

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/344
21 de octubre de 2002

(02-5736)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

CREACIÓN DE CAPACIDAD EN RELACIÓN CON LAS NORMAS Y REGLAMENTOS ALIMENTARIOS

Informe presentado por la secretaría de la Comisión
del Codex Alimentarius y basado en información
facilitada por la FAO y la OMS¹

I. LA NECESIDAD DE CREAR CAPACIDAD EN RELACIÓN CON LAS NORMAS ALIMENTARIAS

1. Como consecuencia de la Ronda Uruguay de negociaciones comerciales multilaterales y los acuerdos posteriores sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias (Acuerdo MSF) y sobre obstáculos técnicos al comercio (Acuerdo OTC) se ha creado un nuevo entorno internacional para el comercio alimentario y agrícola.

2. A los Miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC) se les exige que basen sus normas o reglamentos técnicos nacionales en normas elaboradas por organizaciones internacionales. Entre tales organizaciones se incluyen la Comisión del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias (Codex Alimentarius), en lo referente a la inocuidad de los alimentos, la Oficina Internacional de Epizootias (OIE), para la salud animal, y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) en lo que respecta a la sanidad de las plantas.

3. En todos los países la evolución de las condiciones para el comercio internacional en relación con la alimentación y la agricultura afecta a numerosos sectores transversales como la salud de las personas, los animales y las plantas, el bienestar ambiental y el desarrollo económico. En muchos países en desarrollo, los sistemas reglamentarios y la infraestructura necesarios para adecuarse al nuevo entorno comercial internacional, son deficientes. A causa de ello estos países se encuentran en desventaja para competir en el mercado internacional y se limita considerablemente su participación efectiva en los debates y las decisiones de los órganos internacionales de normalización.

4. Tanto el Acuerdo MSF (artículo 9) como el Acuerdo OTC (artículo 12) mencionan específicamente la creación de capacidad de los países en desarrollo y la importancia de tener en cuenta las necesidades particulares de los Estados Miembros que son países en desarrollo. Concretamente, en el párrafo 3 del artículo 12 del Acuerdo OTC se afirma que "los Miembros, cuando preparen o apliquen reglamentos técnicos, normas y procedimientos para la evaluación de la conformidad, tendrán en cuenta las necesidades especiales que en materia de desarrollo, finanzas y comercio tengan los países en desarrollo Miembros, con el fin de asegurarse de que dichos reglamentos técnicos, normas y procedimientos para la determinación de la conformidad no creen obstáculos innecesarios para las exportaciones de los países en desarrollo Miembros". Reforzando estos planteamientos, los jefes ejecutivos de la FAO, la OMS, la OMC, el Banco Mundial y la OIE, en

¹ El presente informe está basado en información facilitada por la FAO y la OMS a la reunión de los Comités Coordinadores Regionales FAO/OMS (Codex) en 2002/2003.

una declaración conjunta emitida en ocasión de la Reunión Ministerial de la OMC celebrada en Doha en noviembre de 2001, expresaron su compromiso de fortalecer la capacidad de los países en desarrollo para satisfacer los requisitos del Acuerdo MSF.

5. En el 23º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 1999) se pidió a la FAO y la OMS que intensificaran sus actividades de creación de capacidad, especialmente para el análisis de riesgos en los países en desarrollo.

6. Ateniéndose a estos mandatos, la FAO y la OMS emprendieron diversas actividades de creación de capacidad con objeto de ayudar a los países en desarrollo a mejorar sus sistemas relacionados con la inocuidad de los alimentos y la sanidad de los animales y las plantas. Se emprendieron iniciativas de creación de capacidad y asistencia técnica junto con organismos internacionales, gobiernos nacionales, instituciones financieras internacionales y regionales y organizaciones no gubernamentales. El presente informe se centra en las actividades de creación de capacidad en la región realizadas en parte o en su totalidad por la FAO y la OMS durante el período transcurrido desde la última reunión del Comité Coordinador Regional del Codex. Asimismo proporciona información sobre las actividades de creación de capacidad a nivel regional y nacional que se hallan en proceso de aprobación.

7. Para apoyar a los países que desean armonizar sus normas nacionales con las del Codex y ajustarse plenamente a los reglamentos comerciales internacionales, la FAO y la OMS han emprendido una variedad de actividades de creación de capacidad. Si bien las actividades y estrategias difieren entre sí y se ajustan a las condiciones de las regiones y países concretos, su objetivo general es apoyar y fortalecer los sistemas nacionales de control de los alimentos. Esto se traduce a menudo en la prestación de asistencia técnica para examinar y analizar el entorno institucional del control de los alimentos y evaluar su eficacia, identificando sus mayores deficiencias y formulando recomendaciones y propuestas para el establecimiento de unos sistemas del control de los alimentos que sean adecuados desde el punto de vista técnico y estén en consonancia con las normas internacionales en vigor. Las actividades específicas que integran creación de capacidad son la capacitación de los funcionarios encargados del control de los alimentos así como del personal técnico (administradores del control de alimentos, inspectores de alimentos, analistas de productos alimenticios) mediante seminarios, talleres y viajes de estudio, con objeto de acrecentar las competencias disponibles en el país y la capacidad de los gobiernos locales para aplicar sistemas integrados de control de los alimentos; el aumento de las capacidades de los laboratorios encargados del control de productos alimenticios; la preparación de directrices y manuales de capacitación; la prestación de apoyo para establecer y fortalecer los comités nacionales del Codex; el asesoramiento en materia de políticas, y el establecimiento de marcos reglamentarios. El resto del informe se dedicará a estas actividades, que tienen lugar a nivel mundial, regional y nacional.

II. ACTIVIDADES MUNDIALES

A. TALLERES INTERNACIONALES

8. El Centro de cooperación internacional en investigación agrícola para el desarrollo (CIRAD), y la FAO organizaron y patrocinaron conjuntamente, con apoyo financiero de la región de Languedoc-Roussillon, un *Taller internacional sobre gestión de la inocuidad de los alimentos en los países en desarrollo* que se celebró en Montpellier (Francia) del 10 al 14 de diciembre de 2000. Pudieron aprovechar esta actividad 51 personas (incluidos participantes de Asia) que representaban a 22 países. En el taller se presentaron y debatieron temas como las repercusiones de los Acuerdos MSF y OTC en los países en desarrollo y los riesgos relacionados con la presencia de sustancias no deseadas en los alimentos y piensos. Se reunieron grupos de trabajo para examinar cinco esferas prioritarias en relación con la inocuidad de los alimentos y el desarrollo, a saber: la evaluación de riesgos, los sistemas de reglamentación de la inocuidad de los alimentos, la garantía de

la calidad, la financiación para el desarrollo y las necesidades en materia de investigación. Los grupos de trabajo presentaron una serie de recomendaciones que se debatieron luego en el curso de la sesión plenaria. El informe del taller puede solicitarse al CIRAD.

9. La FAO y la OMS convocaron conjuntamente un *Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos*, que tuvo lugar en Marrakech del 28 al 30 de enero de 2002, con objeto de reunir a autoridades de reglamentación de todas las regiones del mundo para que debatieran cuestiones de interés mundial relacionadas con la inocuidad de los alimentos e intercambiaran experiencias al respecto. Los debates mantenidos en el Foro partieron del principio de que los reglamentos debían tener un fundamento científico y basarse en la evaluación de riesgos según exigieran las circunstancias. Estos debates reflejaron el reconocimiento, a nivel mundial, de que era necesario adoptar medidas a lo largo de toda la cadena de producción de los alimentos, desde las fincas y los buques pesqueros hasta el consumidor. Los participantes estuvieron de acuerdo en que se precisaban medidas urgentes para acrecentar la capacidad, sobre todo de los países en desarrollo, de garantizar un suministro alimentario inocuo para sus poblaciones. El aumento de estas capacidades también ayudaría a fortalecer las exportaciones, mejorar la salud pública y reducir la pobreza.

10. Del 17 al 28 de junio de 2002 se celebró en Greenwich (Reino Unido), un *Taller internacional sobre la aplicación de los principios de HACCP en la prevención y control de las micotoxinas*, con el patrocinio conjunto de la FAO y el National Resources Institute (NRI) del Reino Unido. La finalidad del taller era presentar a los participantes el Manual sobre la aplicación del sistema de HACCP en la prevención y control de micotoxinas, y capacitarlos para su utilización. El Manual, redactado conjuntamente por la FAO y el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) en colaboración con el NRI, fue publicado en 2001 por la FAO como N° 73 de la serie *Food and Nutrition Papers*. Puede obtenerse de la FAO previa solicitud.

B. PROYECTOS MUNDIALES

11. En diciembre de 2000 comenzó un proyecto mundial de *Mejoramiento de la calidad del café mediante la prevención de la formación de mohos*, cuya finalización está prevista para diciembre de 2004. Lo ejecutan el Brasil, Colombia, Côte d'Ivoire, la India, Indonesia, Kenya y Uganda, con la colaboración del CIRAD, el Institute for Scientific Information on Coffee (ISIC) y la Universidad de Surrey (Reino Unido). El proyecto ha recibido financiación del Fondo Común para los Productos Básicos y del Gobierno holandés. También se le ha incorporado un componente con financiación adicional destinado a la capacitación y divulgación de las mejores prácticas de control de la ocratoxina A en el Ecuador.

12. El enfoque adoptado hace hincapié en la creación de capacidad en los países productores de café con la finalidad de formular códigos de prácticas para la industria cafetera. Las principales actividades iniciales emprendidas en el marco del proyecto consisten en definir los mecanismos de formación de mohos, determinar los puntos críticos de control, evaluar las condiciones óptimas de secado y desarrollar las herramientas necesarias (por ejemplo, buenas prácticas agrícolas (BPA), buenas prácticas de fabricación (BPF) y sistemas de análisis de riesgos y de puntos críticos de control (HACCP)), con el fin de combatir y vigilar tanto la formación de mohos como la producción de ocratoxina A. Más en concreto, el proyecto crea capacidad a nivel nacional, dentro de la industria y los organismos gubernamentales competentes, para:

- La aplicación de los principios de higiene de los alimentos concertados a nivel internacional y de un enfoque basado en el HACCP para abordar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de producción y elaboración del café.
- La aptitud y la capacidad analítica necesarias para apoyar los programas nacionales de prevención y control de la contaminación del café por ocratoxina A.

13. En 1999-2001, la FAO formuló y puso en práctica un *Programa general de capacitación sobre la Ronda Uruguay y las negociaciones futuras sobre agricultura*. La primera fase de este programa incluyó la realización de 14 cursos de capacitación a nivel subregional que tuvieron lugar en África (cuatro cursos); Asia (tres cursos); Cercano Oriente (dos cursos); Europa (dos cursos); y América Latina (tres cursos). El programa fue cofinanciado por la FAO, la Unión Europea y varios países donantes. En su formulación se tuvieron en cuenta los aspectos complementarios y las sinergias entre los países interesados, y en particular la capacitación más general sobre temas comerciales multilaterales realizada por otras instituciones internacionales (en concreto la OMC, el Banco Mundial, el Centro de Comercio Internacional, la UNCTAD, etc.). El proyecto tenía por objeto proporcionar un conocimiento más profundo de los Acuerdos de la OMC en vigor a fin de que los países estuvieran en condiciones de participar más plenamente en el proceso de negociación y debatir temas de particular interés para la región. Los temas tratados en la capacitación incluyeron diversos acuerdos relacionados con la agricultura, como los relativos a las MSF, Obstáculos Técnicos al Comercio y Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio.

14. Recientemente se ha aprobado un proyecto bienal destinado a mejorar la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas mediante la creación de un inventario mundial, materiales de referencia y un programa de capacitación sobre inocuidad de los alimentos para mejorar la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas. El proyecto, financiado por el Fondo de la FAO para la prevención de las pérdidas de alimentos (PPA) será ejecutado por la Dirección de alimentación y Nutrición (ESN) en colaboración con la Dirección de Sistemas de Apoyo a la Agricultura (AGS) y la Dirección de Producción y Protección Vegetal (AGP). Su finalidad principal es mejorar el acceso y la disponibilidad de la información, proporcionando materiales de referencia y actividades de capacitación a países que deseen mejorar la calidad e inocuidad de sus productos frescos. El proyecto creará un inventario de todos los materiales disponibles de capacitación sobre inocuidad de los alimentos y desarrollará una base de datos sobre los programas de capacitación existentes. Esta información se incorporaría a una base de datos electrónica que contendrá informaciones de interés para todas las etapas de la cadena productiva, desde la recolección hasta el transporte y la comercialización. Se llevarán a cabo varias actividades de capacitación a nivel regional y nacional, en particular en América Latina y el Caribe. La capacitación prevista irá acompañada de una serie de materiales de capacitación como vídeos, CD y manuales.

C. INICIATIVAS MUNDIALES

15. La FAO estableció un *Fondo Fiduciario para la Seguridad Alimentaria y la Inocuidad de los Alimentos* como importante fuente de financiación basada en la demanda para complementar los fondos fiduciarios existentes, que apoyan los componentes claves del Programa de Campo de la Organización. El objetivo de financiación inicial es de 500 millones de dólares EE.UU. Los proyectos que han de financiarse con cargo a este Fondo Fiduciario ayudarán a los Gobiernos de los Estados miembros a iniciar, fortalecer, acelerar y ampliar sus actividades en las dos esferas siguientes: *seguridad alimentaria y prevención de emergencia de las plagas y enfermedades transfronterizas de los animales y las plantas*.

16. Las enfermedades transfronterizas de los animales son enfermedades epizooticas sumamente contagiosas o transmisibles capaces de una difusión sumamente grave y rápida, que no se detiene en las fronteras nacionales. Estas enfermedades tienen importantes consecuencias socioeconómicas y en la salud pública y pueden constituir un obstáculo para el comercio internacional de animales y de productos de los mismos. Esto puede tener efectos negativos en la seguridad alimentaria de los países afectados y también en la inocuidad de los alimentos que se proporcionan a los consumidores en todo el mundo. Lo mismo puede decirse de la langosta y otras plagas transfronterizas capaces de volar por grandes distancias y amenazar los cultivos a cientos o miles de kilómetros de sus lugares de origen.

17. Se está elaborando el *Programa integrado de la FAO de creación de capacidad en materia de biotecnología, calidad e inocuidad de los alimentos y normas fitosanitarias y zoonositarias*, para su examen por los posibles donantes a fin de abordar las necesidades de los países en desarrollo y en transición en el establecimiento o mejoramiento de políticas, instituciones y recursos humanos apropiados en relación con la biotecnología y las medidas sanitarias en el contexto de la alimentación y la agricultura, y en conexión con los temas ambientales y relacionados con el comercio. El componente de inocuidad de los alimentos de este programa, cuyo valor se ha calculado en 56,5 millones de dólares EE.UU., abarca ámbitos como los siguientes: orientación para los encargados de adoptar decisiones, aspectos reglamentarios y jurídicos, fortalecimiento institucional a nivel regional y nacional, desarrollo de los recursos humanos, aumento de la capacidad de los laboratorios, y gestión de los programas de control de los alimentos.

III. ACTIVIDADES REGIONALES

A. ÁFRICA

Proyectos y talleres regionales de la FAO

18. En septiembre de 2001 comenzó un proyecto concebido para impartir capacitación en materia de HACCP/buenas prácticas de higiene y buenas prácticas de fabricación a las pequeñas y medianas empresas privadas en Benin, Burkina Faso, Côte d'Ivoire, Malí, Níger y Senegal. El objetivo principal del proyecto es ayudar a los Estados miembros en sus esfuerzos para mejorar la calidad de los alimentos, a fin de proteger a los consumidores y facilitar el acceso a los mercados internacionales. Para contribuir al logro de este objetivo se organizarán cursos de capacitación a nivel regional para formar instructores en las buenas prácticas de higiene y el HACCP, y a nivel nacional para la industria. En total habrá un curso de capacitación regional y seis cursos nacionales. Hasta el momento se han completado tres de los siete cursos de capacitación.

19. El Programa regional especial para la seguridad alimentaria, destinado a los países de la UEMAO, comenzó en diciembre de 2001 y continuará hasta diciembre de 2003. El proyecto está a cargo de varias direcciones de la FAO. Los objetivos de las actividades que llevará a cabo el Grupo de Control Alimentario y Protección del Consumidor en la primera fase son la mejora de la armonización de la reglamentación y el fomento de la capacidad institucional de las entidades encargadas del control de los alimentos. Las actividades del proyecto incluyen el examen de la legislación alimentaria existente y la armonización regional, la capacitación de inspectores de control alimentario y la mejora de las instalaciones de laboratorio. Hasta el momento debería haberse completado el examen de la legislación alimentaria existente y formulado propuestas a nivel regional para la armonización en un taller regional.

20. Se ha aprobado un proyecto para reducir las pérdidas después de la recolección y aumentar la inocuidad de la leche y los productos lácteos en el África Subsahariana. El objetivo general del proyecto es aumentar el suministro y la comercialización de leche y productos lácteos inocuos, prestando particular atención al sector lechero informal y a los vendedores ambulantes. El proyecto estará a cargo de la Dirección de Producción y Sanidad Animal, con la asistencia técnica de la Dirección de Alimentación y Nutrición. El proyecto tiene por objeto aumentar la capacidad técnica en cuanto a la aplicación de las buenas prácticas de higiene y de fabricación y mejorar las técnicas de inspección. Se fomentará la sensibilización de los consumidores a través de los canales de comunicación pertinentes, utilizando diversos medios para promover los mensajes apropiados. Al final del proyecto se celebrará un taller con las partes interesadas.

21. La FAO, en colaboración con el Gobierno de Tanzania, celebró en septiembre de 2000 en Dar es Salaam, Tanzania, un curso de capacitación de instructores sobre la calidad y la inocuidad basadas en las buenas prácticas de fabricación y el HACCP. Asistieron participantes de Zimbabwe,

Botswana, Etiopía, Uganda, Kenya y Tanzania, en representación de organismos encargados de la formulación de normas alimentarias, la industria alimentaria, el mundo científico y otros organismos gubernamentales. El curso tenía por objeto desarrollar la competencia, en materia de formación, del personal encargado del control de la inocuidad y la calidad de los alimentos de los organismos gubernamentales y de las industrias de elaboración de alimentos y mejorar la sensibilización de los operadores de la industria alimentaria sobre la necesidad de cumplir las normas internacionales. En el curso hubo exposiciones de un equipo de tres consultores, sesiones prácticas de grupos de trabajo, en las que los participantes formularon un plan de HACCP para un producto alimenticio concreto, y la visita sobre el terreno a dos instalaciones de elaboración de alimentos. Al final del curso se asignó a cada uno de los participantes la exposición de un tema para reforzar su capacidad como futuros instructores.

Actividades de la OMS sobre la inocuidad de los alimentos en la región de África: Cuestiones y retos

22. La Oficina Regional de la OMS para África promueve un enfoque global e integrado para abordar las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos, por lo que las actividades al respecto están integradas o incluidas en otras esferas de trabajo. El concepto de "entornos sanos" es un ejemplo. La Oficina, mediante la Iniciativa de mercados sanos, promueve la inocuidad y la comestibilidad de los alimentos vendidos y comercializados en los mercados, mejorando los conocimientos y el comportamiento de los vendedores con respecto a la manipulación y la higiene de los alimentos. Habida cuenta del hecho de que la pobreza es en gran medida la causa de las enfermedades transmitidas por los alimentos en la región, la Oficina integra los conceptos de inocuidad de los alimentos con las actividades de reducción de la pobreza.

23. La Oficina Regional ha proporcionado competencia técnica a fin de evaluar los efectos de los aditivos de las bebidas y respaldado la capacitación de los vendedores ambulantes en las prácticas de manipulación inocua de los alimentos. Además, la Oficina, mediante la "Iniciativa de mercados sanos", prestó asistencia técnica a países como Tanzania y Nigeria para mejorar la inocuidad de los alimentos en el marco de la "Iniciativa de mercados sanos de Buguruni". En este momento se están realizando esfuerzos para repetir esta iniciativa y ampliar su alcance a otros países de la región.

24. A fin de obtener más pruebas para la adopción de decisiones con respecto a las fuentes y la magnitud de las enfermedades transmitidas por los alimentos en la región africana, la Oficina Regional llevó a cabo recientemente un análisis de la situación regional en lo concerniente a la inocuidad e higiene de los alimentos. Mediante las orientaciones del análisis de la situación, la Oficina busca la manera de organizar intervenciones estratégicas y planes de acción para fortalecer ulteriormente los programas de inocuidad de los alimentos de los países. Además, se ha previsto la celebración de un taller para el fomento de la sensibilización, en el que también se tratarán de identificar los puntos fuertes y las limitaciones en relación con los programas nacionales de inocuidad de los alimentos, así como las necesidades regionales y nacionales.

25. En un futuro próximo se tratará de sacar mayor provecho del aumento de la sensibilización con respecto a la inocuidad e higiene de los alimentos. Además, se aprovechará el hecho de que la inocuidad e higiene de los alimentos es una prioridad mundial para la OMS, a fin de movilizar los recursos y los conocimientos técnicos necesarios. Sin embargo, habrá que intensificar los esfuerzos de sensibilización con objeto de garantizar que los encargados de la adopción de decisiones y la población estén perfectamente informados de los riesgos para la salud relacionados con los alimentos. Los países tendrán que fortalecer considerablemente sus instituciones y su capacidad para abordar esta cuestión.

26. La Oficina Regional para África buscará también la manera de formular un enfoque para el sistema de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos, como parte integrante de los sistemas nacionales de vigilancia epidemiológica. Puesto que la venta en la vía pública de productos

alimenticios está muy difundida en la región y millones de personas consumen estos alimentos en las ciudades africanas, se elaborará material de capacitación sobre manipulación inocua de los alimentos destinado a los vendedores ambulantes. Por último, se fomentará de manera constante la inocuidad y la higiene de los alimentos.

B. ASIA

Talleres regionales

27. La FAO y el ILSI organizaron conjuntamente la *Conferencia de Asia Meridional sobre Inocuidad de los Alimentos*, que se celebró en Delhi del 11 al 13 de diciembre de 2000. Se trataba de la tercera de una serie de conferencias sobre cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos para la región de Asia Meridional. Asistieron a la conferencia 90 delegados procedentes de siete países miembros de la SAARC. Los objetivos generales de la conferencia eran examinar la situación actual en lo que respecta a la inocuidad de los alimentos y al entorno del comercio de los productos alimenticios en la región de la SAARC, examinar los progresos realizados en la armonización de la reglamentación alimentaria con las normas internacionales, identificar los problemas con que se tropezaba al respaldar las actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos y debatir las cuestiones relativas al análisis del riesgo. Los participantes en la conferencia llegaron a un acuerdo sobre varias recomendaciones concretas, entre ellas la propuesta de nombramiento de un coordinador sobre asuntos de control de los alimentos en los países de la SAARC y la armonización de las medidas en materia de inocuidad de los alimentos y los procedimientos de control de los alimentos y de inspección y certificación de las importaciones de alimentos, utilizando las normas, directrices y recomendaciones del Codex. El examen de la legislación y reglamentación alimentaria vigentes y la identificación y desviaciones de las normas internacionales se organizó por productos alimenticios básicos, asumiendo cada país la responsabilidad de un determinado número de productos.

28. En 2001 se celebró en Tashkent, Uzbekistán, un *Seminario subregional sobre inocuidad de los alimentos para las repúblicas de Asia Central*. El seminario, patrocinado por la FAO, la OMS y el ILSI, contó con la asistencia de más de 30 participantes de Asia Central. El objetivo principal de la capacitación era proporcionar a los participantes un marco para la comprensión de la inocuidad de los alimentos, con inclusión de los sistemas de inocuidad de los alimentos y los principios de análisis del riesgo, y debatir los aspectos regionales de la legislación, la observancia, la gestión y la cooperación interministerial.

29. Los días 10 y 11 de mayo de 2002 se celebró en Beijing un *Taller sobre análisis del riesgo microbiológico*. Fue patrocinado conjuntamente por la FAO y el ILSI, y su organización local corrió a cargo del coordinador del ILSI en China y el Ministerio de Salud. Asistieron al taller en total 150 participantes procedentes de Asia. La OMS patrocinó la asistencia de 11 participantes de países asiáticos. El taller tenía por objeto familiarizar a los participantes con el proceso de evaluación del riesgo microbiológico y su utilización en el marco del análisis del riesgo. Las conclusiones fueron que el taller había proporcionado una buena introducción a la evaluación del riesgo microbiológico, pero los participantes expresaron la necesidad de una ulterior capacitación, incluida la creación de capacidad en el ámbito de la recopilación de datos que fueran útiles para el análisis del riesgo microbiológico. Los participantes aprovecharon la oportunidad para debatir ideas con otros participantes que se ocupaban de la inocuidad de los alimentos, y estimaron que ésta era una buena ocasión para aumentar la colaboración entre distintos sectores.

30. La FAO y la Asociación Nacional de Elaboradores de Alimentos organizaron conjuntamente un *Taller sobre inocuidad de los alimentos* en Bangkok, Tailandia, en 2002. Asistieron al taller 90 participantes. El objetivo general del taller era fortalecer las iniciativas a nivel de los países y la colaboración con las industrias de elaboración de alimentos. En el seminario se subrayó la utilización de principios científicos para la formulación de programas eficaces de control de los alimentos. Se

debatieron aspectos de los programas nacionales de control de los alimentos que habían tenido éxito, utilizando ejemplos de su funcionamiento en determinados países de la región asiática, para proporcionar conocimientos prácticos a los participantes que se ocupan de la mejora de sus propios programas nacionales de inocuidad de los alimentos. En el seminario se analizaron asimismo cuestiones fundamentales relativas a la inocuidad de los alimentos que son actualmente centro de la atención internacional, con exposiciones a cargo de importantes expertos internacionales. Los temas examinados eran enormemente pertinentes para todos los países y estaban centrados particularmente en cuestiones de interés para los países en desarrollo.

31. Los días 10 y 11 de diciembre de 2002 se celebrará en Katmandú, Nepal, una *Reunión regional FAO/ILSI/ILSI de la India sobre modernización de los sistemas de control de los alimentos en la región de la SAARC*. En la reunión se examinarán aspectos relativos a la inocuidad de los alimentos (microbiología, aditivos alimentarios, biotecnología, productos neutracéuticos y enriquecimiento de los alimentos con micronutrientes), los instrumentos correspondientes (análisis del riesgo, HACCP, buenas prácticas de fabricación), la armonización de la reglamentación alimentaria y la modernización de los sistemas de control de los alimentos. Esta reunión complementa de forma directa la tercera Conferencia de Asia Meridional sobre inocuidad de los alimentos FAO/ILSI/ILSI de la India, celebrada en Delhi en diciembre de 2000.

C. EUROPA

Política y planes de acción de la OMS en materia de alimentación y nutrición

32. El Programa de inocuidad de los alimentos en Europa de la OMS ha prestado asistencia a los Estados miembros en la formulación de estrategias nacionales en esta esfera en el marco de la elaboración de la política y los planes de acción en materia de alimentación y nutrición en Europa, que integra una estrategia para la inocuidad de los alimentos, una estrategia de nutrición y una estrategia para el suministro sostenible de alimentos.

33. La estrategia para la inocuidad de los alimentos en Europa tiene por objeto formular y fortalecer programas nacionales de inocuidad de los alimentos mediante la elaboración de una legislación alimentaria moderna, el fortalecimiento de la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la supervisión de la contaminación de los alimentos, a fin de obtener datos para la evaluación del riesgo y el fomento de los sistemas de control de los alimentos basados en el riesgo.

34. Los programas europeos de la OMS relativos a la nutrición, la seguridad alimentaria y la inocuidad de los alimentos han preparado un libro sobre alimentación y salud como base para la acción en Europa, que promueve la formulación de políticas en materia de alimentación y nutrición orientadas a proteger y fomentar la salud y a reducir la carga de morbilidad relacionada con los alimentos, contribuyendo al mismo tiempo al desarrollo socioeconómico y a un medio ambiente sostenible.

35. Durante los dos últimos años se han celebrado varios talleres en la región europea: los talleres primero y segundo sobre la formulación intersectorial de planes de acción relativos a la alimentación y la nutrición en Europa Sudoriental tuvieron lugar respectivamente, en Malta en 2000 y en Bulgaria en 2001; el segundo taller para la formulación del plan de acción sobre alimentación y nutrición destinado a los Países Nórdicos y Bálticos se celebró en Letonia en junio de 2001; y el primer taller OMS/FAO para la formulación de planes de acción sobre alimentación y nutrición para los países de Europa Meridional tuvo lugar en Roma en 2002.

Talleres regionales

36. El Programa de inocuidad de los alimentos en Europa de la OMS, en colaboración con el Centro Común de Investigación (CCI) de Ispra de la Unión Europea, organizó tres cursos de capacitación sobre técnicas de detección de organismos modificados genéticamente en los alimentos en octubre, noviembre y diciembre de 2000. Han recibido capacitación cerca de 100 técnicos procedentes de 34 países. La versión electrónica del manual se pondrá en una página Web conjunta de la OMS/CCI.

37. El Programa de lucha contra las zoonosis en el Mediterráneo de la OMS, junto con el Programa de inocuidad de los alimentos en Europa de la OMS, organizó un taller regional de capacitación sobre instrumentos de gestión del riesgo en relación con la inocuidad de los alimentos (por ejemplo, el HACCP) en Téramo en diciembre de 2000.

Proyectos regionales

38. En octubre de 2000 se aprobó un proyecto de la FAO sobre capacitación subregional en relación con la inspección y tecnología de la carne para Albania, Croacia, Eslovaquia, Eslovenia y la República Checa. El objetivo general de este proyecto es lograr un mayor acceso de los países participantes a los mercados lucrativos de la carne y los productos cárnicos. Este objetivo se alcanzará mediante una mejora de la capacidad nacional para la producción de carne y productos cárnicos de calidad superior y en mayor cantidad, que se ajuste a las normas de la Unión Europea. Un grupo de 30 personas que han recibido capacitación como instructores llevarán a cabo la capacitación nacional en inspección de la carne y la tecnología pertinente, en particular el sistema HACCP. Cada país formulará un programa de capacitación y un plan de acción para mejorar las normas del sector de la carne. Un taller final constituirá tanto un foro como un mecanismo para debatir un enfoque regional coordinado del acceso al mercado europeo más amplio.

39. El Programa de inocuidad de los alimentos en Europa de la OMS puso en marcha una iniciativa multinacional de salud pública para la capacitación de funcionarios encargados de la inocuidad de los alimentos de las repúblicas de Asia Central en la Escuela de Salud Pública de Kazajstán. Se organizarán cinco módulos de capacitación en relación con este proyecto: legislación alimentaria, epidemiología, microbiología de los alimentos, análisis químico de los alimentos y análisis del riesgo. Se están traduciendo al ruso los textos básicos y las normas de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, con objeto de mejorar la legislación regional en materia de inocuidad de los alimentos.

D. AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE*Talleres regionales*

40. La reunión conjunta FAO/OMS/ILSI celebrada previamente al último período de sesiones de la Comisión del Codex se dedicó al tema del análisis de riesgos y la evaluación de la exposición, y tuvo lugar en Santo Domingo (República Dominicana) del 13 al 16 de febrero de 2001. Asistieron 62 participantes en representación de instituciones públicas que se ocupaban del control de los alimentos, expertos técnicos universitarios y administradores e investigadores de alto nivel. Los objetivos generales de este taller eran: familiarizar a los participantes con los principios del análisis de riesgos y en particular con las metodologías de evaluación de la exposición a peligros transmitidos por los alimentos; aumentar los conocimientos de los participantes de la región en materia de evaluación de riesgos; proporcionar directrices para los participantes en cuanto a los datos necesarios para evaluar la exposición y alentarles a aplicar, en la legislación alimentaria, los conocimientos técnicos adquiridos sobre el análisis de riesgos en relación con peligros transmitidos por los alimentos.

41. El 18 de noviembre de 2001 se celebró en Montevideo (Uruguay), un taller sobre análisis de riesgos y metodología de evaluación de riesgos organizado por la FAO y la Sección de América Latina y el Caribe de la AOAC al que asistieron 70 participantes de la región. Su objetivo general consistía en proporcionar a los participantes una nueva actualización sobre los requisitos para el análisis de riesgos y, en particular, ejemplificar su aplicación mediante estudios de casos concretos. El taller incluyó la presentación de métodos y modelos utilizados en la evaluación de riesgos, y en particular en la evaluación de la exposición, con estudios monográficos sobre contaminantes, microbiología y organismos modificados genéticamente.

42. La FAO, el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida ILSI y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) de la Argentina organizaron en Buenos Aires, el 12 y 13 de agosto de 2002, un taller sobre análisis de riesgos para los países del Cono Sur al que asistieron 40 participantes de la región. Sus objetivos principales consistieron en familiarizar a los participantes con los principios del análisis de riesgos y las metodologías de evaluación cualitativa y cuantitativa de los riesgos relacionados con contaminantes de los alimentos y aditivos alimentarios, proporcionar información sobre los datos necesarios para la evaluación de riesgos, y promover la aplicación de los mismos en la formulación de las decisiones de gestión. El taller se organizó con un criterio práctico e incluyó la presentación de estudios de casos reales. El programa comprendió la exposición de los principios del análisis de riesgos seguida de la presentación, a cargo de los distintos conferenciantes, de ejemplos de evaluación de riesgos y del enfoque adoptado por sus respectivas instituciones para abordarlos. Se realizaron ejercicios prácticos colectivos con estudios específicos extraídos de situaciones reales sobre contaminantes químicos y microbiológicos, aditivos alimentarios, residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas, en los que se aplicó el enfoque de evaluación de riesgos a fin de elaborar una decisión de gestión que podrían adoptar los gobiernos de los países de los participantes para resolver un problema de inocuidad de los alimentos. Las presentaciones incluyeron tanto aspectos científicos como normativos y reglamentarios.

Proyectos regionales de la FAO

43. En agosto de 1999 se proporcionó financiación para un proyecto destinado a modernizar los sistemas de control de los alimentos en los países andinos, que desarrolló su actividad hasta diciembre de 2001. El proyecto se ejecutó en Bolivia, Colombia, el Ecuador, el Perú y Venezuela. Su finalidad principal era facilitar la formulación de un plan de acción de cada uno de los países participantes para modernizar los sistemas de control de los alimentos, y formular proyectos nacionales a fin de armonizar el control de los productos alimenticios. Estos objetivos se cumplieron mediante una serie de talleres de ámbito regional dedicados a la formulación, presentación y revisión de planes de acción nacionales para el control de los alimentos. Cinco consultores nacionales, uno por cada país, con el apoyo de expertos internacionales, examinaron la reglamentación vigente sobre el control de los alimentos y la aplicación de los sistemas de control de los productos alimenticios en cada país; se definieron los problemas existentes y se elaboró una lista de las medidas que debían adoptarse para alcanzar los objetivos fijados en el plan de acción nacional. Se celebraron talleres nacionales para coordinar el trabajo previsto en los planes de acción nacionales.

44. En marzo de 2001 comenzó un proyecto regional de fortalecimiento de los comités nacionales del Codex en América Central, que según lo previsto se completará para diciembre de 2002. El proyecto se ejecuta en Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá y la República Dominicana. Su finalidad principal consiste en crear o fortalecer los comités nacionales del Codex en cada país y facilitar la aplicación de las directrices y recomendaciones del Codex. Para alcanzar estos objetivos se realizará una serie de talleres regionales y nacionales a fin de establecer y fortalecer los comités nacionales del Codex y examinar la estructura y responsabilidades de los órganos auxiliares de la Comisión del Codex. En cada país se creará un sistema de información sobre el Codex a fin de transmitir a los gobiernos y otras partes interesadas las informaciones pertinentes, incluidas las nuevas directrices y reglamentos establecidos por el Codex.

45. Se realizaron 14 seminarios nacionales sobre el Codex (dos por país), siete talleres subregionales y 49 talleres nacionales (siete en cada país), en los que recibieron capacitación 700 personas en total y se formaron 125 capacitadores. En cada país se creará un sistema de información sobre el Codex que incluirá los sitios Web de los siete comités nacionales del Codex, con miras a divulgar información pertinente para los gobiernos y otras partes interesadas. En cada país se llevó a cabo un análisis comparativo entre la reglamentación nacional y las normas del Codex con la finalidad de promover su armonización o equivalencia. En la ejecución de este proyecto participaron organizaciones internacionales y regionales como el Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ)/Organización Panamericana de la Salud (OPS), el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP)/OPS y el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA). En el sitio Web² de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe está disponible el proyecto completo, con sus objetivos y actividades y con los informes y documentos correspondientes.

46. En 2000 comenzó un proyecto destinado a fortalecer las capacidades fitosanitarias en la región de la CARICOM, que según lo previsto terminará en 2002. Su finalidad principal es fortalecer las capacidades fitosanitarias de los países miembros de la CARICOM, con especial atención a la prevención de plagas, y garantizar la coherencia de los marcos jurídicos con los nuevos acuerdos comerciales internacionales. A fin de alcanzar estos objetivos se redactarán instrucciones para la legislación sobre protección fitosanitaria, se capacitará a los funcionarios competentes a nivel normativo y operativo, y se creará una red para el intercambio de información en la región.

47. Como parte del Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) en la región del Caribe, en septiembre de 2001 comenzó un proyecto destinado a prestar asistencia a los países en relación con el comercio. El objetivo específico de esta asistencia del Programa de Cooperación Técnica (PCT) es formular un proyecto de facilitación del comercio como componente del Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) en la región. Se prestará especial atención a las normas de calidad e inocuidad de los alimentos; los programas de desarrollo del comercio y los productos básicos; las medidas transitorias y compensatorias relacionadas con el entorno comercial actual, y la creación de la capacidad necesaria para una participación efectiva en las negociaciones comerciales multilaterales. Los elementos específicos de facilitación del comercio dentro del marco general del PESA regional incluyen el perfeccionamiento de las normas sobre calidad e inocuidad de los alimentos, la promoción del comercio agrícola intrarregional, la elevación de la competitividad de los productos agrícolas (para la importación y exportación) y el aumento de la capacidad nacional de participación efectiva en las negociaciones comerciales multilaterales sobre la agricultura.

48. En la Argentina, el Brasil, Chile, Colombia, México, el Paraguay, el Perú y el Uruguay comenzó un proyecto de evaluación y fortalecimiento de los sistemas de prevención de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) y el sistema de control de la calidad de los piensos (TCP/RAL/0017 Evaluación y Reforzamiento del Sistema de Prevención de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) y el Sistema de Control de Calidad de Piensos). El proyecto promueve la creación de capacidad en materia de calidad e inocuidad de los alimentos a nivel regional en América del Sur. Sus actividades consisten en ayudar a asegurar la calidad e inocuidad de la carne bovina producida tanto para consumo interno como para el comercio internacional, garantizando que toda la carne que se produce esté exenta de EEB. El proyecto comprende la organización de dos viajes de estudios y tres cursos regionales sobre análisis de riesgos, vigilancia epidemiológica y diagnóstico de laboratorio.

² <http://www.fao.org/Regional/LAmerica/prior/comagric/codex/rla0065/0065.htm>.

Otras actividades regionales de la FAO

49. En 2001 la FAO publicó la "Guía para la gestión municipal de programas de seguridad alimentaria y nutrición" en español, que contiene capítulos sobre el suministro alimentario y la aplicación de un sistema municipal de control de los alimentos e información sobre el Codex. Esta publicación está disponible en el sitio Web³ de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe.

50. La Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA), cuya secretaría *ex officio* se encuentra en el Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ/OPS) y la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, está comenzando la encuesta de laboratorios.⁴ La primera Asamblea de RILAA tuvo lugar en Aruba (11-13 de junio de 2001). Durante la misma se aprobaron los estatutos de la Red; se eligió a los miembros del Comité Ejecutivo; se crearon cuatro grupos técnicos (microbiología de los alimentos, garantía de calidad de los laboratorios, residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos, y residuos de aditivos alimentarios, contaminantes y plaguicidas); y se estableció el Plan de acción para el período 2001-2003.

51. Con el apoyo de la FAO, la Red latinoamericana sobre composición de los alimentos (LATINFOODS) siguió trabajando en la actualización del cuadro regional de composición de los alimentos que figura en el sitio Web⁵ de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Además se llevó a cabo la primera conferencia electrónica sobre compilación de datos para cuadros y bases de datos sobre composición de los alimentos (6-24 de mayo de 2002) en la que participaron 101 profesionales de 17 países, el INCAP/OPS y la FAO.

E. CERCANO ORIENTE/MEDITERRÁNEO ORIENTAL

Plan de acción regional de la OMS

52. El Plan de acción regional, adoptado por el Comité Regional en octubre de 1999, se puso en marcha posteriormente en el Taller regional de la OMS sobre nuevos retos en la inocuidad de los alimentos: Plan de acción regional, Dubai, Emiratos Árabes Unidos, 5-7 de diciembre de 1999. El Plan estipula que todas las actividades relativas a la inocuidad de los alimentos deben basarse en un examen detallado de la situación al respecto, y la mayoría de los Estados Miembros han iniciado este examen, como parte de la aplicación del plan de trabajo conjunto con la Oficina Regional para el Mediterráneo Oriental (EMRO) o de manera independiente. Se han preparado perfiles de la mayoría de los países en relación con la inocuidad de los alimentos, sobre la base del cuestionario sobre inocuidad de los alimentos en la región del Mediterráneo Oriental. Este cuestionario, que se ha distribuido a todos los Estados miembros, recoge información sobre todos los aspectos relacionados con la inocuidad de los alimentos, de manera directa o indirecta; el perfil completo será un instrumento sólido para definir las lagunas y las esferas que requieren una mayor colaboración entre todos los participantes, así como para establecer estrategias de cara al futuro. Otro factor importante mencionado en el Plan de acción regional es el (r)establecimiento de comités nacionales de inocuidad de los alimentos, a la vista del hecho de que la inocuidad de los alimentos es un ámbito de trabajo multisectorial e interministerial que requiere un alto grado de colaboración, coordinación y comunicación.

³ <http://www.rlc.fao.org/pubs/document.htm>.

⁴ Se trata de una actividad conjunta de la OPS y la FAO.

⁵ <http://www.fao.org/Regional/LAmerica/bases/alimento/default.htm>.

Talleres regionales

53. Del 16 al 18 de octubre de 2000 se celebró en Ammán, Jordania, un Taller de capacitación FAO/ILSI sobre análisis del riesgo en el control de los alimentos para los países de Oriente Medio. Asistieron 40 participantes en representación de ministros de los gobiernos, el mundo académico y la industria. Los objetivos de la reunión eran aumentar la sensibilización de los funcionarios encargados del control de los alimentos con respecto a los conceptos y la aplicación del análisis del riesgo en los sistemas nacionales de control; identificar problemas y retos específicos para las prioridades de evaluación del riesgo en la región; aumentar la sensibilización de los funcionarios encargados del control de los alimentos con respecto al trabajo internacional; promover la cooperación técnica en la esfera de la inocuidad de los alimentos, en particular proporcionando aportaciones apropiadas a la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y otros organismos normativos.

54. Los días 27 y 28 de enero de 2001 se celebró un Taller regional FAO/OMS/ILSI sobre Análisis del riesgo: Evaluación de la exposición. Se impartió a los participantes una introducción a los principios y la aplicación de la evaluación de la exposición. Entre las reflexiones importantes al final del taller cabe mencionar que la mayor parte de los países del Mediterráneo Oriental no disponían de datos relativos a la ingestión de alimentos y la exposición, de manera que era imposible realizar una evaluación del riesgo completa y exhaustiva de los principales contaminantes. Además, la mayoría de los países de la región carecían de la competencia necesaria para llevar a cabo la evaluación del riesgo y necesitaban capacitación especializada en este sector. Se observó asimismo la necesidad de sensibilizar a los encargados de la adopción de decisiones sobre la importancia de la evaluación del riesgo a la hora de elaborar legislación en materia de inocuidad de los alimentos. Por consiguiente, el taller recomendó que se convocaran consultas regionales de expertos sobre el tema del análisis del riesgo, que se identificaran centros regionales de capacitación, que los Estados miembros examinaran las ventajas de la adopción de las normas, directrices y otras recomendaciones del Codex para poner su legislación alimentaria en conformidad con las prescripciones de la OMC y que los institutos de investigación y las instituciones académicas pertinentes colaborasen a fin de generar los datos y la información necesarios para llevar a cabo la evaluación y el análisis del riesgo.

55. Del 28 al 30 de octubre de 2001 se celebró en Jordania un Taller AFC/OMS/FAO interpaíses sobre nuevas cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos y la protección del consumidor. En la reunión se debatieron diversas cuestiones relacionadas con la función de las organizaciones de consumidores en la esfera de la inocuidad de los alimentos y la manera de potenciar esta función para promover la protección del consumidor a nivel nacional y regional. Los participantes convinieron en que esta función no se debía considerar como antagonista de los organismos oficiales encargados del control de los alimentos, sino más bien complementaria, en interés del consumidor. Entre otras cuestiones importantes, en la reunión se subrayó la necesidad de que las organizaciones de consumidores fueran autosuficientes e independientes, a fin de evitar conflictos de intereses y conseguir credibilidad en los consumidores. En la reunión se destacó la importancia de la participación activa de las sociedades de consumidores en las actividades de gestión y comunicación del riesgo, puesto que forman parte de la inocuidad de los alimentos. Por último, los asistentes a la reunión debatieron la posible participación de las organizaciones internacionales para respaldar la labor de las organizaciones de consumidores. Se señaló en particular el sector de la asistencia técnica de la FAO y la OMS y de otras organizaciones internacionales en el suministro de información relativa a la gestión de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y de las cuestiones nuevas en relación con la inocuidad de los alimentos, así como de información científica actualizada, material científico de referencia, asesoramiento de expertos, material para la educación de los consumidores y capacitación en relación con la inocuidad de los alimentos y el análisis del riesgo.

56. Del 1º al 6 de diciembre de 2001 se celebró en El Cairo, Egipto, un Taller de capacitación regional FAO/OIEA/OMS sobre fomento de la garantía de la calidad para el análisis de las micotoxinas. Asistieron participantes de 16 países del Cercano Oriente y de África. El taller tenía por

objeto examinar el establecimiento de sistemas de garantía de la calidad para el análisis de las micotoxinas siguiendo las directrices internacionales. Se explicaron a los participantes los conceptos de garantía de la calidad y las especificaciones necesarias para la acreditación de los laboratorios en análisis de las micotoxinas. Se analizaron los conocimientos científicos actuales relativos a las micotoxinas, prestando particular atención a su relación con los nuevos reglamentos y los obstáculos al comercio. Hubo consenso general, puesto de manifiesto en los formularios de evaluación, en el sentido de que se trataba de un curso de capacitación enormemente útil, que había que repetir para otras esferas de interés o para la garantía de la calidad general de los laboratorios.

57. Del 31 de octubre al 1º de noviembre de 2001 se organizó en Jordania una reunión interpaíses de la OMS sobre "Promoción de la inocuidad de los alimentos: Red regional de inocuidad de los alimentos". Participaron en esta reunión 12 países, aportando todos ellos un documento relativo a su país basado en el cuestionario sobre la inocuidad de los alimentos, y fueron unánimes en las recomendaciones, que estipulaban la necesidad urgente de una red en la región que pudiera ofrecer un foro para un debate colegiado informal de las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos, por ejemplo: brotes, alimentos rechazados y retirados; armonización de procedimientos (importación y exportación, métodos de muestreo y prueba, inspección) y capacitación; intercambio de información sobre la elaboración de programas relativos a la inocuidad de los alimentos y sobre la investigación; datos e instrumentos para el análisis del riesgo; sistemas, programas y manifestaciones relativos al control de los alimentos; manifestaciones mundiales de importancia para el foro. Posteriormente, en noviembre de 2001, se estableció esta red gracias a la labor conjunta OMS/EMRO, con el título de "Red regional de inocuidad de los alimentos". En la reunión se observó asimismo que con los datos disponibles en ese momento no era posible calcular la carga de morbilidad de las enfermedades transmitidas por los alimentos. En la investigación en curso de la OMS sobre la carga de morbilidad se deberían incorporar las enfermedades transmitidas por los alimentos como un factor determinante para la carga mundial de morbilidad. Además, se examinaron los sistemas de vigilancia de las enfermedades (transmitidas por los alimentos) en la región y se indicó que se necesitaba con urgencia una evaluación a fondo de dichos sistemas de vigilancia, así como de los datos existentes.

58. Del 18 al 20 diciembre 2001, se convocó en la Oficina Regional para el Mediterráneo Oriental una consulta regional OMS/EMRO sobre vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos. En el marco del Programa mundial de vigilancia de *Salmonella* de la OMS, la OMS/EMRO colaboró con la OMS/Sede, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Atlanta y el Instituto Danés de Veterinaria en orden a organizar un curso de capacitación regional sobre la vigilancia de *Salmonella* y la resistencia antimicrobiana en los patógenos transmitidos por los alimentos.

59. Del 23 al 27 de junio de 2002 se celebró en la Universidad Jordana de Ciencia y Tecnología de Irbid, Jordania, un curso de capacitación de la OMS sobre vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

60. Como resultado directo de la consulta y del curso de capacitación, se realizará en Jordania un estudio especial de la carga de morbilidad de las enfermedades transmitidas por los alimentos con la asistencia de la OMS, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, las autoridades jordanas y algunos otros posibles asociados. La primera reunión preparatoria se organizará en Jordania en octubre de 2002.

Talleres

61. Se está organizando un taller FAO/OMS sobre "Gestión y comunicación del riesgo y vínculos entre evaluación del riesgo y gestión del riesgo" para inmediatamente antes de la segunda reunión del Comité Coordinador del Codex para el Cercano Oriente, prevista para los días 20 al 23 de enero de 2003 y que se celebrará en la Oficina Regional para el Mediterráneo Oriental, El Cairo, Egipto.

F. REGIONES DEL PACÍFICO OCCIDENTAL/PACÍFICO SUDOCCIDENTAL

Talleres regionales de la FAO

62. La cuarta Reunión de mesa redonda de la FAO para los Estados insulares del Pacífico sobre las disposiciones de los Acuerdos de la OMC se celebró en Wellington del 2 al 6 de abril de 2001. La reunión estuvo patrocinada conjuntamente por la FAO, Nueva Zelandia y el Servicio de acceso al comercio y las inversiones de la secretaría del Commonwealth (TIAF) como complemento de tres reuniones anteriores celebradas en Auckland en septiembre de 1998, marzo de 1999 y abril de 2000, respectivamente. Asistieron a la reunión más de 50 personas (conferenciantes, participantes, observadores y organizadores) en representación de Fiji, las Islas Cook, las Islas Salomón, Kiribati, Nauru, Niue, Papua Nueva Guinea, Samoa, Tonga, Tuvalu y Vanuatu. Los principales objetivos de la reunión eran crear una capacidad sostenible en los Estados insulares del Pacífico para cumplir las obligaciones en el marco de la OMC; evaluar los beneficios de los acuerdos vigentes para dichos Estados; proporcionar a éstos instrumentos para actuar como "interlocutores en condiciones de igualdad" en la continuación del proceso de reforma; debatir y analizar las cuestiones internacionales pendientes de interés para ellos en relación con la OMC y el comercio internacional de productos agropecuarios y pesqueros.

63. Del 9 al 13 de julio de 2001 se celebró en Nuku'alofa, Tonga, un taller de la FAO relativo al Seguimiento de la Ronda Uruguay y las negociaciones comerciales multilaterales sobre la agricultura. El taller se financió mediante un fondo fiduciario de la Comunidad Europea. Asistieron 36 participantes de Fiji, las Islas Cook, las Islas Marshall, las Islas Salomón, Kiribati, Niue, Palau, Papua Nueva Guinea, Samoa, Tonga y Vanuatu. El principal objetivo del taller era aumentar la capacidad nacional sobre las cuestiones de la OMC relativas a la agricultura, en particular los Acuerdos de la Ronda Uruguay sobre MSF, OTC y ADPIC.

64. La quinta Reunión de mesa redonda de la FAO para los Estados insulares del Pacífico sobre las disposiciones de los Acuerdos de la OMC se celebró en Wellington del 8 al 12 de abril de 2002. La reunión estuvo patrocinada conjuntamente por la FAO, el TIAF y el Gobierno de Nueva Zelandia. Asistieron a la reunión de cinco días 45 funcionarios de Australia, Fiji, las Islas Cook, las Islas Marshall, las Islas Salomón, Kiribati, Niue, Nueva Zelandia, Papua Nueva Guinea, Samoa, Tonga y Vanuatu. Hubo observadores de la secretaría del Foro, la Comisión Comercial del Pacífico Sur, la secretaría de la Comunidad del Pacífico, el Organismo de Pesca del Foro, la Organización de Protección Fitosanitaria del Pacífico y el CTF. Los principales objetivos de la mesa redonda eran: i) crear una capacidad sostenible en los Estados insulares del Pacífico para cumplir las obligaciones en el marco de la OMC; ii) obtener beneficios de los acuerdos vigentes para los Estados insulares del Pacífico; iii) proporcionar a dichos Estados instrumentos para actuar como "interlocutores en condiciones de igualdad" en la continuación del proceso de reforma; y iv) actualizar, debatir y analizar las cuestiones internacionales pendientes de interés para los Estados insulares del Pacífico en relación con la OMC y el comercio internacional de productos agropecuarios y pesqueros.

Actividades de la OMS en la Región del Pacífico Occidental

65. En la 52ª reunión del Comité Regional se reconoció que la inocuidad de los alimentos era una cuestión importante de salud pública y se aprobó una Estrategia regional para la inocuidad de los alimentos. La Estrategia regional compromete a la OMS a respaldar los esfuerzos de promoción y aumento de la sensibilización como elementos fundamentales para incrementar el compromiso político en favor de las actividades nacionales relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Así pues, entre otras actividades, la OMS ha respaldado las actividades del Día Mundial de la Alimentación centradas en la inocuidad de los alimentos en Papua Nueva Guinea; la elaboración de material de sensibilización en Papua Nueva Guinea; y la celebración de seminarios nacionales sobre la inocuidad de los alimentos en las Islas Salomón, Kiribati y Papua Nueva Guinea. Estas actividades

se derivaron del taller sobre planes de acción operativos para la inocuidad de los alimentos en el Pacífico Occidental, celebrado en Manila, Filipinas, en noviembre de 2000. Ese taller reunió a personal de los sectores sanitario y no sanitario de 14 países con objeto de reconocer mejor la necesidad de una planificación multisectorial y de la aplicación de los programas. Las políticas, los planes de acción y la legislación son elementos fundamentales de cualquier programa nacional eficaz de inocuidad de los alimentos. Se examinó la reglamentación en materia de higiene de los alimentos y de higiene del medio, se impartieron orientaciones a las Islas Cook y Palau y se redactó legislación alimentaria, reglamentos de higiene y directrices relativas a la retirada de alimentos en Vanuatu. La Organización siguió proporcionando orientación al Ministerio de Sanidad de Fiji sobre un proyecto de Ley de Inocuidad de los Alimentos y sobre directrices para la retirada de alimentos.

66. En el Foro Mundial FAO/OMS de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos, celebrado en Marruecos, se destacó claramente la importancia de basar los programas nacionales de inocuidad de los alimentos en principios científicos sólidos. A este respecto, la OMS ha prestado particular atención al fortalecimiento de la capacidad de los Estados miembros para establecer programas de inocuidad de los alimentos basados en el riesgo, respaldando la celebración de talleres específicos sobre la vigilancia de los contaminantes y la realización de estudios de seguimiento de los productos a base de salsa de soja y de ostras en Fiji; de diversos alimentos, entre ellos las conservas de pescado, en Papua Nueva Guinea; y del agua de bebida y determinados alimentos en Nauru. Además, la OMS colaboró con la ASEAN y el ILSI para contribuir a un mayor conocimiento de los principios y aplicaciones de la evaluación del riesgo por parte de los funcionarios encargados de la observancia de la inocuidad de los alimentos en los sectores sanitario y no sanitario. También se capacitó a inspectores en higiene del medio e inocuidad de los alimentos en Fiji.

67. La comunicación efectiva del riesgo, la enseñanza y la capacitación son también elementos esenciales de los programas nacionales de inocuidad de los alimentos. En Fiji y la República de las Islas Marshall se puso en marcha un programa de capacitación de instructores para agentes de salud comunitarios sobre la inocuidad de los alimentos, basado en un paquete del Fondo de la OPEP para el Desarrollo Internacional/OMS denominado *Basic food safety for health worker* (Inocuidad básica de los alimentos para los agentes de salud). En las Islas Marianas septentrionales se realizaron programas de capacitación en inocuidad de los alimentos para el personal de los servicios de comidas.

68. En el período objeto de examen, la OMS siguió respaldando la creación de capacidad a nivel local mediante las iniciativas de mercados sanos. En Papua Nueva Guinea se revitalizó el mayor mercado del país, el mercado de Gordon, y se reabrió oficialmente con el lanzamiento del concepto de mercado sano. El mercado se ha convertido en un modelo que ha hecho que el concepto de mercados sanos se adopte también en Madang y Mount Hagen y se extienda asimismo a otros países participantes. En relación con la difusión del concepto, se ha prestado asimismo mayor atención a la mejora de la inocuidad de los alimentos en los mercados mediante mensajes para la educación en este sentido derivados de los estudios basados en el HACCP en los mercados.

69. Del 11 al 15 de noviembre de 2002 se celebrará en Nadi, Fiji, una Consulta sobre inocuidad y calidad de los alimentos en las islas del Pacífico, gracias a una acción coordinada de la FAO, la secretaría de la Comunidad del Pacífico y la OMS. Esta consulta reunirá a autoridades encargadas de garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos y a parte de su personal de apoyo técnico, con representantes de organismos internacionales y organismos asociados. En la consulta se examinará la situación actual de la inocuidad y la calidad de los alimentos en los Estados insulares del Pacífico y se estudiará la necesidad de un control más eficaz al respecto en la zona. Se asesorará sobre la manera en que los países pueden actuar para fortalecer los sistemas de control de los alimentos, así como la forma de abordar la prevención de la obesidad y la lucha contra ella mediante un control más eficaz de la inocuidad y la calidad de los alimentos disponibles. Se formularán medidas que puedan adoptar las organizaciones internacionales, los bancos de desarrollo, los principales organismos de ayuda y otras partes interesadas para coordinar mejor los esfuerzos en relación con la inocuidad y la calidad de

los alimentos en todo el Pacífico. Se prevé la asistencia a esta reunión de asesores, participantes y representantes de Australia, los Estados Federados de Micronesia, Fiji, las Islas Cook, las Islas Marianas septentrionales, las Islas Marshall, las Islas Salomón, Kiribati, Nauru, Niue, Papua Nueva Guinea, Samoa, Tonga y Vanuatu.

70. El Organismo Canadiense de Inspección de Alimentos está organizando un taller de un día sobre inspección del pescado para representantes de los Estados insulares del Pacífico Sudoccidental. Se celebrará antes de la séptima reunión del Comité Coordinador del Codex para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental.

IV. ACTIVIDADES NACIONALES

71. En el marco de su Programa de Cooperación Técnica (PCT), la FAO realiza numerosos proyectos sobre aspectos críticos del control de los alimentos y las normas alimentarias. Este programa de la FAO está concebido para ayudar a los Estados miembros a cubrir las necesidades más apremiantes en materia de desarrollo. En relación con la inocuidad de los alimentos comprende: el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos, la mejora de las instalaciones de laboratorio y de la capacidad de análisis y la mejora de la capacidad de los Estados miembros para cumplir las normas y los nuevos reglamentos comerciales.

A. ÁFRICA⁶

72. En septiembre de 2002 comenzó un proyecto para mejorar la calidad de los alimentos de venta en la vía pública en Bobo Dialasso, Burkina Faso, que continuará hasta el final de 2003. Las principales actividades del proyecto consistirán en la realización de una encuesta sobre la calidad e inocuidad de los alimentos de venta en la vía pública, la capacitación de los vendedores ambulantes en las buenas prácticas de higiene y la formulación de una estrategia municipal para la mejora ulterior de la inocuidad de los alimentos de venta en la vía pública.

73. A comienzos de 2001 se puso en marcha un proyecto para fortalecer el sistema nacional de control de los alimentos en Gambia, que continuará hasta el final de 2002. El proyecto tiene por objeto aumentar la capacidad del Gobierno para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos tanto de producción nacional como importados. Esto se conseguirá mediante la promulgación de legislación alimentaria nacional, el establecimiento de una red de inspección de los alimentos en todo el país, la mejora de la capacidad de los servicios de análisis de laboratorio y la capacitación del personal de control de los alimentos y de los inspectores de los alimentos de venta en la vía pública.

74. En el año 2000 comenzó un proyecto para mejorar la calidad de los alimentos de venta en la vía pública en Dakar, Senegal, que terminó en 2001. El proyecto era muy semejante al antes mencionado de Burkina Faso. Las principales actividades consistían en la capacitación de los vendedores ambulantes en las prácticas de higiene de los alimentos y la concepción y producción de material didáctico sobre la mejora de la preparación y manipulación de los alimentos de venta en la vía pública.

75. En noviembre de 1999 comenzó un proyecto para fortalecer el Comité Nacional del Codex en Sudáfrica, que concluyó en septiembre de 2000. El objetivo principal del proyecto era la estructuración y funcionamiento adecuados del Comité Nacional del Codex sudafricano, el establecimiento de sus grupos de trabajo, y su funcionamiento eficaz como grupo de asesoramiento al Gobierno sobre asuntos relativos a la normalización alimentaria y la inocuidad de los alimentos y la aplicación de los Acuerdos de la Ronda Uruguay sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y sobre

⁶ Actividades de la FAO, salvo indicación en contrario.

Obstáculos Técnicos al Comercio. El proyecto permitió organizar talleres de alto nivel para aumentar la sensibilización de los altos funcionarios en cuanto a la importancia decisiva del Codex en el período posterior a la Ronda Uruguay, la que debería dar lugar a una mayor participación de Sudáfrica en las actividades del Codex. Las actividades del proyecto también condujeron al establecimiento de un sitio Web nacional del Codex de Sudáfrica para difundir información entre todas las partes interesadas sobre el Codex y sobre los asuntos de carácter más amplio relativos a la inocuidad de los alimentos y la reglamentación alimentaria. Además, en el marco del proyecto se realizó un examen sistemático del sistema de importación/exportación.

76. En 1999 se aprobó un proyecto para mejorar la calidad de los alimentos de venta en la vía pública en Sudáfrica, pero debido a retrasos en su ejecución prosiguió durante todo el año 2001. El principal objetivo del proyecto era mejorar la calidad de los alimentos de venta en la vía pública en Sudáfrica, a fin de garantizar la inocuidad para los consumidores y proporcionar a los vendedores y manipuladores enseñanza y capacitación sanitarias en relación con las prácticas aceptables de preparación y manipulación de los alimentos en esas condiciones. Este objetivo se debería haber alcanzado mediante una evaluación a fondo de la situación de los alimentos de venta en la vía pública y la determinación de los puntos críticos de control en la preparación, manipulación y venta de dichos alimentos, la celebración de seminarios de capacitación para los inspectores de control de los alimentos y los vendedores ambulantes de alimentos y una campaña de educación de los consumidores sobre la inocuidad de los alimentos de venta en la vía pública y la higiene del medio ambiente.

77. En septiembre de 1999 se financió un proyecto destinado a fortalecer el sistema nacional de control de los alimentos en Swazilandia, que prosiguió durante todo el año 2001. El principal objetivo del proyecto era mejorar la calidad, la inocuidad y el valor nutritivo de los alimentos producidos en Swazilandia y garantizar la aceptabilidad de los productos alimenticios que entran en el país. Las actividades llevadas a cabo para conseguir esto fueron el uso de la experiencia adquirida con legislación alimentaria nacional similar en la subregión para preparar un proyecto de ley alimentaria nacional; el establecimiento de una Administración de Control de los Alimentos eficaz para el país; la mejora del programa de capacitación de los inspectores de alimentos; y la capacitación de cinco instructores locales en inspección de alimentos que han de capacitar a 20 inspectores de alimentos. Se mejoró la capacidad del laboratorio existente de análisis de los alimentos mediante la capacitación de dos químicos y microbiólogos analistas y el suministro de algún equipo esencial de análisis y otro material de laboratorio.

78. A comienzos de 2002 se puso marcha la segunda fase de un proyecto encaminado a mejorar la calidad del café en Uganda mediante la prevención del crecimiento de moho, que está previsto que continúe hasta primeros de 2003. El principal objetivo del proyecto es organizar un centro de excelencia en cuanto a la garantía de la calidad del café en Uganda, que puede servir como importante recurso regional. Las actividades específicas que se han de llevar a cabo son la elaboración de directrices para la producción, elaboración y manipulación del café, la identificación de tecnologías apropiadas para los productores y elaboradores de café en pequeña escala, la mejora de la capacidad de los laboratorios de análisis para aplicar medidas de control de la calidad en relación con el café y la preparación y difusión de material didáctico sobre las buenas prácticas agrícolas, las buenas prácticas de fabricación y el HACCP para el sector del café.

79. En junio de 1999 recibió financiación un proyecto de 18 meses para el fortalecimiento del Laboratorio de Análisis del Gobierno, la Junta de Asesoramiento sobre Normas Alimentarias y la Autoridad de Sanidad Portuaria de Zimbabwe. El principal objetivo del proyecto era mejorar el sistema y los servicios de control de los alimentos en Zimbabwe mediante el aumento de la capacidad de análisis de los alimentos del Laboratorio de Análisis del Gobierno, la mejora de la capacidad de manipulación de la información de la secretaría de control de los alimentos en el laboratorio, el fortalecimiento de la secretaría de la Junta de Asesoramiento sobre Normas Alimentarias y la

optimización de las operaciones de inspección de los alimentos de la Autoridad de Sanidad Portuaria. Los objetivos se consiguieron mediante la prestación de asistencia técnica para la garantía de la calidad analítica, la gestión del control de los alimentos y la inspección de las importaciones de productos alimenticios. Se celebraron talleres de capacitación sobre el aumento de la eficacia de los sistemas de control de los alimentos y la utilización de nuevos sistemas de datos informatizados. Se capacitó a 17 funcionarios de sanidad portuaria de 10 puertos de entrada en la planificación, las políticas y los procedimientos de inspección de los alimentos importados. Se realizó una evaluación completa de la capacidad del Laboratorio del Gobierno y se formularon recomendaciones encaminadas a aumentar la eficacia en el cumplimiento de las prescripciones internacionales para la acreditación de laboratorios.

80. La FAO está preparando, en colaboración con la Universidad de Benin, un manual de capacitación sobre las prácticas de higiene en la producción y venta de alimentos en la vía pública.

81. Se está llevando a cabo en la región un programa de cooperación con el Banco Mundial con el fin de elaborar un marco conceptual para mejorar los sistemas regionales de control de los alimentos. Se realizaron dos misiones, una en Ghana y otra en el Senegal.

82. La FAO ha recibido de distintos gobiernos nacionales varias solicitudes de proyectos para el futuro:

- El Gobierno de la República Democrática del Congo ha pedido asistencia para una estrategia nacional de control de los alimentos. Esta solicitud se está examinando.
- El Gobierno del Gabón, en colaboración con la FAO, ha formulado una propuesta de fortalecimiento del sistema de control de los alimentos. Este proyecto está todavía en la fase de formulación.
- El Gobierno de Guinea, Conakry, ha solicitado asistencia para el control y la calidad de los alimentos del sector alimentario informal de Conakry. La solicitud se está examinando.
- El Gobierno de Guinea-Bissau ha pedido asistencia para mejorar la inocuidad de los alimentos de venta en la vía pública mediante la capacitación de los vendedores en la manipulación y preparación de alimentos inocuos. Esta solicitud se está examinando.
- El Gobierno de Tanzanía ha solicitado asistencia para el fortalecimiento del sistema nacional de control de los alimentos y el Comité Nacional del Codex. La FAO está examinando la solicitud.
- El Gobierno del Senegal ha solicitado asistencia para fortalecer y respaldar los sistemas de garantía de la calidad en los laboratorios de inocuidad de los alimentos. La solicitud está en la fase de formulación.

83. Entre las actividades futuras de la OMS figuran las siguientes:

- Ampliación de la red mundial de instituciones participantes para vigilar la contaminación química del suministro de alimentos.
- Promoción del uso de todas las tecnologías alimentarias que puedan contribuir a la salud pública, por ejemplo la pasteurización, la irradiación de los alimentos y la fermentación.

- Promoción de la labor de un órgano consultivo de expertos OMS/FAO para evaluar el riesgo microbiológico en los alimentos.
- Ayuda a los Estados miembros en el establecimiento de una base científica para las decisiones relativas a la salud en relación con los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos.

B. ASIA

84. En junio de 2000 comenzó en Bhután un proyecto del PCT sobre el fortalecimiento del control de los alimentos y el Codex, cuya conclusión está prevista para septiembre de 2002. El proyecto está orientado hacia la reorganización de la gestión del control de los alimentos en el país. Se ha propuesto una nueva ley alimentaria y se ha centralizado el servicio de inspección. Todavía hay algunas actividades en curso para la mejora de los laboratorios de análisis químico y microbiológico de los alimentos.

85. En septiembre 1999 comenzó un proyecto del PCT para el fortalecimiento del Comité Nacional del Codex de Camboya, que concluyó en diciembre de 2000. El objetivo global de este proyecto era mejorar la protección del consumidor y las posibilidades de exportación de productos alimenticios de Camboya mediante el fortalecimiento del control de la calidad y la inocuidad de los alimentos. El proyecto preveía que se alcanzaran estos objetivos mediante la capacitación de los funcionarios encargados de la inspección de los alimentos en cada una de las siguientes esferas: i) elaboración de sistemas globales de calidad e inocuidad de los alimentos, utilizando criterios internacionales para el establecimiento de límites máximos permisibles de contaminantes y niveles de aditivos alimentarios en los alimentos; y ii) el establecimiento de principios generales para la inspección y certificación de las importaciones y exportaciones de productos alimenticios, incluido el intercambio de información sobre el control de los alimentos en situaciones de urgencia. Se estableció un Comité Nacional del Codex, que recibió orientación sobre sus responsabilidades, su programa de actividades y sus procedimientos de funcionamiento. Se organizaron viajes de estudios para dos funcionarios superiores del Comité Nacional del Codex a la secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, con el fin de que se familiarizaran con el trabajo de la Comisión y sus orientaciones presentes y futuras.

86. En mayo de 2001 comenzó en China un proyecto del PCT sobre el fortalecimiento del control de residuos en la carne y productos derivados, cuya conclusión está prevista para el final de 2002. El proyecto está justificado ante el enorme interés del país por cumplir las prescripciones como Miembro de la OMC. El país recibió asistencia en la capacitación y el suministro de equipo de laboratorio para aplicar los métodos de referencia en el control de los residuos de medicamentos veterinarios y los residuos de plaguicidas en la carne y productos derivados. La capacitación se impartió en el país y en el Centro de Referencia FAO/OIEA para el Control de los Alimentos y los Plaguicidas.

87. En noviembre de 2000 se puso en marcha en la India un proyecto del PCT, cuya conclusión está prevista para el final de 2002. El objetivo del proyecto es fortalecer el Comité Nacional del Codex y el punto de contacto nacional del Codex para garantizar la realización eficaz de la labor del Codex a nivel nacional y una mayor participación a nivel internacional. Se llevan a cabo una serie actividades de capacitación para profesionales del Gobierno, la industria y grupos de consumidores sobre el fortalecimiento de los sistemas de inocuidad y calidad de los alimentos en la India por medio del Comité Nacional del Codex. Un resultado previsto del proyecto es un plan de acción con un orden de prioridades para la armonización de las normas y reglamentos alimentarios nacionales con las recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius.

88. Se acaba de aprobar un proyecto del PCT para Mongolia destinado a fortalecer el control de las importaciones de alimentos, que comenzará en junio de 2002, y cuya conclusión está prevista para

enero de 2004. Los objetivos del proyecto son establecer y fortalecer el sistema nacional de control de la calidad y la inocuidad de las importaciones de alimentos. Esto es extraordinariamente importante para Mongolia, puesto que el 90 por ciento de los productos alimenticios consumidos en el país son de importación. En concreto, mediante el proyecto se mejorará el entorno institucional para el control de las importaciones de productos alimenticios en Mongolia, se impartirá capacitación a inspectores de los alimentos, se fortalecerán las instalaciones de laboratorio y se capacitará al personal encargado del análisis en los controles fronterizos de los productos alimenticios. También se aumentará la sensibilización de las autoridades nacionales sobre la labor del Codex en el ámbito internacional, la pertinencia de esta labor en el plano nacional y la importancia de la participación de todas las partes interesadas en los asuntos relativos al control de los alimentos.

89. En mayo de 1999 comenzó un proyecto del PCT para elaborar un programa de inspección y certificación de las exportaciones en Viet Nam, que concluyó en junio de 2002. El principal objetivo del proyecto era ayudar en el establecimiento de un sistema eficaz, bien administrado y fiable de inspección y certificación de las exportaciones de productos alimenticios, que cumpla las prescripciones de la OMC, y mejorar la capacidad de los laboratorios de Viet Nam para realizar análisis químicos y microbiológicos de los alimentos. Las actividades llevadas a cabo con objeto de alcanzar este objetivo fueron las siguientes: capacitación de las partes interesadas de Viet Nam sobre las prescripciones de la OMC en relación con el comercio internacional de productos alimenticios; prestación de asistencia al Gobierno de Viet Nam en el establecimiento de procedimientos apropiados para la inspección y certificación de las exportaciones de nueces, cereales y frutas y hortalizas frescas y elaboradas; capacitación del personal de laboratorio en técnicas analíticas apropiadas; procedimientos de administración de los laboratorios y garantía de la calidad y capacitación de los inspectores de los alimentos. Además, se organizaron viajes de estudios para dos altos funcionarios del Gobierno, a fin de permitirles conocer el establecimiento y funcionamiento cotidiano de los sistemas de control de las exportaciones de productos alimenticios. Estos funcionarios tendrán una función decisiva para organizar sistemas análogos en Viet Nam.

90. También en Viet Nam, se ha puesto en marcha recientemente un proyecto del PCT sobre *Mejora de la calidad del café y prevención de la formación de moho y la contaminación por ocratoxina A*. El proyecto tiene por objeto mejorar los ingresos y los medios de subsistencia de los pequeños propietarios productores de café de Viet Nam mediante intervenciones en la producción, la elaboración, el almacenamiento, el transporte y las medidas fitosanitarias, a fin de mejorar la calidad del café y su competitividad, reducir las pérdidas y salvaguardar los mercados y la salud de los consumidores de café mediante la reducción/eliminación de la contaminación por ocratoxina A procedente de los mohos.

91. El Gobierno de Bangladesh ha solicitado asistencia para el fortalecimiento de su sistema de calidad y control de los alimentos. La solicitud se recibió en abril de 2002 y está ahora en proceso de aprobación. El objetivo del proyecto es fortalecer el sistema de reglamentación del control de los alimentos, con el fin de mejorar la protección del consumidor garantizando la inocuidad y calidad del suministro de alimentos tanto nacionales como de importación. El objetivo del proyecto se alcanzará mediante la mejora de la capacidad local de control de los alimentos, impartiendo capacitación *in situ* sobre la administración y gestión del control de los alimentos, con un examen de la legislación y la formulación de normas y reglamentos sobre la calidad y la inocuidad de los alimentos. Se impartirá capacitación al personal encargado de los análisis de laboratorio, los administradores de los laboratorios, los inspectores de los alimentos y otras personas encargadas del control de la calidad de los alimentos.

92. El Gobierno de Tailandia ha solicitado asistencia para mejorar el cumplimiento de las prescripciones sanitarias y fitosanitarias ante el aumento de las exportaciones de frutas y hortalizas frescas y elaboradas. El Gobierno de Tailandia ha solicitado el proyecto ante el enorme potencial de exportación de frutas y hortalizas frescas y elaboradas de Tailandia. El país ha encontrado problemas

de rechazo de exportaciones debido a la contaminación microbiológica de frutas y hortalizas y la inocuidad y calidad de algunas frutas elaboradas. El proyecto permitirá abordar estas cuestiones mediante la capacitación en buenas prácticas de fabricación (BPF) y buenas prácticas de higiene (BPH) de la industria y los funcionarios encargados de la inocuidad de los alimentos. También se impartirá capacitación en el análisis del riesgo microbiológico. Este proyecto está ahora en la etapa final del proceso de examen.

93. El Gobierno del Pakistán ha solicitado asistencia para la creación de capacidad nacional en materia de calidad e inocuidad de los alimentos. En concreto, el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería solicita asistencia para el examen y revisión de la legislación sanitaria y fitosanitaria nacional, la reorganización de los servicios de cuarentena zoonosológica y fitosanitaria, el aumento de la capacidad de los laboratorios de referencia, el establecimiento de enlaces técnicos y el fomento de la cooperación con las economías desarrolladas. La solicitud está todavía en la fase inicial de formulación.

C. EUROPA

94. En noviembre de 2001 tuvo lugar en Malta un curso de capacitación para inspectores de los alimentos. Fue patrocinado por la OMS y comprendía capacitación para los inspectores de los alimentos sobre la inocuidad de los productos alimenticios y sobre los vendedores ambulantes, con capacitación complementaria para los microbiólogos de los alimentos.

95. El Programa de inocuidad de los alimentos en Europa de la OMS organizó en abril de 2001 en Albania un taller de capacitación sobre el HACCP para inspectores sanitarios y veterinarios. Se organizará un curso análogo para la ex República Yugoslava de Macedonia.

96. En noviembre de 2001 tuvo lugar en Malta un programa de capacitación para inspectores de los alimentos. La capacitación estuvo patrocinada por el Programa de inocuidad de los alimentos en Europa de la OMS y comprendía capacitación para los inspectores de los alimentos sobre la inocuidad de los productos alimenticios y sobre los vendedores ambulantes, con capacitación complementaria para los microbiólogos de los alimentos.

97. En mayo de 1999 comenzó un proyecto de la FAO para mejorar la gestión del control de los alimentos y fortalecer los servicios de control de las importaciones y exportaciones de productos alimenticios y de análisis de los alimentos en Lituania, que concluyó en noviembre de 2001. El proyecto estaba orientado a respaldar la elaboración ulterior de sistemas de control de los alimentos en el país, con el fin de garantizar una protección adecuada del consumidor y promover la exportación de productos agropecuarios mediante un mayor cumplimiento de las normas y procedimientos reconocidos internacionalmente. Los principales resultados del proyecto fueron los siguientes: establecimiento y capacitación de un grupo de acción sobre importaciones y exportaciones, establecimiento de un grupo de acción sobre legislación alimentaria, capacitación de planificadores y encargados de la formulación de políticas para el análisis del riesgo y mejora de la capacidad de los laboratorios de control de los alimentos.

98. En enero de 1999 se financió en Eslovaquia un proyecto de la FAO para fortalecer la calidad y el control de los alimentos, que concluyó en diciembre de 2000. El principal objetivo del proyecto era ayudar a la República Eslovaca en el fortalecimiento de su sistema reglamentario de control de los alimentos, con el fin de mejorar la protección del consumidor mediante la garantía de la inocuidad y la calidad del suministro de productos alimenticios. Este objetivo se alcanzó por medio de un examen detallado de la reglamentación vigente y la formulación de recomendaciones para su mejora y/o modificación. Se llevó a cabo una evaluación de la capacidad existente de la red de laboratorios de control de los alimentos, con inclusión de los métodos de análisis, las normas de rendimiento y las necesidades de equipo, suministros y capacitación de personal. Se organizaron viajes de estudios

sobre la gestión del control de los alimentos, la inspección de los productos alimenticios y la administración de los laboratorios de control de los alimentos en dos países europeos para tres eslovacos encargados del control de los alimentos. Se impartió un curso de capacitación para el personal de laboratorio sobre el establecimiento de procedimientos de prueba y certificación para la calificación de los laboratorios de control de los alimentos.

99. La FAO ha concluido recientemente en Moldova un proyecto para fortalecer la organización del Comité Nacional del Codex. El objetivo principal del proyecto era establecer la base para la organización de un sistema eficaz de normalización alimentaria e inocuidad de los alimentos, la protección del consumidor y el acceso a los mercados, mediante el fortalecimiento del Comité Nacional del Codex y sus mecanismos de funcionamiento, con el objetivo último de potenciar la capacidad del Gobierno para mejorar el nivel de las normas nacionales tanto en asuntos relativos al control local de los alimentos como al comercio internacional. Los principales resultados del proyecto fueron los siguientes: establecimiento de un Comité Nacional del Codex de 23 miembros; establecimiento de un sistema y una oficina nacional de información sobre el Codex; examen de la legislación nacional, con el objetivo de armonizarla con las normas oficiales del Codex; capacitación en métodos modernos de control de los alimentos para las personas con cargos de responsabilidad en esta tarea en Moldova.

100. Los países que han firmado el Pacto de Estabilidad (Albania, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Croacia, Eslovenia, la ex República Yugoslava de Macedonia, Rumania y Yugoslavia) han preparado, en colaboración con la OMS/EURO y el Consejo de Europa, un proyecto subregional para fortalecer los servicios de inocuidad de los alimentos y nutrición en Europa Sudoriental. Se acaba de financiar el primer componente, para la creación de capacidad en materia de legislación alimentaria.

101. El Gobierno de la República Checa ha solicitado asistencia a la FAO para el fortalecimiento de las organizaciones no gubernamentales de Europa Central y Oriental en relación con la aplicación de la Política de garantía de la inocuidad de los alimentos. El objetivo general del proyecto solicitado es mejorar la comunicación con los consumidores sobre los asuntos relativos a la inocuidad de los alimentos en los países de Europa Central y Oriental. Los resultados propuestos del proyecto incluyen un manual para la comunicación del riesgo a los consumidores y la creación de capacidad en las esferas de la inocuidad de los alimentos y la comunicación con los consumidores.

102. El Gobierno de Croacia ha solicitado la asistencia de la FAO para mejorar la inocuidad de los alimentos. Esta propuesta está ahora en la fase de formulación.

103. El Gobierno de Chipre ha solicitado la asistencia de la FAO en relación con las normas sobre la inocuidad de los alimentos, con el objetivo de aumentar su competitividad en los mercados comerciales internacionales. La propuesta está ahora en la fase de formulación.

104. La Federación de Rusia y Ucrania han pedido a la OMS/EURO la organización de capacitación sobre investigación epidemiológica de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y sobre los análisis microbiológicos de los productos alimenticios.

105. Tayikistán ha pedido al Programa de inocuidad de los alimentos en Europa de la OMS que imparta capacitación sobre la evaluación y comunicación del riesgo microbiológico/químico.

106. El Gobierno de Turquía ha solicitado la asistencia de la FAO para el fortalecimiento de los programas de control de los alimentos. La solicitud está en curso de examen.

D. AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

107. En Brasilia (Brasil) se celebró un seminario nacional FAO/ILSI del 9 al 11 de mayo de 2001 sobre el tema "Análisis de riesgos para el control de alimentos: un enfoque práctico basado en estudios de casos", en el que participaron 80 personas en representación de las principales instituciones oficiales competentes en materia de control de alimentos, expertos técnicos de las industrias y universidades, administradores superiores e investigadores. Los ponentes nacionales e internacionales invitados presentaron estudios de casos sobre patógenos microbianos, contaminantes químicos, OMG, micotoxinas, aditivos, EEB y envasado. Se debatieron las consecuencias del análisis de riesgos para las economías en desarrollo en el nuevo contexto comercial internacional y las dificultades para el cumplimiento de los requisitos de importación. Se crearon cinco grupos de trabajo sobre la solución de distintos ejemplos de problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos en los que se había aplicado el método del análisis de riesgos, con estudios de casos ficticios para los que se utilizaron datos de los participantes. El último día cada grupo de trabajo elaboró una solución para los casos estudiados, extrajo conclusiones, estableció prioridades y se aprobó una recomendación común.

108. La FAO y el Ministerio de Salud de Chile organizaron un curso sobre garantía de calidad en los laboratorios, en Santiago de Chile, del 4 al 8 de agosto de 2002. El curso tuvo por objetivo general el desarrollo de un sistema de garantía de calidad para el análisis químico de los alimentos, con el fin de capacitar a los participantes de la red nacional de laboratorios de sanidad para establecer y aplicar un sistema de análisis de calidad para sus laboratorios que cumpliera la norma ISO 17025, y preparar la acreditación. El curso consistió en clases y ejercicios, incluida una inspección de tipo práctico.

109. El Comité Nacional del Codex del Paraguay (CONACAP) y la FAO organizaron un seminario nacional sobre el Codex Alimentarius que se celebró en Asunción el 1º de agosto de 2001 y en el que participaron 45 personas. Se debatieron los logros y dificultades del CONACAP y se acordaron varias recomendaciones, entre las que cabe destacar la de reforzar la gestión del CONACAP. Dicha recomendación ha dado lugar a la formulación de un proyecto de cooperación técnica de la FAO.

110. La FAO prestó asistencia a la Secretaría General de la Presidencia, del Gobierno de Chile, y a la Dirección Multilateral del Ministerio de Asuntos Exteriores para modernizar su sistema de control de alimentos. Se organizó un seminario así como reuniones de trabajo con las autoridades locales de los ministerios e instituciones responsables del control de alimentos en el país sobre el proceso de reforma que se estaba llevando a cabo para actualizar y unificar los sectores de la agricultura y la alimentación. Al seminario asistieron más de 30 participantes de la Presidencia, el Ministerio de Asuntos Exteriores, el Comité Nacional del Codex, los Ministerios de Agricultura, Salud, Comercio e Industria, organizaciones de consumidores y universidades. Los debates se centraron principalmente en cuestiones fundamentales para la transición hacia un sistema moderno de control de alimentos, incluyendo la legislación, la gestión, la inspección, los laboratorios, la coordinación de actividades y políticas, la viabilidad económica y el impacto sobre el comercio. Se examinaron las directrices, recientemente actualizadas, de la FAO y la OMS para los sistemas de control de alimentos. También se realizaron presentaciones sobre los sistemas modernos de control de los productos alimenticios, que incluyeron ejemplos prácticos y estudios de casos de países con economías similares basadas en la agricultura en proceso de modernización con vistas a un sistema unificado.

111. En enero de 2001 se inició un proyecto, que se espera continúe hasta septiembre de 2002, destinado a fortalecer la inocuidad y el control alimentario del pescado destinado a la exportación en Antigua. Este proyecto ayudará al Gobierno a organizar y dirigir las actividades de control de alimentos en el país, incluyendo la elaboración de nuevas normas sobre alimentos para garantizar la salubridad e inocuidad de los productos alimenticios locales, la mejora de la inspección y certificación

del pescado y los productos pesqueros destinados a la exportación, la formación del personal encargado del control alimentario, y el refuerzo de las capacidades analíticas de los laboratorios de control de alimentos. Dichos objetivos se alcanzarán mediante misiones de apoyo técnico a cargo de expertos en el ámbito del control de calidad de los alimentos y de la inspección y control de calidad del pescado, un viaje de estudio sobre certificación del pescado destinado a la exportación para un funcionario ministerial, la revisión de los equipos de los laboratorios, la capacitación del personal de los mismos y la elaboración de un manual de inspección de alimentos.

112. En mayo de 2000 se financió una segunda fase de un proyecto, que terminó en abril de 2001, destinado a fortalecer el Comité Nacional del Codex en la Argentina. Dicha asistencia tuvo por objetivo mejorar y ampliar el sistema de información sobre el Codex, así como aumentar la capacidad del órgano nacional para poner de relieve las cuestiones nacionales importantes en las reuniones internacionales del Codex. El proyecto pretende reforzar el Comité Nacional del Codex mediante el nombramiento y la capacitación de los miembros de nueve centros de coordinación del Codex a nivel provincial en materia de criterios internacionales para la elaboración de normas, directrices y recomendaciones del Codex y su aplicación en los programas de control. El proyecto incluirá una serie de talleres sobre cuestiones relativas al control de alimentos, como la aplicación del HACCP y el análisis de riesgos en el control de los productos alimenticios, formación para los inspectores de alimentos y capacitación de los técnicos de laboratorio en materia de medidas de control de calidad.

113. En Barbados se financió un proyecto relativo a la legislación sobre el control de la utilización de medicamentos veterinarios, por un período de cinco meses que comenzó en agosto de 2000 y se extendió durante parte de 2001. El objetivo general del proyecto consistía en prestar asistencia al país para la elaboración de una nueva legislación sobre el control de los medicamentos veterinarios y la regularización del comercio de los mismos, desde su importación y elaboración hasta su almacenamiento y venta. Dicha normativa también protegerá a los consumidores y fomentará la exportación de productos alimenticios. Los resultados finales del proyecto incluyeron un sistema de registro de todos los medicamentos veterinarios de uso autorizado en Barbados, el establecimiento de un sistema de licencias para los importadores de medicamentos veterinarios, una normativa sobre los límites máximos de residuos (LMR) para los productos alimenticios de origen animal y la mejora de los programas nacionales de supervisión y control de los residuos de medicamentos veterinarios presentes en los alimentos de origen animal.

114. En mayo de 2002 se inició un proyecto, que continuará hasta octubre de 2003, destinado a reforzar el sistema de control de alimentos en Guyana. Dicho proyecto ayudará al Gobierno a mejorar la legislación alimentaria y a armonizar las normas nacionales sobre alimentos con las normas internacionales, mejorar la eficacia de la inspección de alimentos para facilitar el cumplimiento de los Acuerdos de la OMC sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, aumentar la capacidad analítica del laboratorio estatal de control de alimentos, a garantizar la vigilancia de los contaminantes de los productos alimenticios, permitir la certificación de los productos exportados, y a reforzar la capacidad de la Oficina Nacional de Normas de Guyana (GNBS) y del Comité Nacional del Codex, lo que facilitará una participación más activa y eficaz del país en la labor del Codex. La ejecución satisfactoria del proyecto debería dar lugar a un sistema coherente de control de los alimentos, a una utilización eficaz de los recursos y a operaciones que respeten las normas internacionales. El laboratorio será objeto de mejoras y se capacitará al personal para acelerar las pruebas y la certificación de los productos. El punto de contacto del Codex se consolidará para permitir una mejor participación en la labor del Codex, protegiendo los intereses nacionales y con una representación adecuada en el escenario internacional. Se formará al Asesor Jurídico Nacional en la redacción de textos normativos para que, de este modo, pueda prestar asistencia posteriormente en la preparación de reglamentos y normas.

115. Se ha previsto que comience en breve un proyecto para reforzar el sistema de control de alimentos de Haití. Se trata de una segunda fase, que sigue a un proyecto de 18 meses destinado a

reforzar la capacidad nacional en materia de control de alimentos. Las principales actividades de dicho proyecto consistirán en la elaboración de una normativa alimentaria y una reglamentación básica en consonancia con las directrices del Codex, la creación de un Comité Nacional del Codex, la capacitación de formadores para la inspección de alimentos, la formación de personal de laboratorio y el suministro de un equipamiento básico de laboratorio.

116. En julio de 2002 se inició un proyecto cuya finalización está programada para febrero de 2004, destinado a reforzar el Comité Nacional del Codex del Paraguay. Los principales objetivos de dicho proyecto son los siguientes: apoyar la labor del Comité Nacional del Codex y del Centro de Coordinación del Codex, establecer vínculos entre las entidades públicas, la industria y los consumidores, elaborar un plan de acción para actualizar las normas nacionales sobre alimentos en consonancia con las directrices del Codex y crear una página Web para el intercambio de información sobre el Codex. El proyecto permitirá alcanzar dichos objetivos mediante la prestación de asistencia técnica por parte de expertos internacionales, en particular para la elaboración de una propuesta de modernización del sistema de control de alimentos, y la realización de cursos de formación y talleres sobre los sistemas de control de alimentos y el papel que desempeña el Codex.

117. En mayo de 2002 se inició un proyecto de 18 meses, que continuará hasta octubre de 2003 según lo programado, destinado a reforzar el sistema de control de los alimentos en Suriname. El principal objetivo de dicho proyecto consiste en consolidar el sistema nacional de control de alimentos proporcionando formación, mejorando las instalaciones de los laboratorios y contribuyendo a la operatividad del Comité Nacional del Codex y de sus grupos de trabajo. Los resultados previstos son los siguientes: modificación de las leyes, reglamentos y normas nacionales sobre alimentos que se ajusten a las directrices internacionales, mejora del servicio de inspección de alimentos mediante la aplicación de los principios modernos en materia de garantía de calidad y de HACCP, mejora de las instalaciones de los laboratorios de modo que estén capacitados para controlar la contaminación de los productos agrícolas primarios y los alimentos elaborados, y formulación de un plan de acción sobre inocuidad de los alimentos con arreglo a las recomendaciones de la Comisión del Codex.

118. En 2001 se inició un proyecto, que continuará hasta 2003, destinado a consolidar el Comité Nacional del Codex del Uruguay. Dicho proyecto tiene por principal objetivo mejorar la capacidad nacional y local del Comité del Codex, mediante el refuerzo de la estructura de adopción de decisiones y el fomento de una mayor participación por parte de los funcionarios del Estado, la industria y los demás interesados en las actividades del Comité Nacional del Codex. Gracias a este proyecto, el Comité del Codex saldrá reforzado y podrá informar y asesorar al Estado y a la sociedad civil sobre asuntos vinculados al Codex.

119. Se financió un proyecto para prestar asistencia técnica urgente al Gobierno del Uruguay a fin de evaluar la contaminación de cereales por *Fusarium*. Gran parte de la cosecha de trigo de 2001 fue infectada por *Fusarium*, un moho que produce la micotoxina deoxinivalenol (DON), que puede tener efectos nocivos, tanto a corto como a largo plazo, para la salud humana y animal. La FAO prestó asistencia inmediata y se elaboró una legislación de urgencia por la que se limitaba la presencia de DON en los alimentos destinados al consumo humano y en los piensos. El proyecto se ha transformado en una asistencia técnica a más largo plazo (2002-2004), con el fin de establecer controles adecuados en la cadena de abastecimiento y de formular futuras estrategias de prevención y control. El proyecto incluye una misión de estudio, amplias actividades de formación en buenas prácticas agrícolas (BPA), buenas prácticas de fabricación (BPF) y en el sistema de HACCP para la prevención y el control de las micotoxinas, un plan de acción nacional integrado, métodos de detección rápida, el refuerzo de los laboratorios, el establecimiento de un sistema de previsión y alerta rápida relativo al DON, y una red de información sobre cultivos.

120. Actualmente se encuentra en la última fase de aprobación un proyecto regional destinado a reforzar la gestión de los Comités Nacionales del Codex y la aplicación de las normas del Codex

Alimentarius en los países andinos. Bolivia, Colombia, el Ecuador, el Perú y Venezuela participarán en dicho proyecto, cuyos principales objetivos son el fortalecimiento de la gestión de los Comités Nacionales del Codex, la elaboración de un programa de capacitación nacional y subregional y el fomento de la armonización de las normas nacionales con las del Codex.

121. Se han aprobado dos proyectos con cargo al Fondo especial para la prevención de las pérdidas de alimentos (PPA) que prevén actividades de creación de capacidad en Latinoamérica.

122. Se está elaborando actualmente un proyecto regional para el refuerzo de las actividades de análisis, garantía de calidad de los laboratorios y el aumento de la capacidad de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA).

123. El Gobierno del Brasil ha solicitado asistencia a través de dos actividades: un proyecto para mejorar la calidad del pimentero conjuntamente con el Ministerio de Agricultura y Abastecimiento, Control y Fomento de la Producción Hortícola, y otro proyecto destinado a incorporar el análisis de riesgos microbiológicos en los programas de control de alimentos, en colaboración con el Comité Nacional del Codex. Ambas propuestas están en curso de elaboración.

E. CERCANO ORIENTE/MEDITERRÁNEO ORIENTAL

124. En agosto de 2000 se inició en el Irán un proyecto de la FAO para respaldar la gestión y el control de los residuos de plaguicidas, medicamentos para animales y productos químicos en los productos alimenticios. El objetivo del proyecto es promover la aplicación de buenas prácticas agrícolas en el uso de plaguicidas y buenas prácticas de cría en el uso de los medicamentos veterinarios recetados, y mejorar la capacidad del Gobierno para supervisar y controlar los residuos (plaguicidas, medicamentos para animales y otros residuos químicos) en los productos alimenticios. El proyecto tendrá por objeto asegurar una protección máxima de los consumidores y promover el comercio internacional de productos alimenticios. Los objetivos del proyecto se alcanzarán mediante una serie de actividades de capacitación sobre buenas prácticas agrícolas y de cría para oficiales de extensión agraria, mejora de la capacidad de los laboratorios nacionales para detectar residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios en los alimentos y establecimiento de límites nacionales máximos de residuos que tengan en cuenta las recomendaciones del Codex sobre estos asuntos. Se establecerá asimismo el marco de un programa nacional de supervisión y control de residuos de plaguicidas y medicamentos en los productos alimenticios.

125. En octubre de 2001 concluyó un proyecto de mejora del sistema de control de los alimentos en el Líbano. Los principales objetivos del proyecto eran mejorar la eficacia del sistema de control de los alimentos y fortalecer la capacidad local mediante la capacitación. Con el apoyo de consultores nacionales e internacionales, un grupo de encargados de la inspección de los alimentos asistió a un curso de formación para instructores; estos instructores llevaron a cabo a su vez una serie de talleres para los inspectores y técnicos en alimentos que trabajan a nivel nacional y subnacional para el Gobierno y la industria. También concluyó un examen completo y sistemático del actual sistema de control de los alimentos, lo que tuvo como resultado la mejora del sistema de garantía de la calidad y la revisión y actualización de normas alimentarias nacionales.

126. En enero de 2002 comenzó en Marruecos un proyecto de apoyo a la creación de un sistema armonizado de control de los alimentos basado en los principios de análisis del riesgo. El objetivo general del proyecto es mejorar el sistema de control de los alimentos mediante un reforzamiento de las medidas de control de la calidad y la armonización de las tareas entre los distintos organismos marroquíes que se ocupan del control de los alimentos. Los objetivos del proyecto se alcanzarán mediante visitas a Marruecos por consultores internacionales que trabajan con las autoridades locales en la formulación de una propuesta de reorganización del sistema de control de los alimentos, viajes de estudios por funcionarios marroquíes a países que cuentan con sólidos sistemas de control de los

alimentos, y talleres para funcionarios públicos encargados del control de los alimentos, instituciones de investigación y grupos de consumidores.

127. En 2000 concluyó un proyecto de capacitación del personal de laboratorio encargado del control de la calidad de los alimentos en Siria. El principal objetivo del proyecto era mejorar las capacidades de análisis de los laboratorios de control de los alimentos en Siria y mejorar su rendimiento de modo que alcance el nivel exigido por los organismos internacionales de acreditación. Con el fin de lograr este objetivo se organizaron actividades de capacitación en el servicio para el personal de laboratorios centrales y provinciales, que fueron realizadas por consultores internacionales. Entre las esferas abarcadas por la capacitación en el servicio figuraban el análisis de los residuos de medicamentos y las micotoxinas; el análisis de aditivos y nutrientes alimentarios; y el análisis de contaminantes químicos en los alimentos. Se planificó la realización de dos programas de capacitación fuera del país para personal superior de laboratorio, uno sobre gestión de laboratorios y otro sobre análisis de contaminantes en los alimentos. Se planificó la celebración de un seminario final sobre procedimientos de acreditación de laboratorios, que tendría lugar al concluir el proyecto.

128. En enero de 2002 se inició un proyecto destinado a ayudar al Gobierno del Sudán a armonizar las normas y reglamentos alimentarios para facilitar el comercio internacional de productos alimenticios. El objetivo del proyecto es ayudar al Gobierno del Sudán a examinar y actualizar las normas y reglamentos alimentarios en el país y a fortalecer la organización del Comité Nacional del Codex y su mecanismo operativo. Este objetivo se alcanzará mediante un examen completo del sistema nacional de control de los alimentos y de importación/exportación de productos alimenticios, talleres multisectoriales sobre estrategias nacionales de control de los alimentos y el Codex y la OMC y el fortalecimiento del Comité Nacional del Codex.

129. En marzo de 2000 recibió financiación un proyecto de un año de duración destinado a fortalecer el Comité Nacional del Codex de Túnez. El principal objetivo del proyecto era ayudar al Gobierno de Túnez a reforzar los sistemas de calidad y de control de los alimentos y promover la exportación de productos agrícolas gracias a un Comité Nacional del Codex capaz de responder a la evolución del entorno comercial internacional. El objetivo de este proyecto se alcanzará mediante la aplicación de los mecanismos apropiados para garantizar el buen funcionamiento del Comité del Codex, la sensibilización de los principales actores (la industria alimentaria, el mundo académico, los consumidores) sobre el funcionamiento del Codex y la integración de un plan de acción para incorporar las recomendaciones del Codex al funcionamiento del sistema nacional de control de los alimentos.

130. Gracias a un intercambio de información y a un apoyo continuos, varios Estados miembros de la OMS de la región del Mediterráneo Oriental han recibido ayuda en sus esfuerzos por mejorar los sistemas nacionales de control de los alimentos. Se han preparado o están en preparación perfiles de países y estrategias para la inocuidad de los alimentos en varios países, y está en curso la revisión de la legislación alimentaria existente o la redacción de nueva legislación, al margen de este proceso o como parte de él. Por ejemplo, en un Estado miembro, gracias a un proceso de creación de consenso para la redacción conjunta de legislación alimentaria, las autoridades sanitarias y agrícolas han ultimado el proyecto de legislación, que está preparado para su presentación al Gabinete. Otro Estado miembro publicó su nueva legislación, que entrará en vigor a comienzos de 2002. A nivel regional, está en curso de preparación un manual sobre "Elaboración de legislación alimentaria: directrices para la elaboración de legislación alimentaria relativa a los sistemas de control de los alimentos en los países del Mediterráneo Oriental", que se utilizará como documento de orientación.

131. Varios proyectos de la FAO están en la fase de formulación o de aprobación.

- El Gobierno de Egipto ha solicitado ayuda para fortalecer los sistemas de control de la calidad de los cereales y los cacahuets. La solicitud está en la fase de formulación.
- El Gobierno de Siria ha solicitado ayuda para fortalecer el Comité Nacional del Codex y para actualizar y armonizar la legislación y los reglamentos alimentarios. La propuesta de proyecto ha sido formulada y está en el proceso final de examen.
- Se ha recibido una solicitud oficial del Gobierno del Yemen para reforzar los sistemas nacionales de inspección de los alimentos. La solicitud está actualmente en la fase inicial de formulación.

F. REGIONES DEL PACÍFICO OCCIDENTAL Y DEL PACÍFICO SUDOCCIDENTAL

132. La FAO y la OMS celebraron en colaboración un taller sobre "Comité Nacional del Codex y establecimiento de un plan de acción nacional para la inocuidad de los alimentos" en Loloata Island Resort (Boroko, Port Moresby), Papua Nueva Guinea, del 12 al 15 de junio de 2001. La financiación del taller estuvo a cargo de los programas ordinarios de la OMS y la FAO y del Gobierno de Nueva Zelanda. Asistieron 28 participantes de los sectores público y privado. Los principales objetivos eran los siguientes: i) fomentar la sensibilización entre los principales involucrados en las normas relativas a la inocuidad de los alimentos y el control de los productos alimenticios sobre la función y las actividades del Codex Alimentarius; ii) fortalecer el Comité Nacional del Codex de Papua Nueva Guinea y el punto de contacto del Codex; iii) formular una estrategia y un plan de acción y determinar las necesidades de respaldo de infraestructura para el Comité del Codex; y iv) formular una estrategia y un plan de acción y determinar las necesidades de respaldo de infraestructura para un programa nacional de inocuidad de los alimentos.

133. Del 3 al 5 de julio de 2001 se celebró en Majuro, Islas Marshall, un taller sobre "Inocuidad de los alimentos y Codex Alimentarius", con la colaboración de la FAO y la OMS. La financiación del taller estuvo a cargo de los programas ordinarios de la OMS y la FAO. Asistieron 25 participantes de los sectores público y privado. Los principales objetivos eran los siguientes: i) fomentar la sensibilización sobre la inocuidad de los alimentos, los elementos del sistema de control de los alimentos y el Codex Alimentarius entre las diversas partes interesadas de las Islas Marshall; ii) formular una estrategia y un plan de acción; y iii) determinar las necesidades de respaldo de infraestructura para el fortalecimiento del sistema de control de los alimentos en las Islas Marshall.

134. La FAO prestó asistencia técnica al Gobierno de Tonga para realizar una evaluación de las necesidades en cuanto al control de la calidad de los alimentos. En noviembre de 2001 se llevó a cabo una evaluación de las necesidades en relación con la capacidad de análisis de laboratorio. Los Ministerios de Agricultura y Silvicultura, Sanidad, Trabajo, Comercio e Industria y Pesca se ocupan de algún aspecto del control de los alimentos y se los consultó a todos. También se realizaron visitas a industrias alimentarias, mercados y ONG. En el informe posterior se puso de relieve la ausencia de instalaciones de análisis e investigación de los alimentos y se recomendó el establecimiento de un laboratorio de control de los alimentos para Tonga, que posiblemente dependería de la Comisión Nacional del Codex establecida en 1999. La creación de dicho laboratorio debería aumentar la capacidad para garantizar la calidad de los productos importados y nacionales, a fin de proteger la salud del consumidor y mejorar el cumplimiento de las normas internacionales para las exportaciones de productos alimenticios.

135. Se ha puesto en marcha un proyecto del PCT sobre sistemas nacionales de inspección de pescado basados en el HACCP en el Pacífico Sur para Fiji, las Islas Marshall, Palau y la República de Tonga, con objeto de mejorar la eficacia del sistema de garantía de la calidad del pescado y los mariscos basado en el HACCP en la región del Pacífico Sur, mediante la creación de capacidad

nacional para la inspección del pescado; impartir capacitación en actividades modernas de inspección y garantía de la calidad del pescado y los mariscos; asesorar y capacitar al personal de la industria del pescado y los mariscos; y planificar el establecimiento de instalaciones nacionales apropiadas de análisis para los productos alimenticios marinos. Esto contribuiría a mejorar la calidad e inocuidad del suministro de pescado y mariscos en cada país participante y permitiría cumplir los requisitos de los principales interlocutores comerciales internacionales, especialmente los del mercado de la Unión Europea.

136. Actualmente se está examinando una propuesta de fortalecimiento de la creación de capacidad en relación con la armonización del Codex, la reglamentación alimentaria y las normas alimentarias internacionales para las Islas Cook, Fiji, Samoa, Tonga y Vanuatu.
