

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/1030
24 de junio de 2010

(10-3468)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés/
francés/
español

DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES EN MATERIA DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Comunicación de la Comisión del Codex Alimentarius (Codex)

La siguiente comunicación, recibida el 21 de junio de 2010, se distribuye a petición del Codex.

Índice

Página

| | |
|--|-----------|
| VISIÓN GENERAL DEL DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES TÉCNICAS..... | 2 |
| PARTE I: HERRAMIENTAS Y MATERIALES DE FORMACIÓN RECIENTES PARA APOYAR EL DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES..... | 3 |
| PARTE II: MECANISMOS MUNDIALES DE INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN..... | 7 |
| PARTE III: ACONTECIMIENTOS INTERNACIONALES PLANIFICADOS..... | 9 |
| PARTE IV: PROYECTOS E INICIATIVAS MUNDIALES | 10 |
| PARTE V: INICIATIVAS Y PROYECTOS REGIONALES Y NACIONALES | 11 |
| ANEXO 1 A 7 | 12 |

VISIÓN GENERAL DEL DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES TÉCNICAS

1. En el marco de sus mandatos, metas y planes de trabajo respectivos, la FAO y la OMS participan en una serie de actividades de desarrollo de las capacidades técnicas en materia de inocuidad y calidad de los alimentos en el ámbito nacional, regional e internacional. Estas actividades de desarrollo de las capacidades apoyan directamente el Plan Estratégico del Codex 2008-2013, particularmente las actividades 1.7, 2.6 y 5.4.

2. Por lo general, las actividades de desarrollo de las capacidades de la FAO y la OMS tienen por objetivo:

- reforzar la capacidad de los Estados Miembros en desarrollo en materia de inocuidad de los alimentos y control y garantía de la calidad y apoyar su participación efectiva en la labor del Codex;
- reforzar las funciones del sector agrícola, el sector sanitario, el comercio y la industria en la garantía de la inocuidad y la calidad del suministro de alimentos;
- reforzar la cooperación y la colaboración entre la FAO, la OMS y las organizaciones asociadas en el área de la inocuidad y la calidad de los alimentos.

3. Desde el último período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, la FAO y la OMS (conjuntamente o en colaboración con organizaciones asociadas y donantes) han empezado a ejecutar o siguen ejecutando más de 185 proyectos de asistencia técnica directa en materia de inocuidad y calidad de los alimentos en países de todas las regiones. También se realizaron más de 80 proyectos y actos internacionales relacionados con cuestiones de la inocuidad de los alimentos y se están formulando más de 40 propuestas de proyectos de desarrollo de las capacidades técnicas.

Puede encontrar más información sobre la gestión del desarrollo de las capacidades técnicas de la FAO y la OMS en: http://www.fao.org/ag/agn/agns/index_es.asp, <http://www.fao.org/ag/againfo/home/es/index.htm> y <http://www.who.int/foodsafety/capacity/en/>.

4. En los anexos 1-6 se presentan listas detalladas de las actividades de desarrollo de las capacidades realizadas en el ámbito regional y nacional. La formación y la capacitación del Codex conjuntas de la FAO y la OMS organizadas por el fondo fiduciario del Codex en colaboración con los asociados del Codex en el período de que se somete a examen aparecen en los informes anuales y de situación que realiza el fondo fiduciario del Codex y que se presentan al CCEXEC y la CAC. La FAO y la OMS, separada o conjuntamente, también han publicado diversos materiales de apoyo (directrices, manuales y recursos en línea), han aplicado sistemas de intercambio de información de ámbito mundial y han llevado a cabo actos internacionales y proyectos mundiales desde el último período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, o lo están haciendo en la actualidad. En la Parte 1 se presentan detalles de los materiales y las actividades recientes, y las demás actividades relacionadas se describen en el Anexo 7.

5. Con una visión prospectiva, las prioridades para el año próximo que podrían aplicar conjuntamente la FAO y las OMS, o en asociación con otros socios, son:

- la provisión de asesoramiento sobre políticas y la prestación de apoyo al establecimiento de marcos institucionales y reglamentarios sobre la inocuidad de alimentos y piensos;
- el refuerzo de los sistemas oficiales de inocuidad alimentaria mediante la utilización del marco de análisis de riesgos, que incluye la evaluación de los riesgos impuestos por peligros alimentarios;

- la facilitación del acceso y la aportación de contribuciones de científicos nacionales a las evaluaciones internacionales de los riesgos y a la provisión de asesoramiento científico;
- la mejora de la capacidad de laboratorio en relación con la inocuidad de los alimentos y la planificación y aplicación de sistemas de inspección alimentaria;
- la integración de las capacidades de preparación y respuesta en los sistemas de inocuidad de alimentos y piensos con la finalidad de abordar las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de alimentos y piensos;
- el fomento de la capacidad epidemiológica de los países para realizar estudios sobre la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos y reforzar la utilización de las investigaciones en el desarrollo y la aplicación de políticas;
- la provisión de formación orientada a oficiales de inocuidad de los alimentos y a personal técnico (directores de inocuidad alimentaria, inspectores y analistas alimentarios) para facilitar el desempeño de sus tareas respectivas;
- la prestación de apoyo a los programas nacionales del Codex (como puntos de contacto del Codex y comités nacionales del Codex) para facilitar la participación eficaz en el Codex;
- el refuerzo de la gestión de la inocuidad de alimentos y piensos (con inclusión de la aplicación de buenas prácticas de higiene y buenas prácticas agrícolas) por parte de los productores y elaboradores de alimentos;
- el refuerzo del intercambio de información sobre control alimentario de ámbito regional e internacional y de las actividades de cooperación;
- el desarrollo de herramientas mundiales y materiales de formación para apoyar las actividades relacionadas con la inocuidad de alimentos y piensos y el control de la calidad; y
- la provisión de formación sobre el Codex adaptada al ámbito regional y subregional para reforzar más la participación de los países en desarrollo en las actividades mundiales, regionales y nacionales del Codex.

Las actividades de desarrollo de las capacidades de ámbito nacional y regional se ejecutan en función de la planificación estratégica de toda la organización y en respuesta a solicitudes directas de los Estados Miembros. Estas actividades se desarrollan, gestionan, ejecutan y evalúan a través de las oficinas regionales de la FAO y la OMS o las oficinas en las sedes respectivas, en función del carácter del proyecto.

PARTE I: HERRAMIENTAS Y MATERIALES DE FORMACIÓN RECIENTES PARA APOYAR EL DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES

6. La FAO y la OMS están elaborando una serie de manuales, directrices y materiales de capacitación para facilitar los esfuerzos de creación de capacidad. Estos materiales resultan particularmente importantes para las autoridades responsables del refuerzo de los programas de control de alimentos. La mayor parte se desarrollan conjuntamente y algunos de ellos, a través de proyectos específicos en el terreno ejecutados por la FAO o la OMS. La información sobre los materiales elaborados recientemente (principalmente desde el último período de sesiones de la Comisión) y las herramientas en curso se puede encontrar más adelante en el presente documento. En el Anexo 7 se presenta una descripción de otras publicaciones y herramientas de desarrollo de las capacidades.

- La FAO comenzó a trabajar en un paquete de recursos técnicos en CD-ROM sobre la garantía de higiene y calidad de los alimentos. Los destinatarios de este paquete de recursos son las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que contribuyan a la capacitación o aporten otro tipo de asistencia técnica a pequeñas y medianas empresas relacionadas con los programas sobre la garantía de la higiene y calidad de los alimentos.
- La FAO ha elaborado un paquete 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. Este paquete de capacitación, titulado "Evaluación de la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente: instrumentos para capacitadores"), contiene ejemplos teóricos y prácticos de evaluaciones de riesgos de alimentos obtenidos a partir de métodos biotecnológicos modernos, así como una guía para capacitar a las autoridades de reglamentación. El ejemplar de prueba se encuentra disponible y la publicación con un CD que comprende materiales de capacitación está disponible en español, francés e inglés en: <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 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 e inglés en: <http://www.fao.org/docrep/011/i0096s/i0096s00.htm>. La versión en ruso se encuentra en imprenta.
- 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 <http://www.fao.org/docrep/012/i0468s/i0468s00.htm>).
- La FAO ha empezado a desarrollar el Manual de control de los alimentos importados, cuya finalidad es ayudar a las autoridades oficiales a desarrollar, revisar y aplicar programas de control nacional de los alimentos importados que se ajustarán a las orientaciones desarrolladas por el CCFICS y a los textos afines de la FAO y la OMS sobre inspección y control alimentario basados en riesgos.
- La Oficina Regional para África de la OMS elaboró un manual de capacitación sobre análisis de riesgo en materia de inocuidad de los alimentos. El documento se está finalizando en inglés y se traducirá al francés y al portugués en su momento.
- La Oficina Regional para África de la OMS elaboró directrices sobre la inclusión de la inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria en las estrategias de reducción de la pobreza y los documentos de desarrollo.
- La Oficina Regional para África de la OMS incluyó la inocuidad de los alimentos en las directrices sobre nutrición de los programas relacionados con el VIH/SIDA.
- La Oficina Regional para África de la OMS preparó directrices para el refuerzo del control alimentario nacional que se ensayaron en el terreno en Benin, Côte d'Ivoire, Gambia, Ghana, Seychelles y Uganda.
- La Oficina Regional para África de la OMS elaboró directrices regionales sobre la vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos.

- La Oficina Regional para África de la OMS incluyó la vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos en las nuevas directrices técnicas para la vigilancia de enfermedades y la respuesta integradas en la región de África.
- La FAO y la OMS están elaborando unas directrices para la respuesta a las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos con el fin de ayudar a los Estados Miembros a prepararse ante dichas emergencias y gestionarlas adecuadamente. Asimismo, se están elaborando una serie de directrices específicas sobre la retirada de alimentos, los sistemas de reclamaciones relativas a alimentos, la comunicación de los riesgos durante las emergencias relacionadas con la inocuidad alimentaria y la evaluación y la gestión de riesgos para actos urgentes relativos a inocuidad alimentaria con la finalidad de proporcionar unas orientaciones más detalladas sobre estos importantes aspectos de la preparación, la alerta y la respuesta ante emergencias relativas a la inocuidad de los alimentos.
- La FAO y la OMS, en colaboración con el Consejo de Cooperación Industrial para el Desarrollo, están elaborando un conjunto de herramientas compuestas por materiales de formación práctica sobre análisis de riesgos para especialistas del área de la inocuidad de los alimentos.
- La FAO ha empezado a formular puntos de referencia para orientar a los gobiernos en relación con los costos de capital y de funcionamiento implicados en el desarrollo y la aplicación de sistemas oficiales y efectivos de control alimentario. Junto con las evaluaciones nacionales de los sistemas de control alimentario, estos puntos de referencia representarán una útil herramienta para la planificación de las inversiones en control alimentario de los gobiernos.
- La FAO está elaborando una publicación que se titulará "Ayuda para el comercio: inocuidad y calidad de los alimentos" dentro de una serie de publicaciones sobre ayuda para el comercio. La publicación explicará la importancia de las cuestiones de calidad e inocuidad de los alimentos en el comercio de alimentos y facilitará información actualizada sobre cuanto la FAO hace en este terreno.
- La FAO publicó un libro en inglés y francés titulado "Vinculación de personas, productos y lugares: una guía para promover la calidad relacionada con el origen geográfico y las indicaciones geográficas sostenibles". La finalidad de esta guía es proporcionar a las partes interesadas del medio local un marco conceptual, ilustraciones concretas y metodologías para promover y conservar productos de una calidad específica relacionada con el origen geográfico y para aplicar esquemas de indicación geográfica. Pronto estará disponible la versión en español.
- La FAO va a publicar seis estudios de casos de Asia sobre la calidad relacionada con el origen geográfico y esquemas de indicación geográfica en los que se analizan las ventajas, los inconvenientes y los factores principales del desarrollo de los esquemas de indicación geográfica a partir de las experiencias adquiridas en seis países (Camboya, China, India, Indonesia, Mongolia y Tailandia).
- 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 español, francés e inglés (www.fao.org/docrep/012/i1132s/i1132s00.pdf, www.fao.org/docrep/012/i1132f/i1132f00.pdf, www.fao.org/docrep/012/i1132e/i1132e00.pdf, respectivamente).

- La FAO y la OMS desarrollaron el Marco de la FAO y la OMS para el desarrollo 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 las capacidades, con la finalidad de fomentar la preparación ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria en el plano regional y nacional.
- Está en fase final de preparación un informe sobre la situación de las actividades de la FAO dirigidas a fortalecer la capacidad de participación eficaz en el Codex. El título del informe será "Conexión del Codex con la inocuidad alimentaria".
- Las Consultas Mixtas FAO/OMS de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) han desarrollado una herramienta para evaluar la eficacia de los planes de toma de muestras microbiológicas, que está actualmente en fase de revisión y estará disponible este mismo año. Posteriormente se elaborarán materiales formativos sobre el diseño de programas de toma de muestras que se beneficiarán de la mejora de los conocimientos y la utilización de la herramienta.
- La FAO está elaborando una publicación que llevará por título "La leche y los productos lácteos en la nutrición humana" y que incluirá un capítulo sobre la calidad y la inocuidad de la leche y los productos lácteos.
- 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" (véase <http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/higiene.pdf>).
- La Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe (RLC) desarrolló 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 alimentos y se examinan los códigos básicos de higiene (véase http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso_MHA200904.htm).
- Actualmente ya están disponibles las versiones II y III de este curso. En los 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 (véase 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 (véase <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 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.

PARTE II: MECANISMOS MUNDIALES DE INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN

7. Se ha trabajado mucho en los aspectos técnicos del Portal internacional sobre inocuidad de los alimentos y sanidad animal y vegetal (www.ipfsaph.org) desde junio de 2009 con la finalidad de mejorar la facilidad de uso tanto para recuperar información como para publicar registros oficiales nacionales. A fecha de abril de 2010, en el portal había indexados unos 50 000 registros de más de 50 fuentes diferentes de datos oficiales. Se está simplificando el portal para que sus dos funciones básicas queden más claras en la página de inicio: en primer lugar, el portal es una base de datos gratuita de información para el público de todo el mundo; en segundo lugar, se trata de una plataforma de publicación de fácil utilización para los usuarios registrados que disponen de una cuenta, mediante la que pueden compartir información oficial sobre inocuidad alimentaria y sanidad animal y vegetal. La función central de búsqueda se ha reforzado considerablemente para permitir que se realicen búsquedas cronológicas y avanzadas, y se han añadido y mejorado otras funciones.

8. Además, se ha mejorado el conjunto de datos para la evaluación de la inocuidad alimentaria de las plantas de ADN recombinante autorizado de acuerdo con las Directrices del Codex para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante, desde el punto de vista técnico y de la facilidad para el usuario, con la finalidad de simplificar el proceso de adición de evaluaciones oficiales de la inocuidad por parte de los gobiernos y otras fuentes oficiales, así como el proceso de búsqueda de la información. Este conjunto de datos funciona en cooperación con la base de datos BioTrack de la OCDE, una base de datos central interoperable con contenidos relativos a la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos a partir de plantas de ADN recombinante. Este conjunto de datos reúne registros sobre la evaluación de la inocuidad de los alimentos para las transformaciones aprobadas a partir de diversas fuentes oficiales electrónicas como, entre otras, la base de datos BioTrack de la OCDE, el Centro de Intercambio de Información sobre Seguridad de Biotecnología y el Registro de alimentos y piensos modificados genéticamente de la Comunidad Europea.¹ A medida que las labores descritas se acerquen a su conclusión, se invitará a todos los Miembros del Codex a que carguen en el portal sus registros respectivos, incluidos los datos de baja presencia de ADN recombinante. Puede encontrar más información en: www.ipfsaph.org, o puede mandar un correo electrónico a: ipfsaph@fao.org.

9. INFOSAN es una nueva iniciativa conjunta de la FAO y la OMS cuya Secretaría se encuentra en la OMS. La red cuenta actualmente con la participación de 177 Estados miembros. La finalidad de la red es promover el intercambio rápido de información cuando se producen acontecimientos relacionados con la inocuidad alimentaria, compartir información sobre importantes cuestiones de interés mundial relacionadas con la inocuidad de los alimentos, promover la asociación y la colaboración entre países y ayudar a los países a reforzar su capacidad y a gestionar las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Algunas de las áreas de desarrollo principal en 2010 son el refuerzo de la colaboración de los Estados Miembros para fomentar la comunicación y el intercambio técnico de evaluaciones de riesgos y mejores prácticas y reforzar la relación con otras organizaciones y redes relacionadas. INFOSAN es también un asociado importante del programa de inocuidad alimentaria EMPRES de la FAO.

¹ Tal como se solicitó en la 7ª reunión del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos (Chiba [Japón], 24-28 de septiembre de 2007).

10. La FAO, en colaboración con varios asociados, ha lanzado un portal Web sobre la alimentación de animales (www.fao.org/ag/animalfeeding.html) en el que se presta especial atención a los problemas relacionados con la inocuidad de los piensos y se proporciona un punto de acceso a mucha información (legislación, códigos de prácticas, documentos científicos y técnicos, material de formación, un directorio de expertos y organizaciones, etc.) y una plataforma para participar en foros temáticos. El portal refuerza las sinergias y fomenta la asociación entre las instituciones gubernamentales, el sector privado, las organizaciones no gubernamentales, los científicos, etc. con la finalidad de facilitar la financiación, la ejecución y la comunicación de iniciativas dirigidas a asegurar una alimentación inocua y responsable de los animales y, por consiguiente, la inocuidad de los alimentos.

11. En el marco de "Calidad específica", el proyecto GCP/INT/022/FRA, financiado por Francia, tiene el objetivo de ayudar a los Estados Miembros a desarrollar esquemas específicos de calidad adaptados a su situación económica, social y cultural. La FAO sigue recopilando e intercambiando información en el marco de seminarios regionales. En 2009 se celebraron seminarios regionales titulados la "Calidad relacionada con el origen geográfico" en Asia (Bangkok [Tailandia], 8-11 de junio de 2009) y América Latina (San José [Costa Rica], 29 de septiembre-1º de octubre de 2009). Si desea obtener más información, por favor visite el sitio Web www.foodquality-origin.org.

12. La FAO lanzó un nuevo portal Web sobre la gobernanza del sector de la ganadería que incluye el área de la inocuidad y la calidad de alimentos y piensos (www.fao.org/ag/governance-livestock.html) y en el que se reúne mucha información: legislación, estrategias y políticas, normas (internacionales y nacionales, públicas y privadas), códigos, directrices, manuales de prácticas, etc. dirigidos a fomentar el desarrollo responsable del sector de la ganadería.

13. La OPS y la OMS pusieron en marcha la biblioteca virtual de la salud sobre la inocuidad de los alimentos, disponible en: <http://bvs.panalimentos.org/php/index.php?lang=es>.

14. Tal como se comunicó a la Comisión del Codex Alimentarius en su 32º período de sesiones, la FAO estableció un programa de prevención de emergencia y alerta temprana en la esfera de la inocuidad de los alimentos (EMPRES-Inocuidad de los alimentos) como parte de su Marco de gestión de crisis para la cadena alimentaria. El objetivo principal de EMPRES-Inocuidad de los alimentos es la prevención y la alerta de emergencias relativas a la inocuidad alimentaria y se está poniendo en práctica tomando en consideración las redes y actividades existentes en el ámbito de la prevención y la alerta en todo el mundo. A este fin, EMPRES-Inocuidad de los alimentos participa plenamente en las actividades de INFOSAN, especialmente en relación con el acceso a la información pertinente del sector agrícola, el análisis de las tendencias, la predicción y la prestación de asistencia técnica para prevenir emergencias. Se puede obtener más información en la dirección: EMPRES-FS@fao.org.

15. La Oficina Regional de la FAO para Europa y Asia Central desarrolló una nueva página Web titulada "*Calidad y origen en Europa y Asia Central-Productos agrícolas y alimentarios tradicionales*". Esta página Web se dirige a las autoridades agrícolas y públicas, las partes interesadas en la promoción de la producción de alimentos tradicionales y el desarrollo rural, los productores de productos tradicionales, las instituciones académicas, las instituciones nacionales competentes, los profesionales ocupados con aspectos de la inocuidad de los alimentos, el equilibrio nutricional y la calidad de los productos, y los consumidores. La finalidad de la página es facilitar el acceso a información y buenas experiencias con el consiguiente fomento de la colaboración y las asociaciones para incrementar la presencia y la variedad de productos tradicionales regionales asociándolos al desarrollo rural sostenible. El sitio Web regional se creó con el apoyo de países que proporcionan la información pertinente en un cuestionario. La dirección del sitio Web es: <http://www.foodquality-origin.org/europe> (acceso temporal en <http://213.163.11.208/qlgo/>).

PARTE III: ACONTECIMIENTOS INTERNACIONALES PLANIFICADOS

16. El EMPRES-Inocuidad de los alimentos de la FAO ha proporcionado varios talleres sobre la planificación de la respuesta nacional de emergencia para la seguridad alimentaria. En el plano regional, EMPRES-Inocuidad de los alimentos contribuyó al taller de la Red mundial de infecciones transmitidas por alimentos (GFN) y la Red alimentaria de Asia que se celebró en colaboración con la OMS y la FAO sobre la planificación de la respuesta nacional de emergencia para la inocuidad de los alimentos (Bangkok [Tailandia], 2-4 de junio de 2010). En el taller se utilizó el Marco de la FAO y la OMS para el desarrollo de planes nacionales de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria como herramienta principal de la formación. En el plano nacional, está prevista la celebración de talleres similares en Bangladesh y Viet Nam en 2010. El EMPRES-Inocuidad de los alimentos está estudiando la celebración de talleres similares en otros países y regiones en función de las solicitudes oficiales que se cursen y la disponibilidad de recursos extrapresupuestarios. Si desea obtener más información sobre cómo cursar solicitudes o hacer donaciones, póngase en contacto con: EMPRES-FS@fao.org.

17. La OMS impartió ocho cursos de formación internacionales y tres nacionales sobre la vigilancia y detección de enfermedades entéricas transmitidas por alimentos y otras enfermedades infecciosas a través de la Red mundial de infecciones transmitidas por alimentos (GFN), antes denominada Global Salm-Surv de la OMS. La red cambió de nombre en 2009 para reflejar que su alcance iba más allá de la Salmonella. Se impartieron las formaciones en Barbados, Brasil, China, Costa Rica, Emiratos Árabes Unidos, Guam, Kenya, Madagascar, Polonia y Tailandia. En estos cursos se formó a un total de 596 profesionales de 87 países. Se promueve la vigilancia integrada llevada a cabo mediante técnicas de laboratorio, y se fomenta en todo el mundo la colaboración intersectorial entre disciplinas relativas a la salud humana, la rama veterinaria y otras relacionadas con la alimentación. La FAO está ampliando su colaboración con la GFN. La GFN de la OMS está compuesta actualmente por casi 1.600 miembros de más de 700 instituciones de 177 Estados miembros y territorios. Si desea obtener más información, puede visitar la siguiente dirección de Internet: www.who.int/gfn.

18. La FAO y la OMS, con apoyo del fondo fiduciario del Codex, organizaron un seminario de medio día de duración sobre "Evaluación del JECFA de riesgos de los contaminantes: lo que se espera de los miembros del Codex y los datos que son necesarios" para todos los participantes de la 4ª reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes (Izmir [Turquía], 28 de abril de 2010). El objetivo del seminario era proporcionar información a las delegaciones sobre cómo los Miembros y los observadores del Codex pueden participar y contribuir adecuadamente a las evaluaciones de riesgos realizadas por el JECFA y a los procesos de análisis de riesgos del Codex. Las presentaciones se ocuparon específicamente del tipo y la calidad de los datos que pueden generar los Miembros y partes interesadas del Codex y que posteriormente permitirán que los expertos del JECFA desarrollen una evaluación de los riesgos que satisfaga las necesidades del CCCF para el establecimiento de normas y que refleje la situación mundial. En vista del interés mostrado en el seminario, la FAO y la OMS tratan de utilizar todas las oportunidades de proporcionar información a los Estados Miembros sobre la evaluación de riesgos y el proceso del Codex, particularmente a los países en desarrollo y los países con economías en transición, ya que el asesoramiento científico que se proporciona al Codex podría mejorarse con las aportaciones de estos países.

19. La OMS ayudó a los países a desarrollar proyectos educativos y campañas de promoción sanitaria con las "Cinco claves para unos alimentos más inocuos" en el contexto de acontecimientos internacionales como la Copa del Mundo de la FIFA y la Exposición Universal de Shanghái. La Guía sobre inocuidad de los alimentos para viajeros de la OMS se distribuirá a todos los viajeros que entren en estos países, como parte de los esfuerzos dirigidos a prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos. La OMS; junto con el Departamento de Sanidad de Sudáfrica, utilizó el curso sobre las "Cinco claves para unos alimentos más inocuos" para formar a los manipuladores de alimentos de la

Copa del Mundo de la FIFA. Se aceptó la participación de la OMS en la Exposición de Shanghai del 11 al 16 de octubre de 2010 con el tema "Las cinco claves para unos alimentos más inocuos y llevar una vida mejor: conocimientos = prevención".

20. La FAO, en colaboración con Federación Internacional de Industrias de Piensos (IFIF), organizó la 3ª reunión internacional de reglamentadores del sector de los piensos en Atlanta (Estados Unidos de América) del 25 al 27 de enero de 2010. La finalidad del acontecimiento era fomentar el diálogo y la cooperación entre el sector público y el sector privado en áreas relacionadas con la inocuidad de los piensos. Con anticipación a las nuevas preocupaciones relacionadas con la inocuidad de los alimentos, los temas principales de la reunión fueron la evaluación y la gestión de riesgos en la producción de piensos para animales y la manera en que abordan estos aspectos la industria y las autoridades nacionales o regionales competentes. Todos los participantes exploraron las maneras en que la industria y las autoridades competentes podrían colaborar más estrechamente para encontrar soluciones más eficaces y eficientes para asegurar la inocuidad de los piensos y debatieron acerca de los factores que restringen actualmente el comercio de piensos e ingredientes de piensos.

PARTE IV: PROYECTOS E INICIATIVAS MUNDIALES

21. Los gobiernos de los Países Bajos y Noruega apoyaron conjuntamente a un programa de asociación de múltiples donantes de la FAO para 2009 que sucedió al PCA de Noruega y proporcionó una continuidad de apoyo a la "Mejora de la inocuidad y la calidad de los alimentos a nivel nacional y en la cadena alimentaria". Las actividades en el ámbito del programa de 2009 se llevaron a cabo en el plano nacional y subregional y afectaron a los siguientes países: Bangladesh, Bhután, Burkina Faso, Camboya, Guatemala, Honduras, Myanmar, Malí, República Democrática del Congo, República Democrática Popular Lao, Tanzania y Uganda.

22. La FAO ha distribuido el cuestionario "Requisitos de recursos para el funcionamiento maduro de un sistema nacional de control alimentario" a diversos países en el marco de un ejercicio de establecimiento de puntos de referencia para determinar los costos y los recursos necesarios para implantar un sistema maduro de control alimentario. Este modelo se utilizará junto con un estudio mundial de carácter más amplio de la FAO sobre inversión en agricultura para proporcionar asesoramiento semicuantitativo sobre los recursos necesarios para que los Estados Miembros desarrollen y apliquen sistemas eficaces de control alimentarios que sean conformes a las situaciones, las políticas y las necesidades socioeconómicas nacionales.

23. En su 32º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius examinó la cuestión del efecto que tienen las normas alimentarias privadas en los Estados Miembros y en la labor de la Comisión y convino en elaborar un documento para valorar esta cuestión. El documento y los talleres conexos sobre esta cuestión se presentarán en el próximo período de sesiones de la Comisión en julio de 2010.

24. La Iniciativa de la OMS para realizar una estimación de la carga mundial que representan las enfermedades transmitidas por los alimentos, lanzada en 2006, tiene el objetivo de proporcionar datos fiables sobre la extensión de la carga de enfermedades transmitidas por alimentos en el mundo desglosados por sexo, edad y región, para una lista definida de agentes responsables de origen microbiano, parasitario y químico. Los esfuerzos mundiales de la Iniciativa se verán completados a partir de finales de 2009 por los estudios de los países sobre la carga de las enfermedades transmitidas por alimentos, que proporcionarán estimaciones de la carga de primera mano y complementarán los exámenes epidemiológicos del Grupo de referencia sobre la epidemiología de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos (FERG). Se reforzará la capacidad nacional en materia de estimación de la carga de enfermedades transmitidas por alimentos, análisis de la situación de las políticas y utilización de datos epidemiológicos en el establecimiento de normas relacionadas con la

inocuidad de los alimentos mediante la provisión de formaciones específicas y el tutelaje que proporcionará la Iniciativa.

25. La OMS finalizó el curso de formación de formadores denominado "Cinco claves para unos alimentos más inocuos", que se comprobó en Belice, Túnez y Sudáfrica (véase http://www.who.int/foodsafety/consumer/keys_training/en/index.html). Este curso proporciona orientaciones sobre cómo educar y promover la adopción de conductas inocuas de manipulación de alimentos. El primer módulo se diseñó para que fuera dirigido a las mujeres en consideración de la importante función que desempeñan en la producción y la preparación de alimentos inocuos. Este curso de formación también se desarrolló como respuesta a las prioridades manifestadas por la Directora General de la OMS para promover la salud de las mujeres, principalmente en los países en desarrollo (Las mujeres y la salud: los datos de hoy, la agenda de mañana [Informe mundial de la OMS 2009]). Se están preparando módulos para los diferentes grupos de público a los que va dirigida la publicación.

26. En todo el mundo, las oficinas regionales y en los países de la OMS colaboran con las autoridades nacionales en la definición de cinco proyectos educativos clave en escuelas, hospitales, cantinas, etc. Hasta la fecha, más de 90 países han ejecutado proyectos educativos relacionados con el curso "Cinco claves para unos alimentos más inocuos".

PARTE V: INICIATIVAS Y PROYECTOS REGIONALES Y NACIONALES

27. Se realizaron varias actividades en el plano regional y nacional. Éstas se destacan en los anexos 1-6 en los apartados de actos regionales y nacionales y proyectos y asistencia directa a los países. Algunos están plenamente relacionados con la inocuidad y la calidad de los alimentos, mientras que en otros la inocuidad de los alimentos representa un componente de un proyecto más amplio.

28. En la 31ª reunión de la Conferencia Regional de la FAO para América Latina y el Caribe (LARC 31) se presentó el documento "Informe sobre el Codex Alimentarius y la Inocuidad de los Alimentos en la Región". Puede encontrar más información en: <http://www.fao.org/docrep/meeting/018/k7339s.pdf>.

ANEXO 1

ÁFRICA

ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

| Actividad (taller, seminario o curso de formación) | Organizadores | Fechas | Lugar de la reunión |
|--|---------------|--------------------------|---------------------|
| Taller subregional (países de la UEMAO) sobre el uso del análisis de riesgos para las actividades de control alimentario | FAO | 22-24 de febrero de 2010 | Cotonou (Benin) |

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|--|--|---|---|
| Refuerzo del Comité nacional del Codex y del sistema de control alimentario mediante un proyecto nacional | PCT de la FAO | Angola | En curso |
| Misión de respuesta de emergencia para afrontar un incidente de intoxicación por bromuro | OMS | Angola | Misión realizada; informes presentados al Gobierno de Angola. |
| Apoyo de los sistemas de información sobre MSF en Benin | Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANFC) de la FAO | Benin | En curso |
| Mejora sanitaria de la cadena de valor del anacardo y el butirospermo | FANFC de la FAO | Benin | En curso |
| Evaluación de los sistemas nacionales de control de los alimentos y de los programas nacionales de inocuidad de los alimentos, elaboración de políticas, legislación, estrategias y planes de acción sobre la inocuidad de los alimentos | Oficina Regional para África de la OMS | Benin, Burkina Faso, Burundi, Côte d'Ivoire, Gambia, Ghana, Guinea, Kenya, Liberia, Malawi, Mauritania, Mauricio, Níger, Rwanda, Senegal, Seychelles, Togo y Uganda | 2008-2009 |
| Creación de capacidad para impulsar el rendimiento del comercio de pescado en determinados países africanos (cumplimiento de las MSF) | FANFC de la FAO | Benin, Gambia, Mauritania, Senegal, Sierra Leona | En curso |
| Establecimiento de un grupo de acción nacional sobre la inocuidad de los alimentos, de comités y de grupos de trabajo | Oficina Regional para África de la OMS | Botswana, Gabón, Guinea, Ghana, Kenya, Mozambique, Sierra Leona y Uganda | 2008-2009 |
| Refuerzo de los comités nacionales del Codex | Oficina Regional para África de la OMS | Botswana, Guinea, Kenya, Sierra Leona y Uganda | 2008-2009 |
| Fortalecimiento del sistema nacional de control de la inocuidad y la calidad alimentarias en Camerún | FANFC de la FAO | Camerún | En curso |

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|---|--|---|--|
| Asesoramiento y asistencia al Laboratoire de Chimie de l'Hygiène Environnement del Centre Pasteur para la puesta en práctica de un estudio sobre la exposición de los habitantes de Yaundé a los metales pesados empleando un estudio de la dieta total | FAO | Camerún | En curso |
| Asesoramiento y asistencia al Centre Pasteur de Camerún para la coordinación de la presentación al FANFC de un proyecto de aplicación de un estudio de la dieta total regional en el África subsahariana | FAO/OMS/INRA/FANFC | Burkina Faso, Camerún, Malí, Nigeria, Senegal | En curso |
| Refuerzo de los sistemas nacionales sobre bioseguridad en Cabo Verde | FAO | Cabo Verde | En curso |
| Formación de los vendedores de alimentos en los mercados de Brazzaville empleando las cinco claves para unos alimentos más inocuos | Oficina Regional para África de la OMS | República del Congo | En curso |
| Elaboración de una guía para la movilización social | Oficina Regional para África de la OMS | República del Congo y Guinea | 2008-2009 |
| Análisis de la capacidad de control de alimentos y formulación de una propuesta de proyecto para la República del Congo | PCT de la FAO | República del Congo | Logrado en febrero de 2010; se ha transmitido el informe a las autoridades congoleesas |
| Refuerzo del Comité nacional del Codex | PCT de la FAO | Côte d'Ivoire | En curso |
| Evaluación de la capacidad de control alimentario y formulación de una propuesta de proyecto para Djibouti | PCT de la FAO | Djibouti | En curso |
| Refuerzo del Comité nacional de Codex y preparación de un plan de acción | Oficina Regional para África de la OMS | Eritrea | 2009 en curso |
| Refuerzo de la capacidad nacional en materia de seguridad biológica | FAO | Gambia | 2008-2009 |
| Capacitación de los funcionarios de salud pública en el APPCC | Oficina Regional para África de la OMS | Gambia, Guinea, Kenya, Lesotho, Madagascar, Malawi, Mozambique y Seychelles | 2008-2009 |
| Desarrollo del currículo y mejora del acceso y la comprensión de las normas alimentarias de importancia para la inocuidad y la calidad de los alimentos | FANFC de la FAO | Ghana | Comenzará en agosto de 2010 |
| La FAO apoyó la evaluación de las instalaciones, la preparación y las prácticas de manipulación para un servicio inocuo en la cantina de la Oficina Regional de la FAO en Accra (Ghana) | RAFT/SFW | Ghana | 2009 |
| La FAO prestó apoyo a la realización de un estudio sobre la situación de los alimentos en las calles en algunos mercados nocturnos de Accra (Ghana) y Praia (Cabo Verde) | RAFT/SFW | Cabo Verde y Ghana | 2009 |
| Refuerzo del Comité nacional del Codex | PCT de la FAO | Guinea | Proyecto en curso |
| Proyecto sobre bioseguridad: problemas de los residuos de plaguicidas | FAO | Kenya | En curso |
| Formación de oficiales y reglamentadores de control alimentario en materia de controversias | Oficina Regional para África de la OMS | Kenya | 2009 |

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|---|--|--------------|--|
| Finalización de la legislación relativa a los alimentos | PCT de la FAO | Madagascar | Logrado en 2009; se han transmitido el informe y las recomendaciones al Gobierno |
| Refuerzo de la capacidad nacional en materia de seguridad biológica | FAO | Malawi | 2008-2009 |
| Investigación de la fiebre tifoidea | Oficina Regional para África de la OMS | Malawi | 2009 |
| Apoyo a la aplicación del Código de prácticas del Codex para el pescado y los productos pesqueros | FAO | Malawi | 2009 |
| Capacitación del personal de la ANSSA en análisis de riesgos para la toma de decisiones sobre control de los alimentos | PCT de la FAO | Malí | En espera de financiación |
| Manipulación higiénica de alimentos de origen animal | FAO | Rwanda | Proyecto en elaboración |
| Facilitación del comercio en los estados miembros de la Comunidad para el Desarrollo del África Meridional (SADC) mediante las normas sobre alimentación y la gestión de la inocuidad alimentaria | FAO | SADC | |
| Sensibilización de grupos de acción por distritos, de productores y fabricantes con respecto a la aplicación de estándares y normas alimentarios | Oficina Regional para África de la OMS | Sierra Leona | 2009 |
| Promoción y comunicación de las Cinco claves para unos alimentos más inocuos o de la campaña "El trío de cincos" en inocuidad de los alimentos en colaboración y asociación en el plano regional, nacional y mundial; refuerzo de capacidad en actividades de promoción y sensibilización; refuerzo de los programas de vigilancia y de seguimiento de riesgos en relación con las enfermedades zoonóticas y no zoonóticas transmitidas por los alimentos e integración en los sistemas nacionales existentes de vigilancia con difusión de los resultados; establecimiento de laboratorios de sanidad pública especializados en la reducción de los riesgos medioambientales para la salud pública y de los riesgos para la inocuidad de los alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Somalia | En curso |
| Curso de formación de formadores sobre las Cinco claves para unos alimentos más inocuos | Oficina Regional para África de la OMS | Sudáfrica | Ha finalizado la fase experimental |
| Apoyo técnico y campañas de promoción sanitaria en preparación de la Copa Mundial de la FIFA de 2010 | OMS | Sudáfrica | En curso |
| Ayuda al Gobierno para promover la aplicación de buenas prácticas de higiene en todas las fases de la cadena de valor de algunos productos básicos (UNJP/URT/131/UNJ) | FAO/OMS | Tanzanía | En curso |

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|---|----------------|-------------|------------------|
| Fomento de la capacidad de los organismos reguladores en relación con la manipulación de semillas, cultivos y alimentos procesados modificados genéticamente (TCP/UGA/3103) | FAO | Uganda | En curso |
| Prevención y control de peligros biológicos y químicos de los productos avícolas mediante la aplicación de buenas prácticas en toda la cadena de producción en Uganda | FAO | Uganda | En curso |

ANEXO 2

ASIA

ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

| Actividad (taller, seminario o curso de formación) | Organizadores | Fechas | Lugar de la reunión |
|--|--|-----------------------------|---|
| Taller regional sobre la calidad relacionada con el origen geográfico | FAO, Departamento de propiedad intelectual de Tailandia, Delegación de la UE en Tailandia | 8-11 de junio de 2009 | Bangkok (Tailandia) |
| Programa de formación de formadores de la FAO sobre gestión de la cadena hortícola-regional | FAO y Unidad encargada de las prácticas posteriores a la cosecha del Centro de Agricultura Limpia | 19-26 de septiembre de 2009 | Vientiane (República Democrática Popular Lao) |
| Taller nacional avanzado III de la Red mundial de infecciones transmitidas por alimentos (GFN) para China | GFN de la OMS, CDC China | 7-9 de septiembre de 2009 | Zhengzhou (Henan, China) |
| Curso nacional de formación de la GFN para China | GFN de la OMS, CDC China | 10-13 de septiembre de 2009 | Zhengzhou (Henan, China) |
| Taller sobre los virus Nipah y Hendra, investigación y salud pública | OMS, en colaboración con la FAO, la OIE, el Departamento de Sanidad y Vejez de Australia y CRC Australia | 13-16 de octubre de 2009 | Brisbane (Australia) |
| Formación sobre cómo realizar estudios de la carga de enfermedades transmitidas por alimentos para las autoridades sanitarias de China, Malasia, Singapur y Viet Nam | OMS | Diciembre de 2009 | Brisbane (Australia) |
| Programa de formación de formadores de la FAO sobre productos frescos recién cosechados-regional | FAO-KMUTI Tailandia fue el asociado en la ejecución | 22-26 de marzo de 2010 | Bangkok (Tailandia) |
| Taller sobre el marco de planificación de respuestas de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos de la FAO y la OMS | La OMS y la GFN con el apoyo de la FAO | 2-4 de junio de 2010 | Bangkok (Tailandia) |
| Taller regional sobre inocuidad de los alimentos | OIE/FAO-África | 12-16 de julio de 2010 | Tokio (Japón) |
| Asesoramiento técnico y apoyo a participantes seleccionados del Grupo de expertos en inocuidad de los alimentos de la ASEAN | OMS | 2010 | En planificación |
| Taller sobre el refuerzo de la inocuidad y la calidad de la cadena de alimentos al por menor | La FAO y la Autoridad de Inocuidad Alimentaria y Normas de la India | Noviembre/diciembre de 2010 | India |

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|--|--|---|--|
| Mejora de la inocuidad alimentaria mediante el refuerzo de los sistemas de inspección de alimentos en los países de la ASEAN y apoyo al programa de la FAO sobre creación de capacidad relativa a la inocuidad alimentaria (GCP/RAS/222/JPN 223-JPN) | FAO con financiación del Japón | Países de la ASEAN | En curso (1° de febrero de 2007-agosto de 2011) |
| Asistencia técnica en relación con las políticas regionales y asesoría sobre la aceleración de la aplicación del programa central de apoyo agrícola | La FAO, con financiación del BAsD | Países de la Subregión del Gran Mekong (GMS) | En curso (2009-diciembre de 2011) |
| Apoyo técnico y preparación de notas expositivas para fomentar la capacidad normativa e institucional en materia de inocuidad de los alimentos y sanidad vegetal de algunos ministerios (TCPF/AFG/3203) | FAO | Afganistán | En curso |
| Apoyo para desarrollar una propuesta de proyecto destinada a mejorar el mercado de las aves vivas y así prevenir y luchar contra la gripe aviar en Bangladesh | OMS/FAO | Bangladesh | Se elaboró la propuesta y se envió para solicitar fondos de la CE |
| Asistencia en la formulación de medidas reguladoras que permitan la investigación y la aplicación sostenible de la biotecnología (TCP/BGD/3102) | FAO | Bangladesh | Finalizado en marzo de 2010 |
| Mejora de la inocuidad y la calidad de los alimentos y control alimentario en Bangladesh (GCP/BGD/038/EC) | FAO | Bangladesh | En curso (1° de enero de 2009-31 de diciembre de 2010) |
| Establecimiento de una estrategia nacional para la promoción de una calidad específica preservando al mismo tiempo los recursos locales-Productos del Yak y hongos | FAO | Bhután | En curso |
| Mejora de la inocuidad alimentaria y de su gestión en Camboya, República Democrática Popular Lao y Viet Nam (GCP/RAS/207/NZE) | FAO | Camboya, República Democrática Popular Lao y Viet Nam | En curso (1° de enero de 2005-31 de diciembre de 2009) |
| Se proporcionó apoyo para llevar a cabo un estudio de la contaminación por cloropropanol de productos con salsa de soja nacionales e importados | Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental | Camboya | Finalizado |
| Creación de capacidad para mejorar el control de la calidad de la pesca y los servicios de normalización y contribuir a la reducción de la pobreza TCP/CMB/3204(D) | FAO | Camboya | En curso |
| Apoyo para mejorar la calidad y la inocuidad de la salsa de pescado | FAO | Camboya, Myanmar | 2009 |
| Refuerzo de la capacidad de análisis en relación con la inocuidad alimentaria (TCP/CPR/3007) | PCT de la FAO | China | En curso |
| Se proporcionó apoyo técnico sobre políticas, gestión y el marco normativo de la inocuidad alimentaria | Comité Regional de la OMS para el Pacífico Occidental | China | Finalizado; proporcionó apoyo a una estrategia nacional de las Naciones Unidas sobre inocuidad alimentaria |

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|---|--|-----------------------------------|---|
| Realización de un proyecto sobre inocuidad de los productos agrícolas en la provincia de Jilin por parte del Banco Mundial | BM/FAO | China | En fase de formulación |
| Mejora de la inocuidad alimentaria de la acuicultura en la provincia de Hubei (TCP/CPR/3203D) | FAO | China | En curso (1° de agosto de 2009-31 de diciembre de 2010) |
| Se proporciona apoyo sobre inocuidad alimentaria en relación con los Juegos Olímpicos | OMS | China | En curso |
| Mejora del mercado tradicional de animales vivos para prevenir la influenza aviar y reforzar la inocuidad alimentaria y la educación de las partes interesadas (financiación de USAID) | OMS | China | 2009-abril de 2010 |
| Proyecto de los ODM para mejorar la nutrición, la inocuidad de los alimentos y la seguridad alimentaria de mujeres y niños de las regiones más pobres de China | OMS/FAO + seis organismos de las Naciones Unidas | China | Comenzó en enero de 2010 |
| Refuerzo del sistema de vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos en Qingdao | OMS | China | 2010 |
| Refuerzo del sistema de supervisión de los contaminantes químicos de los alimentos en Guangxi | OMS | China | 2010 |
| Apoyo a la aplicación de la legislación nacional en materia de inocuidad de los alimentos | OMS | China | 2009-2010 |
| Desarrollo de un sistema comunitario de reclamaciones alimentarias y presentación de informes para la provincia de Qingdao | OMS | China | 2009, finalizado |
| Introducción del análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) en los servicios municipales de preparación de comidas de Nanning (provincia de Guangxi) | OMS | China | 2009, finalizado |
| GFN Mejora del programa de vigilancia de la salmonelosis | OMS/CDC China y asociados | China | En curso |
| Curso provincial de formación de la GFN para la provincia de Guangdong | GFN de la OMS, CDC China | China | 29 de junio-3 de julio de 2009 |
| Examen de los servicios de inspección alimentaria | FAO | Fiji | Ejecutado en 2009 |
| Se dio asesoramiento a través del Centro de Recursos Microbiológicos para la Biotecnología Marina (MIRCEN) de la FAO/UNESCO, para la organización de un taller internacional de la ASM/FAO/UNESCO sobre técnicas moleculares de uso en acuicultura e inocuidad de los alimentos marinos | FAO/UNESCO | India | |
| Desarrollo de módulos de capacitación para los administradores de mercados tradicionales de productos frescos | OMS | Indonesia | En curso |
| Cría sostenible de insectos para mejorar la nutrición, mejorar la seguridad alimentaria e incrementar la generación de ingresos de las familias | FAO | República Democrática Popular Lao | Abril de 2010-marzo de 2012 |
| Apoyo a la reducción de trematodos transmitidos por los peces en los | FAO | República Democrática | 2009-2010 |

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|---|--------------------------------|-----------------------------------|--|
| sistemas acuícolas | | Popular Lao | |
| Revisión y examen del Plan nacional de respuesta relacionada con la inocuidad de los alimentos, según proceda | OMS | República Democrática Popular Lao | Se ha planificado el seguimiento a la reunión regional |
| Modernización y refuerzo de la inspección alimentaria | OMS | República Democrática Popular Lao | Comenzado |
| Determinación de las necesidades de creación de capacidad del sistema malayo de inspección pesquera (TCP/MAL/3201D) | FAO | Malasia | En curso (julio de 2008-diciembre de 2009) |
| Se planea revisar el programa actual relativo a la inocuidad alimentaria en Mongolia y proporcionar orientaciones acerca de su curso futuro | FAO/OMS | Mongolia | Proyecto en formulación |
| Apoyo a un programa de tutelaje entre Malasia y Mongolia sobre las operaciones de la oficina del Codex | OMS | Mongolia | 2010 |
| Refuerzo de la capacidad de los funcionarios del gobierno responsables de la inocuidad alimentaria, la sanidad animal y vegetal y el comercio agrícola en Nepal para poner en práctica de manera eficaz las medidas sanitarias y fitosanitarias y las obligaciones relativas al comercio (MTF/NEP/060/STF) | FAO con financiación del FANFC | Nepal | En curso (marzo de 2009-julio de 2010) |
| Proyecto de tres años de duración para fortalecer la calidad y la inocuidad de los productos frescos con vistas a mejorar la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas y modernizar el sistema de producción para cumplir con las MSF y los requisitos del Codex sobre inocuidad relativos a los peligros microbiológicos y químicos en los alimentos | FAO | Filipinas | Proyecto en formulación |
| Mejora de los ingresos, de la calidad y la inocuidad de los productos frescos y de la sostenibilidad medioambiental de las explotaciones agrícolas en pequeña escala de las tierras altas de la región de Bicol mediante buenas prácticas agrícolas (BPA) | FAO/AECI | Filipinas | Proyecto en formulación |
| Refuerzo del sistema nacional de control de alimentos para los productos frescos en las Filipinas | PCT de la FAO | Filipinas | Proyecto en formulación |
| Higiene e inspección de la carne | FAO | Filipinas | Proyecto en formulación |
| Higiene e inspección de la carne-ayuda a las contrapartes nacionales a transferir conocimientos y aptitudes al ámbito provincial y local | OMS | Filipinas | En curso |
| Asistencia en la formación sobre inocuidad y calidad alimentarias y certificación | FAO | Sri Lanka | Proyecto en formulación |
| Refuerzo de la capacidad de laboratorio en materia de inocuidad de los alimentos en la producción primaria | PCT de la FAO | Tailandia | En preparación |
| Creación de capacidad en el sistema de inspección alimentaria de Viet Nam (UNJP/VIE/042/UNJ One Plan I) | PCT de la FAO | Viet Nam | En curso (septiembre de 2009-diciembre de 2010) |
| Información, educación y comunicación sobre inocuidad de los alimentos (UNJP/VIE/043/UNJ One Plan II) | PCT de la FAO | Viet Nam | En curso (agosto de 2009-julio de 2010) |

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|--|--------------------------------|--|--|
| Refuerzo de las capacidades de MSF de Viet Nam para el comercio, mejora de la inocuidad y la calidad de las hortalizas frescas mediante el enfoque de la cadena de valor (MTF/VIE/046/STF) | FANFC de la FAO | Viet Nam | En curso (marzo de 2010- febrero de 2012) |
| Talleres sobre legislación y su cumplimiento en el ámbito provincial | VFA en colaboración con la OMS | Viet Nam | En curso |
| Apoyo a la formulación de decretos sobre i) la división de responsabilidades entre los ministerios encargados de la inocuidad de los alimentos; ii) la comprobación de alimentos, alimentos modificados genéticamente, etiquetado de alimentos, alimentos con micronutrientes añadidos, alimentos preparados para niños pequeños y alimentos funcionales | OMS | Viet Nam | En curso |
| Revisión y examen del Plan nacional de respuesta relacionada con la inocuidad de los alimentos, según proceda | OMS | Viet Nam | Se ha planificado el seguimiento a la reunión regional |
| Creación de capacidad nacional en materia de estimación de la carga de enfermedades transmitidas por alimentos, análisis de la situación de las políticas y utilización de la investigación | OMS | País en el que se realizará de manera experimental el estudio de la carga de enfermedades transmitidas por alimentos (todavía por decidir) | Desarrollo de módulos de formación |

ANEXO 3

EUROPA

ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

| Actividad (taller, seminario o curso de formación) | Organizadores | Fechas | Lugar de la reunión |
|--|---|----------------------------------|---|
| Taller nacional sobre inocuidad de los alimentos en Tayikistán | Oficina de la OMS para Europa, Sede de la OMS, Oficina de la OMS en Tayikistán | 16-17 de junio de 2009 | Dushanbe (Tayikistán) |
| Taller sobre la coordinación de las MSF en los países de sureste de Europa | FAO/Programa de desarrollo de la legislación comercial del Departamento de Comercio de los EE.UU. | 16-19 de septiembre de 2009 | Sofía (Bulgaria) |
| Reunión regional de expertos: "Las cadenas de indicación geográfica del ganado como punto de entrada para mantener la agrobiodiversidad" | Oficina Regional de la FAO para Europa y Asia Central | 20-21 de octubre de 2009 | Budapest (Hungría) |
| Curso nacional de formación sobre APPCC | Oficina Regional de la OMS para Europa | 1º-15 de marzo de 2010 | Tirana (Albania) |
| Sistema de evaluación de la inocuidad de los alimentos y asistencia técnica al Comité nacional del Codex | FAO/OMS | 20 de febrero-4 de marzo de 2010 | Se ha presentado el informe al Gobierno de Tayikistán |
| Concienciación y aplicación coherente del marco de análisis de riesgos en el plano nacional en Armenia, Azerbaiyán, Belarús, Georgia, Moldova, Federación de Rusia y Ucrania | Oficina Regional de la FAO para Europa y Asia Central | 16-18 de marzo de 2010 | Kiev (Ucrania) |
| Apoyo a la Universidad Nacional de Ciencias de la Vida y el Medio Ambiente de Ucrania para que evalúe la viabilidad del establecimiento de un centro de formación sobre análisis alimentario | FAO | En curso; abril-julio de 2010 | Ucrania |
| Curso de formación de la GFN para Rusia, Kazajistán, Tayikistán y Uzbekistán | Oficina de la OMS para Europa, Sede de la OMS, CDC de los EE.UU., CRIE de Rusia | 31 de mayo-4 de junio de 2010 | Moscú (Federación de Rusia) |
| Taller nacional sobre inocuidad de los alimentos en Montenegro | Oficina Regional de la OMS para Europa | 9-10 de junio de 2010 | Podgorica (Montenegro) |
| Taller sobre resistencia a los antimicrobianos con perspectiva de inocuidad de los alimentos para Croacia, Rumania y Serbia | Oficina Regional de la OMS para Europa | 27-28 de mayo de 2010 | Belgrado (Serbia) |
| Reunión técnica de los países de la antigua Unión Soviética llamada "Normas | FAO | Septiembre de 2010 | Kiev (Ucrania) |

| Actividad (taller, seminario o curso de formación) | Organizadores | Fechas | Lugar de la reunión |
|---|--|-------------------|----------------------------|
| de inocuidad alimentaria: adaptación y armonización en los países en transición" | | | |
| Taller de la FAO y la OMS anterior al Codex planificado antes del CCEURO | FAO/OMS | Octubre de 2010 | Polonia |
| Taller regional de la FAO y la OMS sobre inocuidad de los alimentos en las repúblicas de Asia Central | Oficina Regional de la OMS para Europa/FAO | Noviembre de 2010 | Tashkent (Uzbekistán) |

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|---|--|-------------------|------------------------------|
| Realización del proyecto UE CARDS con el objetivo de reforzar los servicios fronterizos de inspección veterinaria y fitosanitaria de Albania | Oficina Regional de la OMS para Europa y Oficina de la OMS en Albania | Albania | Proyecto de seguimiento |
| Evaluación del potencial de los productos con indicación geográfica mediante un estudio sobre "Las ventajas, los inconvenientes y los principales factores del éxito del establecimiento de signos de calidad relacionados con el origen y las tradiciones en Albania: el caso de los productos típicos basados en el origen" | FAO | Albania | En curso |
| Refuerzo de las instituciones de control de los alimentos | Oficina Regional de la OMS para Europa con financiación de la Cooperación Italiana | Albania | Comenzó a principios de 2009 |
| Proyecto de la FAO/CE sobre creación de capacidad para la composición de los alimentos | La FAO y la CE | Armenia y Georgia | En curso |
| Creación de capacidad en relación con la inocuidad alimentaria: fortalecimiento de la capacidad nacional en materia de planificación estratégica y coordinación de las actividades de control de los alimentos, asegurar que la legislación alimentaria y las normas alimentarias armonizadas son adecuadas, garantizar el cumplimiento de las normas mediante la elaboración de programas de inspección efectivos, redes de laboratorios y programas de garantía de la calidad en los sectores agroindustriales (TCP/AZE/3101) | PCT de la FAO | Azerbaiyán | En curso |
| El gobierno ha solicitado asistencia técnica a la FAO para reforzar las actividades nacionales de control alimentario y la evaluación de alimentos obtenidos mediante medios biotecnológicos. En 2007 se realizó un plan para la formulación sobre el terreno y en la actualidad se está formulando un proyecto | FAO | Belarús | Proyecto en formulación |
| Creación de capacidad de los organismos reguladores en relación con la manipulación y el seguimiento de cultivos, productos y alimentos procesados modificados genéticamente (TCP/CRO/3102) | FAO | Croacia | En curso |

| | | | |
|--|---|--|--|
| Desarrollo del segundo Plan de acción sobre alimentación y nutrición para la región europea de la OMS en 2007-2012 | Oficina Regional de la OMS para Europa | | Actividades de seguimiento con respecto a la aplicación a nivel nacional |
| Puesta en práctica de actividades relativas a las estrategias nacionales sobre inocuidad alimentaria | Oficina Regional de la OMS para Europa | Kazajstán, Uzbekistán, Armenia y países de la Europa sudoriental Tayikistán | En curso |
| Refuerzo de los servicios de inocuidad alimentaria y nutrición en Europa sudoriental como parte de la Red sanitaria de Europa sudoriental. Segundo componente: Establecimiento de un modelo armonizado e integrado para los sistemas de inocuidad alimentaria y nutrición | Oficina Regional de la OMS para Europa y el Consejo de Europa | Europa sudoriental | En curso |
| Con el apoyo de una donación para la preparación de un proyecto por parte del FANFC, se ha llevado a cabo un plan de formulación de proyecto para Moldova y se está debatiendo un borrador del proyecto "Fortalecimiento del sistema de control de alimentos para ayudar al emergente sector del comercio alimentario" | FAO | Moldova | Proyecto en formulación |
| Se ha solicitado asistencia técnica a la FAO para reforzar la capacidad nacional relativa al control de los alimentos mediante la provisión de formación y asesoramiento directo en Tayikistán. Se ha completado un plan de formulación del proyecto | FAO | Tayikistán | En curso |
| Elaboración de políticas y desarrollo de la capacidad de laboratorios de inocuidad alimentaria y sanidad animal y vegetal | PCT de la FAO | Turquía | En curso |
| Reducción de los riesgos impuestos al Mar de Mármara por las floraciones dañinas de algas TCP/TUR/3201 | FAO | Turquía | En curso |
| Evaluación del potencial de la indicación geográfica y su aplicación en apoyo del desarrollo rural en Ucrania | TCP/UKR/3201 (D) | Ucrania | En curso |
| Creación de capacidad nacional en materia de estimación de la carga de enfermedades transmitidas por alimentos, análisis de la situación de las políticas y utilización de la investigación | OMS | País en el que se realizará de manera experimental el estudio de la carga de enfermedades transmitidas por alimentos (todavía por decidir) | Desarrollo de módulos de formación |

ANEXO 4

AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

| Actividad (taller, seminario o curso de formación) | Organizadores | Fechas | Lugar de la reunión |
|--|---|---------------------------------|--------------------------------------|
| 1ª reunión de reglamentadores en materia de piensos de América Latina: La reunión brindó a los reglamentadores en materia de piensos y los representantes de la industria de los piensos una oportunidad para intercambiar información sobre la inocuidad de los piensos y desarrollar conjuntamente proyectos para abordar la necesidad de armonizar la legislación en el plano regional | FAO, en colaboración con la Asociación de fabricantes de piensos de América Latina (FeedLatina) | 20 de abril de 2010 | Regional |
| Curso electrónico regional titulado "Manipulación higiénica de alimentos I". En el marco del curso se proporcionaron herramientas sobre prácticas higiénicas de manipulación de alimentos para asegurar la inocuidad y se revisaron los códigos básicos de higiene. Hubo 41 participantes de todos los países de América Latina y el Caribe | FAO | 20 de abril-14 de junio de 2009 | Regional |
| Curso sobre el proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius para elaboradores generales de alimentos | FAO en colaboración con el Ministerio de Agricultura | Junio de 2009 | Santo Domingo (República Dominicana) |
| Taller nacional de formación en materia de buenas prácticas de higiene para manipuladores de alimentos | FAO | 21-22 de junio de 2009 | Haití |
| Taller regional en los Andes sobre sistemas de inspección alimentaria basados en riesgos. La finalidad de este taller era proporcionar a los inspectores alimentarios directrices prácticas para acometer las inspecciones basadas en riesgos con un enfoque moderno y para evaluar e identificar las necesidades de los sistemas de inspección en la región andina | FAO, en colaboración con la Dirección General de Sanidad Medioambiental del Perú (DIGESA) | 24-26 de junio de 2009 | Lima (Perú) |
| Taller nacional sobre análisis de riesgos de la inocuidad alimentaria para reglamentadores que se ocupan del control alimentario y la producción de alimentos en toda la cadena alimentaria | FAO | 25-27 de junio de 2009 | La Habana (Cuba) |
| Seminario sobre "Organismos de inocuidad alimentaria: estrategias y estudios de casos". Más de 180 participantes tuvieron la oportunidad de aprender las experiencias de éxito y las buenas prácticas de los organismos de inocuidad alimentaria de España e Irlanda | FAO, en colaboración con la Agencia chilena para la inocuidad de los alimentos (ACHIPIA) | 28-29 de julio de 2009 | Santiago de Chile (Chile) |
| Taller regional sobre evaluación de la inocuidad de alimentos modificados genéticamente. Participaron más de 30 delegados de 15 países de la región. Los objetivos principales eran lanzar el manual de la FAO "Evaluación de la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente: instrumentos para capacitadores" (versión en español) y reforzar los sistemas de inocuidad alimentaria y evaluación de riesgos con base científica para determinar las ventajas y los posibles riesgos de los alimentos modificados genéticamente | FAO, en colaboración con ILSI Argentina | 2-3 de septiembre de 2009 | Buenos Aires (Argentina) |

| Actividad (taller, seminario o curso de formación) | Organizadores | Fechas | Lugar de la reunión |
|---|---|--|--------------------------------------|
| Curso electrónico regional denominado "Sistemas de control de la inocuidad de los alimentos". Hubo 207 participantes de gobiernos, empresas e instituciones relacionadas con el control alimentario | FAO | 14 de septiembre-16 de diciembre de 2009 | Regional |
| Segundo Seminario Latinoamericano: "Calidad vinculada al origen y las tradiciones: Implementación de sellos de calidad para dinamizar el desarrollo rural" | FAO, IICA, Universidad Nacional de Costa Rica, Consejo Nacional de Producción (CNP), Registro Nacional, Ministerio de Comercio Exterior (COMEX), Unidad Regional de Asistencia Técnica (RUTA) | 29 de septiembre-1° de octubre de 2009 | San José (Costa Rica) |
| Taller nacional avanzado de la GFN para Brasil | GFN DE LA OMS y asociados | Octubre de 2009 | Brasil |
| Seminario internacional sobre sistemas de inocuidad de los alimentos: "Debate sobre un sistema moderno de inocuidad alimentaria en el contexto de los nuevos desafíos" | FAO, en colaboración con la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria de Brasil (ANVISA) | 16 de octubre de 2009 | Brasilia (Brasil) |
| Taller internacional avanzado de la GFN para Antigua y Barbuda, Bahamas, Barbados, Belice, Dominica, Granada, Guyana, Jamaica, Santa Lucía, Suriname, Trinidad y Tabago y las Islas Turcas y Caicos | GFN de la OMS y asociados | 23-26 de noviembre de 2009 | Bridgetown (Barbados) |
| Seminario sobre el efecto de las micotoxinas en la inocuidad de los alimentos y el comercio alimentario. Participaron más de 80 representantes de ministerios de agricultura y sanidad, universidades y centros de investigación de Argentina, Brasil, Chile, Italia y los EE.UU. | FAO en colaboración con el Ministerio de Agricultura | 24-25 de noviembre de 2009 | Santiago de Chile (Chile) |
| Seminario para la industria y taller final del proyecto "Fortalecimiento de la competitividad del sector agroalimentario" (TCP/RLA/3102). Presentación de un resultado del proyecto y organización del Sistema Nacional de Inocuidad de los Alimentos (SINIA) | FAO | 30 de noviembre-5 de diciembre de 2009 | Santo Domingo (República Dominicana) |
| Taller regional titulado "Identificación de debilidades, estrategias y proyectos pilotos para promover la investigación sobre aspectos críticos de bioseguridad en los países del MERCOSUR ampliado". Participaron más de 30 representantes de cinco países (TCP/RLA/3109), autoridades y científicos | FAO | 17-18 de marzo de 2010 | Buenos Aires (Argentina) |

| Actividad (taller, seminario o curso de formación) | Organizadores | Fechas | Lugar de la reunión |
|--|----------------------|--|----------------------------|
| Curso electrónico regional denominado "Análisis de riesgos para la inocuidad alimentaria" para profesionales que trabajan en instituciones públicas con la finalidad de proteger la salud de los consumidores con arreglo a documentos publicados por la FAO y el Codex Alimentarius relacionados con el análisis de riesgos. 60 participantes de todos los países de América Latina y el Caribe | FAO | 26 de abril-25 de junio de 2010 | Regional |
| Curso electrónico regional titulado "Manipulación higiénica de alimentos II", con 55 participantes de todos los países de América Latina y el Caribe | FAO | 14 de septiembre-30 de octubre de 2010 | Regional |
| Curso electrónico regional denominado "Manipulación higiénica de alimentos III", con 48 participantes de todos los países de América Latina y el Caribe | FAO | 26 de abril-13 de junio de 2010 | Regional |
| Taller regional titulado "Identificación de debilidades, estrategias y proyectos pilotos para promover la investigación sobre aspectos críticos de bioseguridad en los países del MERCOSUR ampliado". Participaron más de 30 representantes de cinco países (TCP/RLA/3109), autoridades y científicos | FAO | 17-18 de marzo de 2010 | Buenos Aires (Argentina) |
| Taller regional de coordinación para TCP/RLA/3213 "Asistencia al diseño y el refuerzo de las políticas de inocuidad alimentaria en América Latina" | FAO | 7-8 de abril de 2010 | Santiago de Chile (Chile) |
| Seminario nacional "Análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos" TCP/URU/3103 | FAO | 1º-3 de diciembre de 2009 | Montevideo (Uruguay) |
| Seminario regional sobre la aplicación del análisis de riesgos al control de contaminantes de los alimentos y el proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius en el Congreso Latinoamericano de Contaminantes y Micotoxicología y Simposio Internacional de Toxinas | FAO / UNAM | 27 de junio-1º de julio de 2010 | Mérida (México) |
| Foro regional sobre seguridad alimentaria, calidad de los alimentos y políticas de inocuidad: estudios de casos e integración exitosa | FAO/IALCSH | 10-11 de junio de 2010 | Santiago de Chile (Chile) |

PROYECTOS Y ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|--|--|---|---|
| Proyecto subregional sobre el refuerzo de la aplicación de las buenas prácticas agrícolas y de fabricación y el APPCC en pequeñas y medianas industrias alimentarias | Oficina Regional de la OMS para las Américas | Países andinos, centroamericanos y caribeños anglófonos | Está listo para enviarlo al Departamento de Inocuidad Alimentaria de la OMS a fin de que este aporte comentarios y sugerencias con el fin de obtener financiación externa |
| Formación en higiene alimentaria y nutrición | FAO | Argentina | Proyecto en formulación |
| Creación de bases de datos y tablas de composición de alimentos para fortalecer el comercio internacional y la protección de los consumidores (TCP/RLA/3107) | FAO | Argentina, Chile y Paraguay | La operación comenzó en diciembre de 2007 y tiene como fecha límite noviembre de 2009 |

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|--|---|---|---------------------------------|
| Proyecto regional de "Asistencia al diseño y el refuerzo de políticas de inocuidad alimentaria en América Latina" (TCP/RLA/3213) | FAO | Argentina, Chile, Cuba, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana y Uruguay | En curso |
| Proyecto regional denominado "Calidad alimentaria relacionada con el origen y las tradiciones en América Latina" (TCP/RLA/3211) | FAO | Argentina, Brasil, Chile, Costa Rica, Ecuador y Perú | En curso |
| Refuerzo del marco sobre bioseguridad mediante el apoyo a la actualización del marco jurídico en este aspecto y el fortalecimiento de la capacidad nacional para implementar de manera efectiva los enfoques y el sistema relativos a la bioseguridad | FAO | Belice | En curso |
| Curso de formación de formadores sobre las Cinco claves para unos alimentos más inocuos | OMS/FDA de los EE.UU. | Belice | 2009 |
| Proyecto regional titulado "Desarrollo de herramientas técnicas pertinentes para la gestión de la seguridad biológica en los países del MERCOSUR ampliado" (TCP/RLA/3109) | FAO | Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Paraguay y Uruguay | En curso |
| Asistencia técnica con el fin de poner en práctica la Estrategia para unos mercados de alimentos saludables. El primer mercado de alimentos saludables se creó en Bolivia, y la experiencia se trasladó a cinco regiones de este país, cada una de las cuales ya cuenta con un mercado | OPS y OMS con apoyo extrapresupuestario del AGFUND | Bolivia, Guyana, Paraguay y República Dominicana | En curso |
| Adaptación, validación y adopción en las escuelas de las cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos | Oficina Regional de la OMS para las Américas | Municipalidad de Duque de Caxias (Brasil) | En curso |
| Proyecto sobre la calidad relacionada con el origen geográfico (TCP/RLA/3211) | FAO | Argentina, Brasil, Chile, Costa Rica, Ecuador y Perú | En curso |
| Curso de capacitación en análisis de riesgo de la inocuidad de los alimentos para inspectores alimentarios del organismo regulador de la inocuidad alimentaria de Brasil (ANVISA) | OMS y OPS | Brasil | En curso |
| Creación de capacidad en análisis de riesgo para las autoridades sanitarias nacionales (TCP/CHI/3201) | FAO | Chile | En curso |
| Estudio de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos en Chile | OMS/OPS, PHAC (Organismo Sanitario Nacional del Canadá), Universidad de Guelph (Canadá) | Chile | En curso |
| Asistencia técnica a los nuevos organismos encargados de la inocuidad de los alimentos | FAO | Haití, Panamá y República Dominicana | En curso |
| Capacitación en BPF, APPCC y auditoría para inspectores alimentarios en el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) | OMS y OPS | Colombia | Finalizado en noviembre de 2009 |

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|--|---|--|--|
| Proyecto piloto para la aplicación de la vigilancia integrada en la resistencia a los antimicrobianos | OMS y OPS | Colombia | En curso |
| Optimización de la cadena agroindustrial de espirulina para consumo humano (TCP/CUB/3013) | FAO | Cuba | En curso |
| Refuerzo de la capacidad de análisis de alimentos mediante la creación de una red nacional de laboratorios de análisis alimentarios ligada a la Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos (RILAA) | Oficina Regional de la OMS para las Américas | Cuba | En curso |
| Desarrollo de la producción de café | FAO | Dominica | Proyecto en formulación |
| Refuerzo de la competitividad del sector agroalimentario (TCP/DOM/3102) | PCT de la FAO | República Dominicana | Finalizado |
| Certificación en APPCC para inspectores alimentarios | FAO | República Dominicana | Finalizado |
| Monitor de capacitación de la asociación de consumidores sobre inocuidad de los alimentos, seguridad alimentaria y nutrición | FAO | República Dominicana | En curso |
| Aplicación de un sistema de garantía de la calidad en el laboratorio de referencia del sector lechero (TCP/DOM/3201) | FAO | República Dominicana | Finalizado |
| Refuerzo de la capacidad de análisis de alimentos mediante la creación de una red nacional de laboratorios de análisis alimentarios ligada a la Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos (RILAA) | Oficina Regional de la OMS para las Américas | República Dominicana | En curso |
| Fortalecimiento de los sistemas de control de los alimentos: se han llevado a cabo talleres nacionales empleando instrumentos sobre ejecución, visión y estrategia y en la actualidad se están evaluando los planes de acción | OMS, OPS y el IICA | Argentina, Bolivia, Ecuador, Paraguay, Perú y Uruguay | En curso |
| Asistencia técnica a la industria de la nuez moscada | FAO | Granada | En curso |
| Armonización del Código alimentario de los países centroamericanos | OMS/OPS y el OIRSA | Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá y República Dominicana | En curso; se está debatiendo el documento final en cada país |
| Puesta en práctica de un proyecto experimental para la adaptación, la validación y la adopción de las cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos en las escuelas primarias urbanas y rurales | OMS, con apoyo extrapresupuestario del DFID | Guatemala y República Bolivariana de Venezuela | En curso |
| Evaluación de la capacidad y apoyo a los sistemas nacionales de control alimentario (FNOP/INT/NOR 102) | FAO | El Salvador, Haití | Recientemente finalizado |
| Refuerzo del marco de seguridad biológica y estudios de casos de políticas nacionales (TNOP/INT/NOR 103) | FAO | Guatemala y Honduras | Recientemente finalizado |
| Proyecto "Mejora de la eficiencia comercial de los pescadores artesanales en América Central, México y el Caribe", que incluye la formación de pescadores e intermediarios sobre la conservación de la calidad de las capturas | FAO/Fondo Común para los Productos Básicos (FCPB) | Cuba, Honduras y México | En curso |
| Prevención de la aparición de ocratoxina A en el café | FAO | Nicaragua | Proyecto en formulación |
| Modernización del sistema fitosanitario mediante su ampliación para incluir componentes sobre inocuidad alimentaria y sanidad animal (TCP/PAN/3003) | FAO | Panamá | Recientemente finalizado |

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|---|---|--|------------------------------------|
| Refuerzo de los sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos | OMS y OPS | Bolivia y Perú | En curso |
| Eco-Health para el Caribe: estudios sobre la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos, evaluación de las cisternas de aguas pluviales y formación a distancia sobre programas relativos al control de la inocuidad alimentaria | OMS, OPS, Laval University, Saint George University, University of West Indies y el Organismo de Salud Pública del Canadá | Bahamas, Granada, Guyana, Santa Lucía y Trinidad | En curso |
| Estudios de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos en el Caribe | OMS, OPS y PHAC | Dominica, Granada, Jamaica, Santa Lucía y Trinidad y Tabago | En curso |
| Proyectos subregionales para reforzar las actividades de análisis, la garantía de calidad de los laboratorios y el refuerzo de la capacidad de la RILAA | FAO | Subregional | Evaluación del proyecto en curso |
| Apoyo a la sanidad agraria nacional y a la inocuidad de los alimentos: Asistencia técnica para reforzar la formación de la sanidad agraria nacional y de la inocuidad de los alimentos (TCP/3201/RLC) | FAO | Trinidad y Tabago | Recientemente finalizado |
| Asistencia técnica en la industria de la alimentación y las bebidas en forma de servicios de asesoramiento para crear una Autoridad sobre Inocuidad Alimentaria unificada y desarrollar un programa nacional relativo a la inocuidad de los alimentos. También se ha solicitado una asistencia similar en el sector del pescado y de su elaboración a fin de actualizar la reglamentación referida a las normas de inocuidad de los alimentos en el pescado y los productos pesqueros y con el fin de elaborar un plan de ordenación pesquera | FAO | Trinidad y Tabago | En curso |
| Refuerzo de los proveedores de cadenas agroalimentarias a programas nacionales de alimentación y nutrición, insistiendo en los orientados a escuelas primarias | FAO | Uruguay | Proyecto en formulación |
| Proyecto "Ordenación pesquera en el Uruguay", que incluye la mejora de las infraestructuras y los procesos de producción con el fin de mejorar las normas sanitarias y de calidad de los productos pesqueros | FAO/FFU | Uruguay | En curso |
| Creación de capacidad nacional en materia de estimación de la carga de enfermedades transmitidas por alimentos, análisis de la situación de las políticas y utilización de la investigación | OMS | País en el que se realizará de manera experimental el estudio de la carga de enfermedades transmitidas por alimentos (todavía por decidir) | Desarrollo de módulos de formación |

ANEXO 5

CERCANO ORIENTE/MEDITERRÁNEO ORIENTAL

ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

| Actividad (taller, seminario o curso de formación) | Organizadores | Fechas | Lugar de la reunión |
|--|--|----------------------------------|--------------------------------|
| Curso de formación de la GFN para los Emiratos Árabes Unidos | GFN de la OMS/CDC y asociados | 28 de febrero-2 de marzo de 2010 | Dubai (Emiratos Árabes Unidos) |
| Primera Conferencia internacional sobre inocuidad de los alimentos en Sudán | FAO, NCC, Organización de normas y metrología de Sudán | 21-22 de marzo de 2010 | Sudán |
| Taller regional de formación de la FAO y la OMS denominado "Armonización equivalencia y análisis de riesgos en la elaboración y utilización de las normas del Codex" | Fondo fiduciario del Codex, FAO, OMS, Coordinador regional del Codex | 24-28 de mayo de 2010 | Túnez |

PROYECTOS Y ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|--|--|-------------|------------------------|
| Promoción de la comunicación y el fomento de las Cinco áreas para unos alimentos más inocuos y el trío de cinco en la inocuidad de los alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Afganistán | Ejecutado parcialmente |
| Aplicación de una política nacional, una estrategia y una plan de acción para la alimentación y la nutrición | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental y asociados | Afganistán | Ejecutado parcialmente |
| Se llevó a cabo un examen exhaustivo de la inocuidad alimentaria y se elaboró y documentó la estrategia nacional sobre ella | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Afganistán | Ejecutado parcialmente |
| Mejora de los servicios del laboratorio de microbiología de los alimentos en materia de investigación de parásitos transmitidos por alimentos y agua | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Bahréin | Aplicado |

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|---|--|-------------|------------------------|
| Capacitación en materia de estrategia de control alimentario | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Bahréin | Aplicado |
| Aplicación de la garantía amplia de la calidad y acreditación del Laboratorio de microbiología de los alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Bahréin | Aplicado |
| Refuerzo del Sistema de vigilancia alimentaria de enfermedades zoonóticas y no zoonóticas transmitidas por alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Djibouti | Ejecutado parcialmente |
| Desarrollo de una estrategia nacional de inocuidad de los alimentos y de un plan de acción | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Egipto | Aplicado |
| Mayor concienciación pública sobre inocuidad de los alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Egipto | Aplicado |
| Desarrollo de cinco mercados sanos en zonas BDN | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Egipto | Aplicado |
| Modificación de las normas y los reglamentos existentes en materia de inocuidad de los alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Iraq | Aplicado |
| Establecimiento de un sistema de gestión alimentaria en las industrias alimentarias | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Iraq | |
| Elaboración y difusión de normas, directrices y manuales de formación sobre inocuidad de los alimentos a los inspectores alimentarios | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Jordania | Aplicado |

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|---|--|-------------|--------------------------------|
| Elaboración de directrices normalizadas | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Jordania | Aplicado |
| Refuerzo del Sistema de vigilancia alimentaria de enfermedades zoonóticas y no zoonóticas transmitidas por alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Jordania | Aplicado |
| Fortalecimiento de la capacidad de los laboratorios de control de los alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Kuwait | Aplicado |
| Refuerzo del Comité nacional del Codex y armonización de las normas y los reglamentos alimentarios | PCT de la FAO | Líbano | Ha concluido la formulación |
| Revisión y actualización de la estrategia de inocuidad de los alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Libia | Ejecutado parcialmente |
| Creación de una red de inocuidad alimentaria | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Libia | Aplicado |
| Aplicación de los procedimientos de garantía de la calidad de los alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Libia | Aplicado |
| Producción de material de concienciación basado en las Cinco claves para unos alimentos más inocuos, el trío de cincos y los mercados sanos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Marruecos | Aplicado |
| Creación y organización de un centro nacional del consumidor destinado a facilitar información a los consumidores sobre cuestiones relativas a la alimentación y a fomentar la participación del consumidor en la promoción de la calidad e inocuidad de los alimentos (TCP/MOR/3102) | FAO | Marruecos | Finalizado (diciembre de 2009) |
| Cooperación técnica en apoyo de la implementación del marco institucional basado en el origen y de los signos de calidad-TCP/MOR/3104 | FAO | Marruecos | En curso |

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|--|--|------------------------------|------------------|
| Refuerzo de capacidad en actividades de promoción y sensibilización | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Marruecos | En curso |
| Establecimiento de sitios de vigilancia para la supervisión de las enfermedades no zoonóticas causadas por los cinco patógenos bacteriológicos más importantes | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Omán | Aplicado |
| Inicio de sistemas de inocuidad de los alimentos (APPCC) en todos los hospitales de cuidados secundarios y terciarios | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Omán | Aplicado |
| Elaboración de un documento sobre un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos para las pequeñas y medianas empresas | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Pakistán | Aplicado |
| Refuerzo del análisis alimentario (calidad e inocuidad) | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Pakistán | Aplicado |
| Refuerzo de la capacidad del sistema de control de la inocuidad y la calidad de los alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Pakistán | Aplicado |
| Impartición de un curso de formación sobre las normas del Codex para el personal que trabaja en el área de la inocuidad de los alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Pakistán | Aplicado |
| Impartición de formación en materia de inocuidad alimentaria y química para el personal del Departamento de Salud Medioambiental | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Territorio Palestino Ocupado | Aplicado |
| Capacitación del Ministerio de Sanidad y los asociados en materia de inocuidad de los alimentos y evaluación de riesgos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Territorio Palestino Ocupado | Aplicado |

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|---|--|-----------------------|------------------------|
| Desarrollo de las capacidades del personal del terreno en materia de inocuidad de los alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Arabia Saudita | Aplicado |
| Creación de un laboratorio de salud pública | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Somalia | Ejecutado parcialmente |
| Promoción de la comunicación y el fomento de las cinco áreas para unos alimentos más inocuos y el trío de cincos en la inocuidad de los alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Somalia | Ejecutado parcialmente |
| Producción de material de concienciación basado en las Cinco claves para unos alimentos más inocuos, el trío de cincos y los mercados sanos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Somalia | Ejecutado parcialmente |
| Refuerzo del Sistema de vigilancia alimentaria de enfermedades zoonóticas y no zoonóticas transmitidas por alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Somalia | Ejecutado parcialmente |
| Promoción de la comunicación y el fomento de las cinco áreas para unos alimentos más inocuos y el trío de cincos en la inocuidad de los alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Sudán | Aplicado |
| Refuerzo de los sistemas de inspección alimentaria de las instituciones | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Sudán | Aplicado |
| Fortalecimiento de la capacidad del laboratorio de control de la calidad de los alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Sudán | Aplicado |
| Producción de material de concienciación basado en las Cinco claves para unos alimentos más inocuos, el trío de cincos y los mercados sanos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | República Árabe Siria | Aplicado |

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|---|--|-------------|------------------------------------|
| Mayor participación en las tareas del Codex en el plano nacional, regional e internacional | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Túnez | Aplicado |
| Promoción de la comunicación y el fomento de las Cinco áreas para unos alimentos más inocuos y el trío de cincos en la inocuidad de los alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Túnez | Aplicado |
| Normalización de los alimentos tradicionales en las normas internacionales | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Túnez | Aplicado |
| Refuerzo de la vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Túnez | Aplicado |
| Refuerzo de la vigilancia de los materiales de contacto de los alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Túnez | Aplicado |
| Prestación de apoyo al proyecto sobre estudios de la dieta totales | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental y asociados | Túnez | En curso |
| Curso de formación de formadores sobre las Cinco claves para unos alimentos más inocuos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Túnez | Ha finalizado la fase experimental |
| Cooperación técnica en apoyo de la implementación del marco institucional basado en el origen y de los signos de calidad-TCP/TUN/3202 | FAO | Túnez | En curso |
| Establecimiento de un sistema de vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Yemen | Aplicado |
| Mejora del sistema de supervisión de la inocuidad de los alimentos | Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental | Yemen | Aplicado |

ANEXO 6

AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO

ACTOS REGIONALES Y NACIONALES

| Actividad (taller, seminario o curso de formación) | Organizadores | Fechas | Lugar de la reunión |
|--|--|--|----------------------------------|
| Segunda reunión del Grupo de expertos en legislación de la inocuidad y la calidad de los alimentos del Pacífico (PFSQLE) | Oficina Subregional para las Islas del Pacífico de la FAO/OMS | 27-28 de noviembre de 2009 | Wellington (Nueva Zelanda) |
| Curso de formación de la FAO y la OMS sobre inspección alimentaria basada en riesgos y certificación en el Pacífico | Oficina Subregional para las Islas del Pacífico de la FAO/OM | 30 de noviembre-2 de diciembre de 2009 | Wellington (Nueva Zelanda) |
| Cumbre de la Alimentación en el Pacífico sobre seguridad alimentaria, inocuidad de los alimentos y nutrición, en la que se pidió a los Estados insulares y las zonas del Pacífico que mejoraran varios aspectos de la seguridad alimentaria, con inclusión del refuerzo de los sistemas de control alimentario | Oficina Subregional para las Islas del Pacífico de la FAO/GHI/PIFS/SPC/ UNICEF/OMS | 21-23 de abril de 2010 | Port Vila (Vanuatu) |
| Proyecto integrado sobre normas alimentarias, cuya finalidad es fortalecer la capacidad de los países del Foro de las Islas del Pacífico de promulgar y hacer cumplir leyes, normas y procedimientos de inspección reconocidos internacionalmente, a fin de promover el comercio de alimentos inocuos y sanos y evitar obstáculos al mismo | Oficina Regional para el Pacífico Occidental/Oficina Subregional para las Islas del Pacífico de la FAO/Secretaría del Foro de las Islas del Pacífico | Varios | 14 países insulares del Pacífico |
| Se ha preparado una guía práctica para la introducción de normas alimentarias de promoción de la salud y el comercio para los Estados insulares más pequeños, que se está revisando | OMS | En curso | No pertinente |
| Se formó a las personas encargadas de establecer reglamentos en Fiji, Papua Nueva Guinea y las Islas Salomón en materia de auditoría de la seguridad alimentaria con la finalidad de que recibieran la acreditación del órgano pertinente (RABQSA) | OMS | Varios | Australia |

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA A LOS PAÍSES

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|--|--|---------------------------------|---------------|
| Redacción de reglamentos sobre inocuidad de los alimentos | OMS | Islas Cook, Kiribati y Nauru | En curso |
| Apoyo técnico para la cumbre nacional sobre alimentación | SPC/OMS | Islas Cook | Finalizado |
| Redacción de normas alimentarias | OMS | Islas Cook | En curso |
| Provisión de apoyo técnico en materia de normas alimentarias y control de alimentos importados | OMS | Estados Federados de Micronesia | En curso |
| Redacción de normas alimentarias | OMS | Estados Federados de Micronesia | En curso |
| Apoyo técnico para preparar una propuesta para el PCT de la FAO | La OMS, en colaboración con la Oficina Subregional para las Islas del Pacífico de la FAO | Estados Federados de Micronesia | En curso |
| Apoyo técnico para la cumbre nacional sobre alimentación | SPC/OMS | Estados Federados de Micronesia | Finalizado |
| Examen de los servicios de inspección alimentaria | FAO | Fiji | En curso |
| Aprobación de normas alimentarias como resultado del apoyo técnico prestado | OMS | Fiji | Junio de 2009 |
| Prestación de apoyo técnico para revisar la autoridad competente y el cumplimiento efectivo de las normas alimentarias recién introducidas | OMS | Fiji | Junio de 2010 |
| Orientaciones técnicas sobre la realización de evaluaciones de riesgos microbiológicos | OMS | Fiji | En curso |
| Se ha empezado a elaborar un plan de respuesta de emergencia nacional de inocuidad alimentaria para Fiji | OMS | Fiji | En curso |
| Provisión de apoyo técnico en relación con la Ley de inocuidad de los alimentos y los procesos de inspección alimentaria | La OMS, en colaboración con la Oficina Subregional para las Islas del Pacífico de la FAO | Kiribati | En curso |
| Apoyo técnico para la cumbre nacional sobre alimentación | OMS/UNICEF | Kiribati | Finalizado |
| Se ha redactado el proyecto de reglamentos sobre inocuidad de los alimentos para su examen por las partes interesadas principales | La OMS, en colaboración con la Oficina Subregional para las Islas del Pacífico de la FAO | Islas Marshall | En curso |
| Provisión de apoyo técnico para revisar los reglamentos existentes y orientar el avance en el futuro | La OMS, en colaboración con la Oficina Subregional para las Islas del Pacífico de la FAO | Nauru | Finalizado |
| Redacción de normas alimentarias y debate con las partes interesadas | La OMS, en colaboración con la Oficina Subregional para las Islas del Pacífico de la FAO | Nauru | En curso |

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|--|--|----------------------------------|--|
| Redacción de normas alimentarias | OMS | Niue | En curso |
| Revisión del sistema de control de las importaciones de alimentos de Palau y establecimiento de un grupo de trabajo interinstitucional encargado de aplicar un plan nacional de acción para el refuerzo del control de las importaciones de alimentos | La OMS, en colaboración con la Oficina Subregional para las Islas del Pacífico de la FAO | Palau | En curso |
| Mejora de la educación sobre inocuidad alimentaria tomando como base las cinco claves para unos alimentos más inocuos, incluida la educación sobre este tema en las escuelas | OMS | Países del Pacífico | En curso |
| Formación sobre la evaluación de riesgos | OMS | Papua Nueva Guinea | En curso |
| Prestación de apoyo a la revisión de las normas de Papua Nueva Guinea para determinar su coherencia con las orientaciones del Codex | OMS | Papua Nueva Guinea | En curso |
| Redacción de las directrices para el control de los alimentos importados | FAO | Papua Nueva Guinea | En curso |
| Proyecto integrado sobre normas alimentarias, cuya finalidad es fortalecer la capacidad de los países del Foro de las Islas del Pacífico de promulgar y hacer cumplir leyes, normas y procedimientos de inspección reconocidos internacionalmente, a fin de promover el comercio de alimentos inocuos y sanos y evitar obstáculos al mismo | Oficina Regional para el Pacífico Occidental/Oficina Subregional para las Islas del Pacífico/Secretaría del Foro de las Islas del Pacífico | 14 países insulares del Pacífico | En curso |
| Investigación poscosecha y creación de capacidad en Samoa para mejorar el tiempo de conservación, el envasado y la calidad del fruto del árbol del pan y de la papaya | FAO | Samoa | En curso |
| Asistencia técnica para elaborar una legislación sobre higiene de la carne que comprende una ley sobre mataderos y suministro de carnes y reglamentaciones sobre mataderos e inspección de productos cárnicos | FAO | Samoa | La legislación se redactó a principios de 2008 y ahora está bajo examen por el Asesor Jurídico del Ministerio de Agricultura y Pesca |
| Apoyo técnico para la cumbre nacional sobre alimentación | FAO/OMS | Samoa | Finalizado |
| Se ha preparado un proyecto de ley sobre la inocuidad de los alimentos que se está debatiendo con las principales partes interesadas | La OMS, en colaboración con la Oficina Subregional para las Islas del Pacífico de la FAO | Samoa | En curso |
| Provisión de asistencia técnica a las Islas Salomón para que redacten un proyecto de directrices de control de los alimentos importados | La OMS, en colaboración con la Oficina Subregional para las Islas del Pacífico de la FAO | Islas Salomón | En curso |
| Provisión de asistencia técnica a las Islas Salomón para que redacten normas alimentarias coherentes con el Codex y armonizadas con las normas alimentarias de Fiji | La OMS, en colaboración con la Oficina Subregional para las Islas del Pacífico de la FAO | Islas Salomón | En curso |
| Provisión de asistencia técnica a las Islas Salomón para que redacten, finalicen y lancen una política nacional integrada de seguridad alimentaria, inocuidad de los alimentos y nutrición | Oficina Subregional para las Islas del Pacífico de la FAO/OMS | Islas Salomón | La política se lanzó en abril de 2010 |

| Título | FAO/OMS | País | Situación |
|--|--|--|---|
| Provisión de apoyo técnico para reforzar el sistema nacional de control de los alimentos importados | OMS | Tuvalu | Finalizado |
| Normas alimentarias en vías de elaboración | OMS | Tuvalu | En curso |
| Apoyo técnico para la cumbre nacional sobre alimentación | FAO/GHI/PIFS/SPC/ UNICEF/OMS | Vanuatu | Finalizado |
| Se revisaron los Reglamentos de control alimentario de Vanuatu (2007) y se proporcionó asesoramiento técnico sobre las enmiendas necesarias | OMS | Vanuatu | Finalizado |
| Creación de capacidad nacional en materia de estimación de la carga de enfermedades transmitidas por alimentos, análisis de la situación de las políticas y utilización de la investigación | OMS | País en el que se realizará de manera experimental el estudio de la carga de enfermedades transmitidas por alimentos (todavía por decidir) | Desarrollo de módulos de formación |
| Mejora de la educación sobre inocuidad alimentaria tomando como base las cinco claves para unos alimentos más inocuos, incluida la educación sobre este tema en las escuelas | OMS | Países del Pacífico | Finalización de la revisión del sistema de inspección en octubre de 2009, capacitación posterior prevista para mayo de 2010 |
| Formación sobre la evaluación de riesgos | OMS | Papua Nueva Guinea | En curso |
| Proyecto integrado sobre normas alimentarias, cuya finalidad es fortalecer la capacidad de los países del Foro de las Islas del Pacífico de promulgar y hacer cumplir leyes, normas y procedimientos de inspección reconocidos internacionalmente, a fin de promover el comercio de alimentos inocuos y sanos y evitar obstáculos al mismo | Oficina Regional para el Pacífico Occidental/Oficina Subregional para las Islas del Pacífico/Secretaría del Foro de las Islas del Pacífico | 14 países insulares del Pacífico | En curso |

ANEXO 7

PUBLICACIONES Y HERRAMIENTAS DE DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES DE LA FAO Y LA OMS (referencia)

- La OPS y la OMS publicaron un manual en portugués para la capacitación en análisis de riesgos de los alimentos bajo el título "Perspectiva sobre a analise de risco na segurança dos alimentos".
- La publicación "Manual sobre producción y sanidad pecuaria: buenas prácticas para la industria de la carne" ya está disponible en árabe, español, francés e inglés, también en línea. Este manual constituye una herramienta para facilitar el cumplimiento con el Código de prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58-2005).
- 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 ayudar con el cumplimiento y la aplicación práctica del Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal (CAC/RCP 54-2004).
- El curso de formación electrónica de la FAO y la OMS titulado "Cómo mejorar la participación en las actividades del Codex" está disponible en CD-ROM en español, francés e inglés. Se puede acceder al curso en español e inglés a través de los sitios Web de la FAO y de la OMS (http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity_elearning_codex_es.asp).
- La FAO, junto con la OMS y el ICD, han elaborado un curso básico de sensibilización sobre evaluación de riesgos microbiológicos. El objetivo principal 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 rusa de los materiales de capacitación presencial de 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. Los materiales de capacitación están disponibles para todos y son especialmente útiles para los formadores que trabajen 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 en clase y materiales de referencia de apoyo. La realización de las actividades de formación utilizando los materiales mencionados debería reforzar el diálogo de los actores interesados y sensibilizar sobre el Codex en el plano nacional.
- Las Directrices sobre la preparación, almacenamiento y manipulación en condiciones higiénicas de preparaciones 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 tradujeron recientemente al japonés.
- La FAO publicó estudios de casos en la publicación "Aplicación de programas para el mejoramiento de la calidad e inocuidad en la cadena de suministro de frutas y hortalizas: beneficios y desventajas", en español y en inglés.
- La versión española del vídeo de AGNS de la FAO sobre el muestreo de las micotoxinas con el título "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.
- La OPS y la OMS publicaron conjuntamente "Cinco claves para unos alimentos más inocuos" (manual teórico), el "Libro de actividades para los profesores: Cinco claves para unos

alimentos más inocuos", la "Guía para la colaboración entre padres y profesores: ¿cómo elaborar un plan de inocuidad del agua y los alimentos para mi escuela?", los "Cinco pasos para que la escuela tenga alimentos y agua inocuos", y un cartel con el título "Cinco claves para unos alimentos más inocuos".

- La OMS publicó las Directrices para la investigación y el control de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. Estas directrices sirven como introducción general para la identificación de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en diversos contextos y asistencia práctica para la investigación y el control de dichos brotes. Las directrices incluyen además información introductoria y herramientas prácticas, como cuestionarios de ejemplo y formularios para los informes de la investigación.
- El conjunto de herramientas de la FAO sobre bioseguridad está disponible en español, francés e inglés. Los Estados Miembros pueden emplearlas para analizar y gestionar los riesgos existentes en la inocuidad alimentaria y la vida y la sanidad vegetales y animales así como los riesgos vinculados con el medio ambiente. Estas directrices destacan principios y componentes de la bioseguridad, proporcionan un manual para evaluar la capacidad en relación con la bioseguridad y guían la aplicación de los principios de análisis de riesgos en la bioseguridad.
- La FAO elaboró un manual práctico para productores y exportadores de Asia (Reglamentaciones, 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 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.
- La División de Nutrición y Protección del Consumidor de la FAO (AGN), en colaboración con varios consultores en inocuidad de los alimentos, preparó un documento sobre las repercusiones del cambio climático y la bioenergía para la Conferencia de Alto Nivel de la FAO sobre Seguridad Alimentaria Mundial: los Desafíos del Cambio Climático y la Bioenergía, que se celebró en la Sede de la FAO del 3 al 5 de junio de 2008. El documento está disponible en el sitio Web siguiente: http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/HLC_1_Climate_Change_and_Food_Safety.pdf.
- Se han publicado en inglés y francés las *Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta ambulante de alimentos en África: herramientas para formadores*.
- La publicación *Análisis de riesgos relativos a 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 relacionado de la FAO y estudios de casos sobre análisis de riesgos. 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 está disponible en: http://www.fao.org/ag/agn/agns/foodcontrol_assurance_es.asp y en:

www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/APPCC_sidbs/en/index.html.

Asimismo, hay disponible una versión impresa en inglés, francés y español. En la actualidad, las directrices se están traduciendo también al chino.

- La FAO publicó un libro sobre el etiquetado de los alimentos este año 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 o creados genéticamente.
