumplir con las exigencias de los mercados internacionales en relación con el pescado y los productos pesqueros.</p> <p>Apoyo al fortalecimiento del sistema de inocuidad alimentaria en Moldova en consonancia con los requisitos internacionales y de la UE en determinadas áreas</p> <p>Desarrollo de la capacidad de las empresas de elaboración de alimentos y las autoridades nacionales para la gestión de los riesgos relacionados con la inocuidad alimentaria</p> <p>Apoyo al desarrollo rural mediante la aplicación del sistema de indicaciones geográficas en Ucrania</p>	<p>Armenia</p> <p>Georgia</p> <p>República de Moldova</p> <p>Kirguistán y Tayikistán</p> <p>Ucrania</p>	<p>De junio de 2012 a agosto de 2013</p> <p>De mayo de 2013 a abril de 2015</p> <p>2013-2015</p> <p>De mayo de 2013 a abril de 2014</p> <p>Documento de proyecto formulado</p>

<p>Mejora de la capacidad para eliminar los plaguicidas obsoletos y evitar su utilización futura, como modelo para eliminar en la antigua Unión Soviética sustancias químicas peligrosas en desuso</p>	<p>Ámbito regional: Armenia, Azerbaiyán, Belarús, Georgia, Kazajstán, Kirguistán, República de Moldova, repúblicas europeas de la Federación Rusa, Tayikistán, Turkmenistán, Ucrania y Uzbekistán.</p>	<p>Del 1.º de enero de 2012 al 31 de diciembre de 2015</p>
--	--	--

## Anexo 4

AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE  
**ACTIVIDADES REGIONALES Y NACIONALES**

<b>Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)</b>	<b>Organizadores</b>	<b>Fechas</b>	<b>Lugar</b>
Taller nacional sobre manipulación higiénica de los alimentos para pequeños productores rurales de productos alimenticios	FAO	Del 23 al 24 de noviembre de 2012	Concepción (Chile)
Fondo del PCT destinado a Cuba para la aplicación de una estrategia nacional sobre análisis de riesgos para la inocuidad alimentaria (TCPF/CUB/3401)	FAO		Cuba
Taller de sensibilización para los miembros de la Junta de la Agencia Caribeña de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (CAHFSA) como parte de una misión técnica solicitada por la CARICOM. Países participantes: Barbados, Guyana y Trinidad y Tabago	La FAO y la Agencia de Cooperación Internacional de Chile (AGCI)	martes, 16 de abril de 2013	Georgetown (Guyana)
Taller subregional sobre gestión integral de catástrofes y planes de reducción del riesgo en el Caribe para abordar problemas de nutrición e inocuidad alimentaria, dirigido a instituciones que se ocupan de aspectos relativos a las situaciones de emergencia, la nutrición y la inocuidad alimentaria a nivel nacional (por ejemplo, ministerios de sanidad, agricultura, medio ambiente y bienestar social; instituciones nacionales de nutrición; protección civil; y ONG). Entre los resultados previstos cabe mencionar la revisión de planes nacionales para la gestión de catástrofes y reducción de sus riesgos; la elaboración de planes de acción para abordar situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria y la nutrición; y la creación de una red activa entre países vecinos.	OPS/OMS	11-15 de noviembre de 2013	Puerto España (Trinidad y Tabago)
Elaboración de directrices para la colaboración entre los sectores de la sanidad animal y la salud pública en la vigilancia de	La Organización Panamericana de	En curso en 2013	Subregión del Caribe

<b>Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)</b>	<b>Organizadores</b>	<b>Fechas</b>	<b>Lugar</b>
enfermedades zoonóticas transmitidas por los alimentos	la Salud (OPS) y la OMS		
Curso de formación de la Red mundial de la OMS sobre infecciones de transmisión alimentaria	OPS/OMS	26-30 de noviembre de 2012	Brasilia (Brasil)
Curso de formación de la Red mundial de la OMS sobre infecciones de transmisión alimentaria	OPS/OMS	4 y 5 de abril de 2013	Puerto Príncipe (Haití)
Talleres nacionales, con la participación de funcionarios de ministerios de sanidad y de agricultura de varios países caribeños, para mejorar la vigilancia de la gastroenteritis aguda, la detección de patógenos, así como la notificación puntual de los brotes y su estudio. Actividad realizada conjuntamente con la Agencia de Salud Pública del Caribe (CARPHA) y la Agencia Caribeña de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (CAHFSA).	OPS/OMS	En curso en 2013	Subregión del Caribe
Taller subregional de la iniciativa “Salud compartida”, para informar a altos responsables en materia de salud, agricultura y medio ambiente acerca de esta iniciativa y diseñar un proyecto subregional. El taller constituye una colaboración entre la OPS/OMS, el Organismo de Salud Pública de Canadá, la Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria, el Servicio de Inspección Zoonosanitaria y Fitosanitaria del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA-APHIS), la OIE y la FAO.	OPS/OMS	Del 28 de febrero al 1.º de mayo de 2013	Puerto España (Trinidad y Tabago)
Taller previo a la reunión del CCLAC sobre “Gestión de riesgos para reducir los problemas de inocuidad y calidad de los alimentos dentro de los sistemas nacionales de control de alimentos”, financiado por el Fondo fiduciario del Codex.	OPS/OMS y FAO	18 de noviembre	San José (Costa Rica)
Taller subregional de la GFN-VII para la vigilancia integrada de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) dirigido por el Centro Epidemiológico del Caribe (CAREC) en colaboración con la OMS, la OPS y los CDC. El objetivo del taller era: examinar la situación, los efectos y las deficiencias de actividades de vigilancia integrada de ETA específicas para el país y elaborar medidas para la mejora de sistemas sostenibles de vigilancia	OPS/OMS	Del 9 al 12 de julio de 2012	Antigua y Barbuda

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
integrada; analizar los resultados de los estudios sobre la carga de ETA y convertir los conocimientos en recomendaciones para orientar las políticas a fin de mejorar tanto la vigilancia de las ETA como la inocuidad alimentaria; y seguir fomentando la colaboración intersectorial entre la vigilancia llevada a cabo mediante técnicas de laboratorio y epidemiológicas y los ámbitos de la salud humana, la veterinaria y las disciplinas relacionadas con los alimentos			
Taller dirigido al personal del Instituto Nacional de Salud de Colombia para analizar diversos aspectos de la carga de enfermedades transmitidas por los alimentos: marco conceptual, metodologías, estudios de caso e intercambio de experiencias con otros países. Uno de los resultados del taller fue la realización de actividades para determinar la carga de enfermedades transmitidas por los alimentos. Esta actividad se financió mediante un acuerdo entre la FAO y el Ministerio de Sanidad de Colombia.	OPS/OMS	10-13 de noviembre de 2012	Bogotá (Colombia)
Seminario web sobre el Reglamento Sanitario Internacional (RSI) y la INFOSAN. Celebrado en español; contó con 210 participantes procedentes de 20 países (Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Estados Unidos de América, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela).	OPS/OMS	14 de diciembre de 2012	Regional
Seminario web sobre gestión de equipo, sus registros y no conformidades, con arreglo a la norma ISO 17025: 2005. Celebrado en español; contó con 438 participantes de 18 países (Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela)	OPS/OMS	Del 28 al 30 de noviembre de 2012	Regional
Seminario web sobre el cálculo de incertidumbre para ensayos microbiológicos cuantitativos: la experiencia del Servicio Nacional de Aprendizaje Industrial (SENAI-SC) de Brasil.	OPS/OMS	1º de agosto de 2012	Regional

<b>Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)</b>	<b>Organizadores</b>	<b>Fechas</b>	<b>Lugar</b>
Celebrado en portugués; contó con 171 participantes de 17 países (Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela)			
Seminario web sobre el cálculo de incertidumbre para ensayos microbiológicos cuantitativos. Celebrado en español; contó con 397 participantes de 19 países (Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela)	OPS/OMS	14 y 15 de junio de 2012	Regional
Seminario web sobre criterios microbiológicos de inocuidad alimentaria en Europa. En español, con 287 participantes de 19 países (Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela).	OPS/OMS	23 de mayo de 2012	Regional
Sexta reunión de la Comisión Panamericana de Inocuidad de los Alimentos, con la participación de representantes de ministerios de salud y agricultura, la industria y asociaciones de consumidores de las cinco subregiones de las Américas	OPS/OMS	24 de julio de 2012	Santiago (Chile)
Foro regional sobre vigilancia integrada de la salud pública y la agricultura, incluida la resistencia a los antimicrobianos, con la participación de representantes del sector público (salud y agricultura), el sector privado e instituciones de investigación y educación de la región	OPS/OMS	25 de julio de 2012	Santiago (Chile)
Sexta Asamblea General de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA); contó con 35 participantes en representación de 18 países (Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Costa Rica, Cuba, República Dominicana, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, Uruguay y Venezuela). El objetivo era evaluar las actividades del comité ejecutivo y los grupos técnicos, así	OPS/OMS	Del 23 al 26 de octubre de 2012	Guayaquil (Ecuador)

Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)	Organizadores	Fechas	Lugar
como preparar el plan de acción y elegir a los miembros del comité ejecutivo y los moderadores de los grupos técnicos para el bienio 2013-2014.			
Taller nacional sobre la carga de enfermedad correspondiente a las enfermedades transmitidas por alimentos	OPS/FAO OPS	Del 23 al 25 de octubre de 2012. Del 17 al 19 de diciembre de 2012	Bolivia Colombia
Taller nacional sobre la legislación estatal relativa a la vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos	OPS	17 y 18 de septiembre de 2012	Panamá
Taller sobre enfermedades de transmisión alimentaria para Guyana	La OPS y el Centro Epidemiológico del Caribe (CAREC)	Del 23 al 25 de mayo de 2012	Guyana
Taller subregional para el Caribe con el fin de poner a prueba materiales prácticos de capacitación en métodos de análisis del riesgos basados en los Principios de Aplicación Práctica del Codex	OPS/OMS, Health Canada	Del 11 al 13 de junio de 2013	Georgetown (Guyana)
Desarrollo de la capacidad del personal nacional dentro del marco del acuerdo de cooperación de la OPS/OMS con el Ministerio de Sanidad y la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA) del Brasil en diversos aspectos relacionados con el análisis de riesgos relativos a los alimentos, la evaluación de los riesgos químicos, y la vigilancia de las ETA y la carga relativa a estas enfermedades.	SVS, ANVISA OPS/OMS	En curso  Del 17 al 19 de diciembre de 2012. Del 18 al 22 de marzo de 2013. Del 23 al 25 de abril de 2013	Actividad nacional (Brasil)

<b>Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)</b>	<b>Organizadores</b>	<b>Fechas</b>	<b>Lugar</b>
Taller subregional sobre el Sistema de vigilancia integrada para la resistencia a los antimicrobianos destinado a los países andinos Colombia, Perú, Bolivia y Ecuador.	OPS	Del 4 al 6 de marzo de 2013	Perú
Taller sobre vigilancia integrada de enfermedades transmitidas por alimentos en Costa Rica	Instituto Costarricense de Investigación y Enseñanza en Nutrición y Salud (INCIENSA) OPS/OMS	21 y 22 de junio de 2011	San José (Costa Rica)

**PROYECTOS Y ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES**

<b>Resumen de las actividades</b>	<b>País</b>		<b>Situación</b>
<p>La FAO y la OMS prosiguieron sus actividades de asistencia técnica en la región para fortalecer los sistemas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos y los conocimientos sobre el Codex en los países del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) y la CARICOM; también prestaron asistencia técnica para el diseño de nuevos organismos responsables de la inocuidad de los alimentos y para el fortalecimiento de las políticas en la materia, incluida la modernización de la legislación relativa a las normas sanitarias y fitosanitarias y los mercados de alimentos saludables; el fomento de la capacidad en materia de análisis de riesgos para las autoridades sanitarias nacionales; la creación de una red nacional de laboratorios de análisis de alimentos, así como el refuerzo de la garantía de la calidad de los laboratorios y la vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos. La campaña de la FAO “Come sano” forma parte de la estrategia de comunicación para aumentar el nivel de información de que disponen los consumidores, prestando especial atención en los niños.</p>	<p>Antigua y Barbuda, Argentina, Bahamas, Barbados, Belice, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Dominica, Ecuador, El Salvador, Granada, Guyana, Guatemala, Honduras, Jamaica, Nicaragua, Panamá, Perú, República Dominicana, Saint Kitts y Nevis, Santa Lucía, San Vicente y las Granadinas, Trinidad y Tobago, Suriname y Uruguay.</p>		<p>En curso</p>
<p>La campaña “Come sano” se llevó a cabo en Cuba con la colaboración de la Iniciativa América Latina y el Caribe sin Hambre.</p>	<p>FAO</p>	<p>Trinidad y Tabago</p>	<p>En curso</p>
<p>TCPF/CUB/3401 Asistencia para el análisis y la puesta en práctica de una Estrategia nacional sobre análisis de riesgos para la inocuidad alimentaria</p>	<p>FAO</p>	<p>Cuba</p>	<p>En curso</p>
<p>La campaña “Come sano” se lleva a cabo en los países de habla inglesa del Caribe por medio de anuncios radiofónicos e historietas ilustradas para los niños.</p>	<p>FAO</p>	<p>Antigua y Barbuda, Barbados, Granada, Islas Vírgenes Británicas, Montserrat, Saint Kitts y Nevis, Santa Lucía y Trinidad y Tabago</p>	<p>En curso</p>

Campaña Telefood sobre el etiquetado de alimentos para los productores rurales –Etiquetado Nutricional Agroprocesados Productores Territorio AMDEL	FAO	Chile	En curso (de abril a septiembre de 2012)
Proyecto nacional: “Costos de la inocuidad y la calidad de los alimentos en algunas cadenas pesqueras en pequeña escala” (TCP/CHI/3302)	FAO	Chile	En curso
Proyecto nacional UTF/CHI/033/CHI “Fortalecimiento de la gestión de la Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA)”	FAO	Chile	En curso
Proyecto nacional UTF/COL/039/COL “Asistencia técnica al Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) en el proceso de aplicación del Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional (OSAN) e inocuidad de los alimentos”	FAO	Colombia	En curso
Un enfoque ecosistémico de la salud humana para el control de enfermedades diarreicas en Tumbes (norte de Perú). Proyecto financiado por el CIID, con la participación de la OPS, la OMS, el Grupo de investigación sobre zoonosis y salud pública de la Universidad de Montreal y la Universidad de Heredia (Perú).	OPS/OMS	Perú	En curso
Fortalecimiento de los servicios de inocuidad alimentaria de Haití: análisis de las deficiencias, para fortalecer la capacidad de laboratorio; capacidad de detección temprana y respuesta ante situaciones de emergencia; y vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos.	OPS/OMS CDC Instituto Pasteur	Haití	Iniciado el 8 de abril de 2013: En curso
Fortalecimiento del Sistema nacional de inocuidad alimentaria mediante la utilización del instrumento de rendimiento, visión y estrategia (OPS/CDC/IICA)	OPS/OMS	Bahamas, Haití y Jamaica	En curso
La OPS y la OMS concluyeron una actividad de dos años de duración consistente en la prestación de asistencia técnica para el desarrollo de la capacidad de los laboratorios nacionales que se ocupan de la inocuidad alimentaria con miras a la aplicación de la norma ISO/IEC 17025 en análisis microbiológicos y proximales y en el análisis de oligoelementos. Nueve	OPS/OMS	Bolivia, Panamá, Perú, Uruguay y Venezuela	Completado en diciembre de 2013

laboratorios de cinco países recibieron servicios de asesoramiento, ocho actividades formativas y la actividad de tres paneles de análisis y examen para comprobar su competencia.			
LA OPS y la OMS están respaldando cinco proyectos en América del Sur relacionados con la vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos en la cadena avícola.	OPS	Argentina, Ecuador, Paraguay, República Bolivariana de Venezuela y Uruguay	En curso
Lanzamiento de la campaña “Come sano” en la República Dominicana	FAO	República Dominicana	Marzo de 2012
<b>A continuación se incluyen algunas actividades nuevas de especial importancia:</b>			
La campaña “Come Sano” ha sido adoptada por los organismos de las Naciones Unidas en Colombia.	Colombia		En curso
Asistencia técnica al Proyecto latinoamericano para la generación de datos sobre plaguicidas (STDF/PG/436) con el fin de reforzar la capacidad regional de cumplir con las condiciones para la exportación de plaguicidas establecidas en las normas internacionales (LMR del Codex)	Bolivia, Costa Rica, Colombia, República Dominicana, Ecuador, Guatemala, Panamá y Perú		2013-2015
Proyecto del PCT de la FAO para respaldar la gestión de la inocuidad alimentaria en el marco del Ministerio de Agricultura, Pesca y Ganadería	Uruguay		Formulación del proyecto
Proyecto subregional del PCT de la FAO para reforzar sistemas de inocuidad alimentaria	Antigua, Barbados, Dominica y Granada		Formulación del proyecto

## Anexo 5

**CERCANO ORIENTE/MEDITERRÁNEO ORIENTAL**  
**ACTIVIDADES REGIONALES Y NACIONALES**

<b>Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)</b>	<b>Organizadores</b>	<b>Fechas</b>	<b>Lugar</b>
Proyecto de la FAO para la evaluación de la capacidad en materia de medidas sanitarias y fitosanitarias en la Ribera Occidental: una evaluación integrada de las necesidades y deficiencias con el fin de mejorar la capacidad, los resultados en salud pública y las oportunidades comerciales así como la coordinación de las inversiones de los donantes internacionales	FAO	Del 7 al 23 de septiembre de 2012	Ribera Occidental
Micotoxinas en el sorgo. La FAO y la OMS respaldaron proyectos en Burkina Faso, Etiopía, Malí y Sudán (financiados mediante el Fondo fiduciario del Codex)	La FAO, la OMS y las Oficinas Regionales de la OMS para el Mediterráneo Oriental y para África	En curso (2011-2014)	Cuatro países participantes
Curso introductorio de capacitación sobre la labor del Codex Alimentarius para participantes de Djibouti y Somalia financiado por el Fondo fiduciario del Codex	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental	Del 14 al 18 de octubre de 2012	Djibouti (Djibouti)
Taller formativo y consulta organizados conjuntamente por la Red Pulsenet de Oriente Medio y la Red mundial sobre enfermedades de transmisión alimentaria (GFN).	OMS/GFN/PulseNet	Del 24 al 30 de marzo de 2012	Ammán (Jordania)
Taller nacional sobre inspección de alimentos basada en los riesgos	FAO	Del 6 al 9 de marzo de 2012	Beirut (Líbano)
Taller regional sobre inspección de alimentos de importación basada en riesgos	FAO	Del 11 al 14 de junio de 2012	Ammán (Jordania)
Reunión técnica regional: Sistema de inspección de alimentos importados	FAO	Del 3 al 6 de diciembre de 2012	Ammán (Jordania)
Taller regional sobre el aumento de la participación en el Codex, financiado por el Fondo fiduciario del Codex	La FAO y la OMS	Del 11 al 13 de diciembre de 2012	Beirut (Líbano)

Desarrollo de la capacidad de los inspectores nacionales en lo relativo al APPCC	FAO	Del 16 al 19 de julio de 2012	Beirut (Líbano)
Desarrollo de la capacidad de los inspectores para la toma de muestras de alimentos importados	FAO	Del 27 al 30 de noviembre de 2012	Beirut (Líbano)
Desarrollo de la capacidad de los inspectores: medidas sanitarias y de cuarentena en el control de enfermedades transfronterizas del ganado, incluidas las zoonosis transmitidas por los alimentos.	FAO	Del 9 al 10 de abril de 2013	Dubai (Emiratos Árabes Unidos)
Conferencia: presentación de un documento técnico sobre sistemas de evaluación de la higiene para evaluar el riesgo vinculado a las industrias alimentarias.	FAO	Del 6 al 8 de noviembre de 2012	Omán

**PROYECTOS Y ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES**

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
<p>La FAO y la OMS prosiguieron sus actividades de asistencia técnica en materia de fomento de la capacidad de los sistemas nacionales de inocuidad y control de la calidad de los alimentos, así como de los sistemas reglamentación de las importaciones y exportaciones, con vistas a evaluar la inocuidad o los riesgos asociados con los alimentos modificados genéticamente; elaborar directrices para evaluar la inocuidad de los alimentos y los ingredientes alimentarios producidos con técnicas de modificación genética; desarrollar sistemas nacionales integrados sobre los peligros relativos a la inocuidad alimentaria; fomentar la capacidad para el análisis de los contaminantes químicos de los alimentos y la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los productos alimenticios; elaborar módulos de capacitación para los inspectores alimentarios; reforzar la capacidad de los comités nacionales del Codex; armonizar las normas y los reglamentos alimentarios; fortalecer la capacidad de los laboratorios que se ocupan de la inocuidad alimentaria; y celebrar talleres de capacitación sobre inocuidad de los alimentos.</p>	<p>Afganistán, Arabia Saudita, Bahrein, Egipto, Irán, Iraq, Kuwait, Líbano, Libia, Omán, Pakistán, Territorio Palestino Ocupado, Qatar, Somalia, Sudán y Túnez</p>	<p>En curso</p>
<p>Proyecto de la FAO GCP/LEB/021/ITA titulado:</p>	<p>Líbano</p>	<p>En curso</p>

Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)	Países	Situación
“Fortalecimiento de la comercialización y producción de productos agrícolas libaneses”		
GCP/LEB/3401/ITA titulado: FAO TCP/LEB/3401: “Fortalecimiento del Comité Nacional del Codex y el punto de contacto del Codex en el Líbano”	Líbano	Firmado en mayo de 2012
Apoyo al desarrollo del sistema de indicaciones geográficas (FAO)	Jordania	Proceso de formulación
TCP/SNG/ 3401 Componente del PCT que promueve la inocuidad alimentaria en los Emiratos Árabes Unidos y Yemen	Emiratos Árabes Unidos	Iniciado el 1.º de abril; fecha prevista para la finalización: 31/10/2013
TCP/SNG/3401: Componente del PCT que promueve la inocuidad alimentaria en los Emiratos Arabes Unidos y Yemen	Yemen	De junio de 2013 a diciembre de 2013
UTF/UAE/007 Mejora de la nutrición de escolares mediante actividades nutricionales, educativas y de aprendizaje práctico en huertos.	Emiratos Árabes Unidos	En curso
TCP/YEM/3401 Mejoramiento de las normas de calidad para alimentos de origen marino, aumento de la adición de valor a los mismos e incremento de su exportación.	Yemen	A partir de septiembre de 2012
Elaboración de un documento de exposición de conceptos para un posible proyecto. Estudio de la producción de cultivos forrajeros inocuos para la alimentación animal mediante la utilización de agua procedente de efluentes de aguas negras tratadas y otras fuentes no convencionales de agua y compostaje.	Qatar	Dos misiones en Qatar.  Del 11 al 13 de noviembre de 2012 del 6 al 10 de enero de 2013
Presentación a la Secretaría del Consejo de Cooperación del Golfo de una nota de exposición de conceptos para un proyecto destinado a reforzar y armonizar, en todos los países	Estados del Consejo de Cooperación del Golfo	Nota de exposición de conceptos presentada

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>Países</b>	<b>Situación</b>
del Consejo, el método de inspección fronteriza a posteriori o basado en el riesgo para el control de las importaciones de alimentos.		
Presentación de una nota de exposición de conceptos sobre una estrategia común para todo el Consejo de Cooperación del Golfo con miras a la adopción de los principios de APPCC por parte de las empresas alimentarias	Estados del Consejo de Cooperación del Golfo	Nota de exposición de conceptos presentada

## Anexo 6

**AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO**  
**ACTIVIDADES REGIONALES Y NACIONALES**

<b>Actividad (taller, seminario o curso de capacitación)</b>	<b>Organizadores</b>	<b>Fechas</b>	<b>Lugar</b>
Taller técnico sobre las novedades en el ámbito del Codex que revisten interés para los países insulares del Pacífico (previo a la reunión del Comité Coordinador del Codex para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental)	La FAO y la OMS	17 y 18 de septiembre de 2012	Madang (Papúa Nueva Guinea)
Mesa redonda sobre comercio agrícola y desarrollo sostenible para los países insulares del Pacífico	FAO/Nueva Zelandia	Del 3 al 6 de septiembre de 2012	Wellington (Nueva Zelandia)
Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias; Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (12.ª reunión)	FAO/OMS	Del 19 al 22 de septiembre de 2012	Madang (Papúa Nueva Guinea)
Prestación de apoyo técnico en respuesta a las preocupaciones sobre la contaminación de alimentos derivada del accidente nuclear en el Japón	FAO/OMS	Iniciado en marzo de 2011	ND
Estudio de la presencia de cianuro en la yuca y los productos de yuca en algunos países insulares del Pacífico meridional	FAO ya Universidad del Pacífico Sur	En curso	Fiji
Se ha elaborado una guía práctica sobre la introducción de normas alimentarias de promoción de la salud y el comercio destinada a los Estados insulares más pequeños, que se está revisando.	FAO y OMS	En curso	ND
Elaboración de una guía práctica sobre inspección alimentaria basada en el riesgo	FAO/OMS	En curso	ND
Elaboración de herramientas para facilitar el control de importaciones de alimentos basado en el riesgo	FAO/OMS	En curso	ND
Capacitación práctica para puntos de contacto del Codex del Pacífico Sudoccidental (Islas Salomón, Samoa y Vanuatu)	FAO/OMS/Fondo fiduciario del Codex, con Nueva Zelandia	Del 27 de febrero al 2 de marzo de 2012	Wellington (Nueva Zelandia)

Creación de un sistema de información sobre seguridad alimentaria en el Pacífico	OMS/FAO	En curso	FAO
--	---------	----------	-----

**PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES**

<b>Resumen de las actividades (mencionadas en el documento presentado en el 33.º período de sesiones)</b>	<b>País</b>	<b>Situación</b>
La FAO y la OMS continuaron prestando apoyo técnico en materia de normas alimentarias, inspección de alimentos, control de alimentos elaborados e importados, examen de las autoridades competentes, aplicación eficaz de las normas alimentarias de reciente introducción, orientación técnica para la realización de evaluaciones de riesgos microbiológicos, mejora de la educación sobre inocuidad alimentaria basada en el programa “Cinco claves para unos alimentos más inocuos”, incluida la educación sobre inocuidad alimentaria en las escuelas, y formación sobre evaluación de riesgos.	Estados Federados de Micronesia, Islas Cook, Islas Salomón, Fiji, Kiribati, Islas Marshall, Nauru, Niue, Palau, Papúa Nueva Guinea, Samoa, Tonga y Tuvalu	En curso
Asistencia técnica para la elaboración de legislación y normas en materia de inocuidad alimentaria para Samoa	Samoa	Elaboración de legislación con el AG
Taller de capacitación sobre el refuerzo del Codex en el ámbito nacional, mayo de 2012.	Nauru	Completado
Capacitación en materia de inspección basada en el riesgo, julio de 2012; organizada por la FAO con aportaciones de la OMS	Samoa	Completado
Taller nacional sobre elaboración y envasado de alimentos y elaboración de un manual de envasado de alimentos; octubre de 2012	Samoa	Completado
Taller sobre inocuidad alimentaria y garantía de la calidad en la cadena de suministro de huevos en Samoa; noviembre de 2012	Samoa	Completado
Elaboración de procedimientos operativos normalizados para la inspección alimentaria (alimentos locales e importados); agosto de 2012	Estados Federados de Micronesia	Completado
Formación de inspectores alimentarios en el uso de procedimientos operativos normalizados en transición hacia procesos de inspección	Estados Federados de Micronesia	Completada la primera ronda; en curso

alimentaria basados en el riesgo; octubre de 2012		
Inocuidad alimentaria y evaluación de las necesidades de calidad de PYME de la industria alimentaria; mayo de 2012	Estados Federados de Micronesia	Completado
Capacitación para la formación de manipuladores de alimentos en materia de higiene alimentaria; octubre de 2012	Estados Federados de Micronesia	Completado
Estudio de la presencia de cianuro en la yuca y los productos de yuca en algunos países insulares del Pacífico meridional.	Universidad del Pacífico Sur (Fiji)	En curso
<b>A continuación se incluyen algunas actividades nuevas de especial importancia:</b>		
Asistencia técnica para elaborar un Marco estratégico para el Codex en Fiji	Fiji	En curso
Asistencia técnica para la elaboración de proyectos de normas alimentarias	Islas Cook	En curso
Fortalecimiento del sistema de control alimentario en Micronesia	Estados Federados de Micronesia	En curso
Actividades de formación en materia de inocuidad alimentaria para vendedores ambulantes de comida	Estados Federados de Micronesia	En curso
Asistencia técnica para la elaboración de un plan nacional de respuesta ante emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos y fortalecimiento de la red INFOSAN en el ámbito nacional	Fiji	En curso
Asistencia técnica para la evaluación de los riesgos microbiológicos	Fiji	En curso
Asistencia técnica para la elaboración y aplicación de diversos aspectos de la normativa alimentaria	Fiji	En curso
Asistencia técnica para la elaboración de proyectos de normas sobre alimentos, formación en materia de inspección alimentaria basada en el riesgo y suministro de equipos para la inspección alimentaria	Kiribati	En curso
Suministro de equipos de inspección alimentaria	Nauru	En curso
Desarrollo de la capacidad nacional en relación con el Codex	Nauru	Completado
Asistencia para la elaboración de productos agrícolas y la adición	Niue	En curso

de valor a los mismos		
Asistencia técnica para la formación en materia de inspección alimentaria basada en el riesgo y suministro de equipos para la inspección alimentaria	Palau	En curso
Asistencia técnica para elaborar una política nacional de inocuidad alimentaria, formación en materia de inspección alimentaria basada en el riesgo y suministro de equipos para la inspección	Papúa Nueva Guinea	En curso
Asistencia técnica para conseguir la acreditación internacional del laboratorio de alimentos de la Organización de Investigaciones Científicas de Samoa (SROS)	Samoa	Completado
Asistencia en técnicas de secado de alimentos al sol	Samoa	Completado
Desarrollo de la capacidad del sector privado en el envasado de alimentos	Samoa	En curso
Prestación de servicios de asistencia técnica y consultoría para una ley en materia de alimentación y otros proyectos normativos relacionados	Samoa	En curso
Asistencia técnica para incluir la inocuidad alimentaria y aspectos de las enfermedades no transmisibles en un proyecto de desarrollo de la horticultura	Samoa	En curso
Asistencia técnica para la formación en materia de inspección alimentaria basada en el riesgo y suministro de equipos para la inspección alimentaria	Islas Salomón	Completado
Suministro de equipos de inspección alimentaria	República de las Islas Marshall	Completado
Asistencia para la cumbre nacional sobre la alimentación	Tonga	Completado
Asistencia técnica para la elaboración de proyectos normativos en materia de alimentación y elaboración del plan de aplicación conexo	Tuvalu	En curso
Asistencia técnica para la elaboración de normativa sobre alimentos y actividades formativas en materia de inspección alimentaria basada en el riesgo	Vanuatu	Completado

**Anexo 7****PUBLICACIONES Y HERRAMIENTAS DE DESARROLLO DE LA CAPACIDAD DE LA FAO Y LA OMS (referencias)**

- Mejora de la inocuidad de los alimentos mediante el fortalecimiento de los sistemas de inspección alimentaria en los países de la ASEAN; estudios de caso relacionados con la inspección y la certificación.  
Estudio de caso 1: “Inspection and Certification Systems for Good Manufacturing Practices (GMP) for Processed Foods in Indonesia” (Sistemas de inspección y certificación de buenas prácticas de fabricación (BPF) de alimentos elaborados en Indonesia)  
Estudio de caso 2: “SALM Inspection and Certification Scheme of Malaysia” (El sistema SALM de inspección y certificación agrícolas de Malasia)  
Estudio de caso 3: Group Inspection and Certification Systems for Small Farmers: A case study covering best practices throughout the supply chain for domestic and export markets” (Sistemas de inspección y certificación colectiva para pequeños agricultores: estudio de caso sobre las mejores prácticas a lo largo de la cadena de suministro para los mercados nacionales y de exportación en Tailandia).  
Estudio de caso 4: “The Inspection system for food service sector including street food, restaurant and canteens in Vietnam” (El sistema de inspección para el sector de servicios alimentarios, incluidos los vendedores ambulantes, los restaurantes y los comedores en Viet Nam)
- “Guidelines for Risk Categorization of food and food establishments applicable to ASEAN countries” (Directrices para clasificar los riesgos de los alimentos y los establecimientos alimentarios aplicables a los países de la ASEAN); publicación de la RAP 2011/22
- La Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental está preparando el documento “Guideline development on data requirements for evidence based policy” (Elaboración de directrices sobre los requisitos en materia de datos para políticas basadas en hechos objetivos)
- La Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental está elaborando la herramienta “Laboratory-based foodborne disease surveillance assessment tool development and implementation” (Elaboración y aplicación de una herramienta de evaluación de la vigilancia en laboratorio de enfermedades transmitidas por los alimentos)
- La Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental está trabajando en el documento “Investigation of *Vibrio cholerae* through whole genome sequencing” (Investigación de la *Vibrio Cholerae* a través de la secuenciación genómica completa)
- La Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental está elaborando un documento para apoyar la creación de un perfil nacional relativo a la inocuidad alimentaria.
- Documento conjunto de la OMS, la OIE y la FAO: “The Global View of Campylobacteriosis” (Visión global de la campilobacteriosis). Informe de una consulta de expertos de la OMS en colaboración con la FAO y la OIE, julio de 2012, Utrecht (Países Bajos); publicación prevista para mayo de 2013.

- “FAO/WHO guide for developing and improving national food recall systems” (Guía FAO/OMS para el desarrollo y la mejora de los sistemas nacionales de retirada de alimentos), 2012, disponible en español, francés e inglés. El documento puede consultarse en: [http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/78039/1/9789243504797\\_spa.pdf](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/78039/1/9789243504797_spa.pdf)
- OMS: Cinco claves para cultivar frutas y hortalizas más seguras: promover la salud mediante la disminución de la contaminación microbiana”. El cartel y el manual están disponibles en español, francés e inglés en: [http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys\\_growing\\_safer/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys_growing_safer/en/index.html)
- “Preventing foodborne diseases: Women in Senegal are getting involved” (Prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos: las mujeres de Senegal participan). Disponible en francés e inglés en [www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en](http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en)
- Oficina Regional de la OMS para África, Brazzaville, 2012. <http://www.afro.who.int/en/clusters-a-programmes/hpr/food-safety-and-nutrition-fan.html>
- Oficina Regional de la OMS para África. “Manual for Integrated Foodborne Disease Surveillance in the WHO African Region” (Manual sobre vigilancia integrada de enfermedades de transmisión alimentaria en la región de África). Oficina Regional de la OMS para África, Brazzaville, 2012. <http://www.afro.who.int/en/clusters-a-programmes/hpr/food-safety-and-nutrition-fan.html>
- La Oficina Regional de la OMS para África publicó un número especial del *African Journal of Food Agriculture, Nutrition and Development*.
- La FAO, en colaboración con la Federación Internacional de Industrias de Piensos, ha elaborado el “Manual sobre producción y sanidad pecuaria: buenas prácticas para la industria de los piensos”, disponible en línea en español e inglés, con la finalidad de contribuir al cumplimiento y la aplicación práctica del Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal (CAC/RCP 54-2004).
- La FAO, junto con la OMS y el ICD, ha elaborado un curso básico de sensibilización sobre evaluación de riesgos microbiológicos. El objetivo primario de este curso es familiarizar a los gobiernos con el concepto general de análisis del riesgo y la forma en que la evaluación de riesgos microbiológicos se integra en el marco de la gestión del riesgo microbiológico.
- La versión en ruso de los materiales de capacitación presencial del AGNS de la FAO se encuentra ahora disponible y puede obtenerse en la siguiente dirección: [http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity\\_elearning\\_codex\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity_elearning_codex_en.asp). Los materiales de capacitación están disponibles para todos y son especialmente útiles para los formadores que trabajan en el refuerzo de la eficacia del programa nacional del Codex en sus países. Los materiales comprenden notas para los formadores junto con un conjunto de diapositivas de presentación, apuntes para los estudiantes, actividades de clase y materiales de referencia de apoyo. La realización de las actividades de formación utilizando los materiales mencionados debería reforzar el diálogo entre los actores interesados y sensibilizar sobre el Codex en el plano nacional.
- Las *Directrices FAO/OMS sobre la elaboración, almacenamiento y manipulación inocuas de preparados en polvo para lactantes*, elaboradas de forma conjunta por la OMS y la FAO, están disponibles en árabe, chino, español, francés, inglés y ruso y se han traducido recientemente al japonés.
- La versión española del vídeo del AGNS de la FAO sobre el muestreo de las micotoxinas, titulada “Procedimientos de muestreo para la determinación de micotoxinas en los alimentos y las raciones animales” está ahora a disposición y puede consultarse en la dirección [http://www.fao.org/ag/agn/agns/news\\_es.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/news_es.asp).
- La FAO elaboró un manual práctico para productores y exportadores de Asia (Reglamentación, normas y certificación para las exportaciones agrarias). La publicación existe en inglés, tailandés, vietnamita, mandarín, bahasa, myanmar, farsi, hindi, lao, urdu, tegulu y bengalí.

- La FAO publicó en inglés y francés la guía “Linking People, Products and Places; a guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable Gis2 (Vinculación de personas, productos y lugares: una guía para promover la calidad relacionada con el origen geográfico y las indicaciones geográficas sostenibles). Pronto estará disponible la versión en español.
- La FAO publica estudios de casos sobre la calidad relacionada con el origen geográfico en Asia, en idioma inglés, como seguimiento al seminario regional sobre esta cuestión que se celebró en Bangkok (Tailandia) en junio de 2009.
- La FAO publicó en junio de 2009 una guía para el desarrollo de un sistema específico de calidad vinculado al origen geográfico, de ámbito local, en colaboración con la red de investigación SinerGI (proyecto financiado por la UE) y en el marco del proyecto GCP/INT/FRA/022, financiado por Francia.
- Se han publicado en inglés y francés las Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta ambulante de alimentos en África, una herramienta para formadores.
- “Análisis de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos: guía para las autoridades nacionales en inocuidad de los alimentos” está ahora también disponible en español y francés. En la actualidad se está finalizando la elaboración de un CD-ROM complementario que incluye una presentación de diapositivas para la capacitación y material formativo y estudios de caso sobre análisis de riesgos de la FAO. La versión en ruso del manual estará disponible en breve.
- Se finalizó el documento de orientación para los gobiernos elaborado por la FAO y la OMS sobre la aplicación del APPCC en empresas pequeñas y menos desarrolladas. El documento se encuentra actualmente disponible en [http://www.fao.org/ag/agn/food/quality\\_haccp\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_en.stm) y en: [http://www.who.int/foodsafety/publications/fs\\_management/haccp\\_sldbs/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/haccp_sldbs/en/index.html); asimismo, hay disponible una versión impresa en español, francés e inglés. En la actualidad, las directrices se están traduciendo también al chino.
- La FAO ha publicado este año un libro sobre el etiquetado de los alimentos en colaboración con Woodhead Publishers (Reino Unido). El libro incluye capítulos referentes a consideraciones de Derecho internacional, el Codex, el etiquetado nutricional, las alergias y el etiquetado de los alimentos, las etiquetas ambientales y sociales, las etiquetas de los alimentos orgánicos, el ecoetiquetado y las pesquerías de captura, las etiquetas de origen e identificación geográfica y el etiquetado de alimentos modificados genéticamente u obtenidos mediante ingeniería genética.
- La FAO publicó el Manual de inspección de los alimentos basada en el riesgo, que introduce un enfoque basado en riesgos para la inspección y procedimientos para operaciones de producción primaria y de elaboración de los alimentos. La publicación está disponible en español, francés, inglés y ruso en [www.fao.org/docrep/010/i0096s/i0096s00.htm](http://www.fao.org/docrep/010/i0096s/i0096s00.htm).
- Como complemento a esta labor, se publicaron unas Directrices para la inspección del pescado basada en los riesgos, en las que se proporciona información técnica para apoyar los sistemas de inspección del pescado, en español, francés e inglés (véase [www.fao.org/docrep/011/i0468s/i0468s00.htm](http://www.fao.org/docrep/011/i0468s/i0468s00.htm)).
- La FAO ha elaborado un módulo de capacitación estandarizado para ayudar a los países a poner en práctica los textos del Codex pertinentes relativos a la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos a partir de plantas de ADN recombinante. En dicho material de capacitación, titulado “Evaluación de la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente: instrumentos para capacitadores”, se incluyen ejemplos teóricos y prácticos de evaluaciones de riesgos planteados por alimentos obtenidos mediante la biotecnología moderna, así como una guía para capacitar a las autoridades de reglamentación. Ya se encuentran disponibles el ejemplar de prueba y la publicación con un CD que comprende materiales de capacitación en español, francés e inglés en

[www.fao.org/docrep/012/i0110s/i0110s00.htm](http://www.fao.org/docrep/012/i0110s/i0110s00.htm). Los estudios de casos (véase la Parte III de esta publicación) están disponibles ahora en español (puede consultarse en: <http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/estcaso.pdf>).

- La Oficina Regional de la FAO para Asia y el Pacífico está elaborando unas Directrices sobre la caracterización de riesgos para los países de la ASEAN.
- Se ha publicado un manual sobre “Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en Latinoamérica y el Caribe” (<http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/higiene.pdf>)
- La Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe (RLC) elaboró un curso de aprendizaje electrónico titulado “Manipulación higiénica de los alimentos I”. En el curso se proporcionan herramientas para la manipulación higiénica de los alimentos con el fin de asegurar la inocuidad de los mismos, y se examinan los códigos básicos de higiene ([http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso\\_MHA200904.htm](http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso_MHA200904.htm))
- Actualmente ya están disponibles las versiones II y III del mencionado curso. En estos cursos se proporcionan herramientas sobre prácticas higiénicas de manipulación de alimentos para asegurar su inocuidad y se revisan los códigos básicos de higiene del Codex ([http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso\\_MHA200904.htm](http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso_MHA200904.htm))
- Está disponible actualmente el curso de aprendizaje electrónico de la RLC de la FAO titulado “Análisis de Riesgos de la Inocuidad de los Alimentos”. El curso se basa en documentos publicados por la FAO y el Codex Alimentarius relacionados con el análisis de riesgos (<http://www.rlc.fao.org/nucleo/cursos/ARIA201004.htm>)
- La campaña “Come sano” de la RLC de la FAO esta dirigida a prevenir las enfermedades relacionadas con los alimentos y se ha aplicado en todos los países de América Latina y el Caribe. En la campaña se proporciona información en español, francés (“Mange sain”), inglés (“Eat safely”) y portugués (“Coma saudável”) sobre las buenas prácticas de alimentación inocua y saludable y acerca de la manipulación y la preparación de alimentos en casa. Los materiales de la campaña están disponibles en el sitio web <http://www.rlc.fao.org/es/prioridades/sanidad/comesano.htm>
- El programa “Come sano” de la RLC de la FAO se ha ampliado mediante una campaña de transmisión por radio en idiomas nativos locales (quechua, criollo, etc.) en El Salvador, Guatemala, Haití, Panamá, Perú y la República Dominicana.
- La RLC de la FAO elaboró un curso de aprendizaje electrónico denominado “Sistemas de control de la inocuidad de los alimentos”, disponible en [http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso\\_SCIA200909.htm](http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso_SCIA200909.htm).
- La FAO y la OMS publicaron “Los efectos de las normas privadas relativas a la inocuidad alimentaria en la cadena alimentaria y en los procesos normativos públicos”. Esta publicación se presentó en el 32.º período de sesiones de la Comisión y está disponible en inglés ([www.fao.org/docrep/012/i1132e/i1132e00.pdf](http://www.fao.org/docrep/012/i1132e/i1132e00.pdf)), francés ([www.fao.org/docrep/012/i1132f/i1132f00.pdf](http://www.fao.org/docrep/012/i1132f/i1132f00.pdf)) y español ([www.fao.org/docrep/012/i1132s/i1132s00.pdf](http://www.fao.org/docrep/012/i1132s/i1132s00.pdf)).
- La FAO y la OMS formularon el Marco de la FAO y la OMS para la elaboración de planes nacionales de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria. Este documento se elaboró para ayudar a los países a formular y aplicar planes nacionales de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria. El documento estará disponible en español, francés e inglés y se utilizará para las actividades futuras de desarrollo de la capacidad, con la finalidad de fomentar la preparación ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria en el plano regional y nacional.

- La FAO y la OMS elaboraron las Directrices para la aplicación del análisis de riesgos durante situaciones de emergencia relativas a la inocuidad alimentaria. Este documento contiene los elementos fundamentales para establecer procedimientos con el fin de evaluar y gestionar los riesgos en el marco de los planes nacionales de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria. Las Directrices resultan especialmente necesarias para tomar decisiones de gestión y para comunicar los riesgos en situaciones en que hay limitaciones de tiempo, carencia de datos e incluso lagunas de conocimientos. El documento estará disponible en español, francés e inglés y se utilizará para las actividades futuras de desarrollo de la capacidad, con la finalidad de fomentar la preparación para aplicar el análisis de riesgos durante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria en el plano regional y nacional.
- La FAO publicó el informe de las reuniones de mesas redondas técnicas celebradas en la Conferencia Internacional sobre Aplicaciones de la Nanotecnología en la Alimentación y la Agricultura: NANOAGRI 2010 (20-25 de junio de 2010, Sao Carlos [Brasil]). El informe se puede consultar en: [ftp://ftp.fao.org/ag/agn/agns/NANOAGRI\\_2010.pdf](ftp://ftp.fao.org/ag/agn/agns/NANOAGRI_2010.pdf).
- La FAO elaboró y publicó el Manual de formación sobre la evaluación de los residuos de los plaguicidas para la determinación de niveles máximos de residuos y el cálculo de la ingestión dietética ([http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests\\_Pesticides/JMPR/TrainingManualJMPR.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/TrainingManualJMPR.pdf))
- La FAO elaboró un Manual de formación sobre inocuidad alimentaria para las escuelas de campo para agricultores” con vistas a ayudar a los programas de formación de pequeños productores de todo el mundo a responder a la creciente demanda de buenas prácticas agrícolas que tengan en cuenta los peligros químicos, biológicos y físicos. Está disponible en <http://www.vegetableipmasia.org/Training%20Materials.html>
- La FAO y la Dirección General de Servicios de Salud del Ministerio de Salud y Bienestar Familiar de Bangladesh han elaborado el documento “Guidelines for Food Inspection in Bangladesh” (Directrices para la inspección alimentaria en Bangladesh), publicado en marzo de 2012.
- La FAO y la Dirección General de Servicios de Salud del Ministerio de Salud y Bienestar Familiar de Bangladesh han elaborado el documento “Guidelines for Risk Categorization of Food Products and Businesses in Bangladesh” (Directrices para la categorización del riesgo de productos y empresas de alimentación en Bangladesh).
- La FAO y la Dirección General de Servicios de Salud del Ministerio de Salud y Bienestar Familiar de Bangladesh actualizaron el documento “Curriculum for Diploma in Medical Technology (Sanitary Inspectorship) course” (Plan de estudios del curso para la obtención del diploma en Tecnología Médica [Formación en Inspectoría Sanitaria]”) en febrero de 2012.
- Se ha elaborado un módulo formativo sobre higiene alimentaria destinado al sector confitero, las pastelerías y los vendedores ambulantes de comida de Bangladesh.