

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/39

10 de octubre de 1997

(97-4350)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

PROGRAMA DE ASISTENCIA TÉCNICA DE LA FAO: CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS¹

Comunicación de la Comisión del Codex Alimentarius en la reunión celebrada los días 15 y 16 de octubre de 1997

A. Introducción

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) es el organismo especializado de las Naciones Unidas que se ocupa de todos los aspectos de la calidad e inocuidad de los alimentos en cada una de las etapas de producción, almacenamiento, transporte, elaboración y comercialización, y del desarrollo de los programas agropecuarios y alimentarios destinados a mejorar la nutrición y la economía rural y nacional.

La labor de la FAO en materia de normas, calidad e inocuidad de los alimentos engloba la formulación de políticas y proyectos de desarrollo sobre control de los alimentos, leyes y reglamentos técnicos en materia de alimentos; programas de control de la calidad e inocuidad de los alimentos para la industria alimentaria; establecimiento de programas nacionales de certificación de alimentos para la exportación; programas de vigilancia de la contaminación; programas y seminarios regionales de capacitación sobre determinados aspectos técnicos del control de los alimentos; publicaciones y manuales técnicos sobre cuestiones de control de los alimentos; consultas de expertos para abordar problemas específicos relativos a la calidad y/o seguridad de los alimentos; todo ello con punto de partida en las actividades de evaluación científica del Comité FAO/OMS de Expertos y de la Comisión del Codex Alimentarius para determinar normas, recomendaciones y directrices científicas en materia de calidad e inocuidad de los alimentos.

Existen importantes sinergias entre la FAO y la Organización Mundial del Comercio (OMC) en el ámbito del comercio de los alimentos. La FAO y la OMC mantienen unas relaciones de trabajo armoniosas y en constante expansión en cuestiones relacionadas con las normas alimentarias y con las medidas sanitarias y fitosanitarias. La Comisión del Codex Alimentarius (Codex) y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), de cuyas secretarías se encarga la FAO, colaboran a fondo con los Comités de la OMC creados para aplicar y controlar las actividades relativas a los Acuerdos de la Ronda Uruguay sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, tanto en la etapa de formulación como en la de ejecución de los acuerdos pertinentes.

¹Preparado por el personal del Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias, Dirección de Alimentación y Nutrición, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Roma, Italia, para su presentación a la Organización Mundial del Comercio, Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio (octubre de 1997).

La FAO presta asistencia técnica a los países miembros en torno a una serie de aspectos de las medidas sanitarias y fitosanitarias y los obstáculos técnicos al comercio que guardan relación directa con las normas, calidad e inocuidad de los alimentos, junto con otros aspectos de las medidas sanitarias y fitosanitarias relacionadas con las plagas y enfermedades transfronterizas de animales y plantas; la cuarentena y la legislación de protección fitosanitaria; el análisis de los riesgos de plagas; el uso de agentes de vigilancia biológica para la protección fitosanitaria; la armonización de esas medidas de protección; la aplicación de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF); los sectores científico y técnico de sanidad y producción animal; y la consolidación de los servicios nacionales de veterinaria.

En muchas esferas especializadas, la FAO cuenta con una experiencia que pueden aprovechar la OMC y sus Miembros que, en su mayoría, son también miembros de la FAO. La FAO ha acumulado una amplísima experiencia en la prestación a sus miembros de asistencia técnica sobre una extensa gama de cuestiones relacionadas con la OMC. La FAO puso en marcha en el decenio de 1950 sus programas de asistencia técnica y normativa sobre calidad, inocuidad y normas, programas que no han dejado de crecer a lo largo de todos estos años.

Las obligaciones que los Acuerdos sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio imponen a los Miembros de la OMC han repercutido en un aumento apreciable de las peticiones de asistencia técnica a la FAO. Los países desarrollados y en desarrollo estiman que la utilización de las normas, directrices y recomendaciones del Codex Alimentarius es de importancia primordial para satisfacer los requisitos que dichos Acuerdos establecen para el comercio internacional de alimentos. Hay un interés especial en reforzar los sistemas nacionales de control de los alimentos, armonizar los reglamentos alimentarios nacionales con las normas internacionales e implantar sistemas de inspección y certificación de alimentos para la importación o la exportación para asegurarse de que se cumplen los Acuerdos sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio.

B.I Relación de los Acuerdos de la OMC con los programas de asistencia técnica de la FAO

La Ronda Uruguay de Negociaciones Multilaterales concluida por la OMC comprendía una serie de Acuerdos directamente relacionados con las actividades en curso de la FAO. Hay que citar, entre ellos, el *Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias* y el *Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio*. Los programas de asistencia técnica de la FAO potencian la capacidad de los países Miembros para hacer frente a sus obligaciones y obtener los beneficios derivados de esos Acuerdos. El presente documento ofrece una información más detallada sobre los aspectos de esas actividades referentes a la calidad, normas e inocuidad de los alimentos.

El objetivo principal del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias estriba en proteger la vida y la salud de las personas y los animales y preservar los vegetales mediante la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias cuya necesidad se justifique y no mediante obstáculos técnicos al comercio encubiertos. Teniendo en cuenta únicamente las disposiciones relacionadas con las medidas de protección de la salud, el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias cuenta con disposiciones específicas relativas a los riesgos derivados de la presencia de aditivos, contaminantes, toxinas u organismos patógenos en los alimentos, bebidas o piensos. El Acuerdo estipula que las medidas adoptadas que impongan un nivel de protección más alto que el establecido por el Codex en el plano internacional deben basarse en pruebas científicas sólidas y métodos de análisis de riesgos aceptados a nivel internacional, y han de ser lo menos restrictivas posible del comercio. Se da por supuesto que las medidas basadas en las normas de la Comisión del Codex Alimentarius, adoptadas a nivel internacional, cumplen lo dispuesto en el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. Dicho Acuerdo exige también que los países Miembros armonicen al máximo las medidas sanitarias y fitosanitarias con las normas, directrices y recomendaciones internacionales;

apliquen principios de equivalencia en la evaluación de los programas de control de los alimentos; y adopten y pongan en práctica medidas sanitarias y fitosanitarias de forma transparente. En ese sentido, la FAO y el Codex desempeñan un papel importante en el cumplimiento de esos objetivos en la esfera de la calidad e inocuidad de los alimentos, mediante la elaboración y aplicación de normas, directrices y recomendaciones en materia de alimentos, como se indica con más detalle *infra*.

El Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio se aplica a todos los aspectos de las normas alimentarias que no estén cubiertos por el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. Trata de garantizar que los reglamentos técnicos y normas aplicables a los alimentos, incluidos los requisitos de embalaje, marcado y etiquetado y los procedimientos para evaluar la conformidad con reglamentos técnicos y las normas no creen obstáculos innecesarios al comercio internacional. Es preciso demostrar que las medidas referentes a los obstáculos técnicos tienen una finalidad legítima, han de estar basados en normas internacionales y ser proporcionadas con el objetivo propuesto. Dentro del marco del Codex, disposiciones tales como los requisitos de calidad y composición, etiquetado, nutrición y métodos de análisis son relevantes para este Acuerdo.

Entre las actividades de asistencia técnica se ha incluido hasta la fecha la cooperación con la Secretaría de la OMC para dirigir seminarios en torno a los Acuerdos sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, y organizar otros en el plano nacional y regional en colaboración con distintos puntos de contacto y comités nacionales del Codex. A petición de los países Miembros, se han impartido recientemente unos 20 seminarios en los que han participado Ministerios de Agricultura, Sanidad y Comercio, y productores, empresas y consumidores.

B.II Trabajos de la FAO sobre calidad y normas alimentarias

La Dirección de Alimentación y Nutrición de la FAO dispone de un Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias que está en condiciones inmejorables para facilitar asistencia técnica a los países a fin de que puedan cumplir con sus obligaciones y aprovechar al máximo los Acuerdos de la OMC sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, así como contribuir al objetivo global de la seguridad alimentaria a todos los niveles.

La FAO es el mayor organismo especializado de las Naciones Unidas y tiene el mandato específico de trabajar con sus 175 miembros para mejorar la alimentación, la agricultura y la nutrición. El Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias de la FAO es el servicio de mayores dimensiones en este ámbito del sistema de las Naciones Unidas y cuenta con la experiencia más dilatada en elaboración de normas y en actividades en proyectos sobre el terreno. El valor de la asistencia técnica suministrada por el Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias es fruto de la experiencia técnica y funcional acumulada por la FAO, no sólo en el sector de la calidad e inocuidad de los alimentos, sino también en los de protección y producción de vegetales y salud y cría de animales, pesquerías, silvicultura, servicios agrícolas y bromatología e investigación tecnológica y agropecuaria. Se incluye también la relación entre las actividades normativas y operativas en materia de normas alimentarias, calidad e inocuidad, emprendidas en cooperación con una extensa gama de interlocutores nacionales e internacionales a escala mundial. Ello refleja asimismo la imparcialidad de la FAO como organización internacional.

El Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias de la FAO presta los servicios de secretaría del Programa conjunto FAO/OMS de normas alimentarias y de la Comisión del Codex Alimentarius que mantiene relaciones con los puntos de contacto del Codex en los países miembros de éste. El Servicio facilita también asesoramiento y asistencia técnica a los gobiernos y a la industria alimentaria sobre inspección, muestreos, análisis y control global de los alimentos. Todo ello sumado al carácter interdisciplinar de las actividades de la FAO que cubren un amplio espectro de cuestiones

técnicas y de política relacionadas con la producción agropecuaria y pesquera garantizan que los criterios de calidad e inocuidad se tengan en cuenta a lo largo de toda la cadena alimentaria.

B.III Trabajos de la FAO sobre calidad e inocuidad de los alimentos

La necesidad de proporcionar y asegurar un suministro adecuado de alimentos completos y nutritivos fue reconocida en 1943 en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre la Agricultura y la Alimentación, de Hot Springs, y quedó plasmada en el mandato fundacional de 1945 de la FAO de ayudar a los países miembros a lograr esos mismos objetivos. La FAO presta una asistencia técnica en relación con la calidad, inocuidad y normas alimentarias por diversos medios relacionados entre sí y al servicio del objetivo de reforzar los sistemas globales de control nacional de los alimentos.

La FAO facilita, en concreto, asistencia técnica a los países miembros:

- en la elaboración de estrategias nacionales de control de los alimentos;
- en la actualización de leyes y reglamentos de control alimentario;
- en el desarrollo de políticas y procedimientos de control de los alimentos;
- en la evaluación de los requisitos de gestión y organización para establecer programas eficaces de control alimentario;
- recomendando el material, instalaciones y recursos necesarios, incluida la dotación de personal y presupuestaria;
- determinando niveles mínimos de resultados y programas de garantía de la calidad;
- aportando métodos de laboratorio y mejorando las prácticas de laboratorio;
- elaborando modalidades de inspección, muestreos e investigación;
- desarrollando sistemas de análisis y tratamiento de la información y de los datos;
- estableciendo políticas y procedimientos de cumplimiento voluntario y reglamentario;
- elaborando programas cooperativos de asistencia a las industrias y desarrollo;
- estableciendo programas de educación de los consumidores;
- contribuyendo a desarrollar procedimientos de gestión y operativos para los programas especializados de control de los alimentos, como los necesarios para resolver los problemas de gestión del control de alimentos, asociados a situaciones de:
 - desastres naturales (terremotos, inundaciones);
 - brotes de enfermedades vehiculadas por los alimentos (como el brote de cólera en América Latina); y accidentes industriales con resultado de vertido o exposición a sustancias tóxicas (por ejemplo, Chernobyl);
- reforzando los puntos de contacto del Codex y los comités nacionales de coordinación del Codex.

La FAO suministra asistencia técnica en estos sectores desde hace más de 40 años, patrocinando proyectos de asistencia técnica financiados por el Programa de Cooperación Técnica de la FAO y por organismos de promoción del desarrollo pertenecientes a las Naciones Unidas, como el PNUD y el PNUMA; ejecutando proyectos patrocinados conjuntamente con otras organizaciones técnicas de las Naciones Unidas (OIEA, OMS); y proyectos y actividades respaldados por países donantes y organizaciones. El objetivo principal de esos proyectos radica en proporcionar la asistencia técnica necesaria para fortalecer el control de los alimentos y la protección del consumidor.

La FAO también patrocina y dirige talleres, seminarios y reuniones técnicas a nivel nacional y regional sobre una gama completa de temas oportunos e importantes, como la gestión y administración del control de los alimentos; los requisitos de los acuerdos comerciales internacionales de aprobación reciente; las medidas de control de los alimentos en el ámbito de la importación/exportación; los procedimientos de laboratorio en materia de garantía de calidad e inocuidad; y los métodos y procedimientos de análisis de riesgos.

Una de las actividades primordiales de la FAO es capacitar al personal para mejorar los resultados, incrementar los conocimientos y desarrollar las capacidades (en cuestiones relacionadas con el control de los alimentos y la nutrición). La FAO diseña y dirige programas específicos de formación global como parte de su programa ordinario con cargo al presupuesto, sobre una amplia gama de aspectos en materia de control de alimentos, incluida la inspección, el análisis, la gestión de los programas de control de alimentos, la administración de laboratorios y las buenas prácticas de fabricación. Esos programas de capacitación se incorporarán también al plan de estudios del nuevo Centro Mixto Internacional FAO/OIEA de Capacitación y Referencia para el Control de los Alimentos y los Plaguicidas y se facilitarán asimismo a los organismos nacionales de educación y formación para que los integren en su planes de estudios de bromatología, tecnología de los alimentos y programa de estudios de salud pública. Todos los programas de capacitación están basados en directrices, textos y recomendaciones, en especial, los *Principios generales de higiene de los alimentos*, los *Principios para el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos* y el *Sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP)* y las *Directrices para su aplicación*.

Los talleres y programas de formación de la FAO se complementan con un conjunto de publicaciones de la serie de los documentos de la FAO relativos a alimentación y nutrición llamados *Manuales de control de calidad de los alimentos*. Se han publicado hasta la fecha dieciocho (18) manuales, que se han distribuido a los países miembros y funcionarios encargados del control de los alimentos. Aportan una orientación práctica acerca de sectores clave con títulos como *Alimentos para la exportación*, *Inspección de los alimentos importados*, *Gestión de los programas de control de alimentos* y *La garantía de la calidad en el laboratorio microbiológico de control de los alimentos*. (Véase en el anexo II una lista completa.)

El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias recomienda que todas las medidas relativas a la inocuidad de los alimentos se basen en datos científicos contrastados y procedimientos adecuados de evaluación de riesgos. Para que la FAO pueda seguir proporcionando a sus países miembros información actualizada y consejos apropiados con base científica, relacionados con la nutrición, la calidad y la inocuidad de los alimentos, se convocan frecuentemente consultas de expertos para que éstos presten asesoramiento y hagan recomendaciones de carácter independiente y científico sobre cuestiones importantes como la calidad/inocuidad de los alimentos y la nutrición, la evaluación de la inocuidad de las nuevas tecnologías y temas emergentes en relación con los alimentos y otros aspectos del comercio alimentario. El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JEFCA) lleva suministrando desde 1955 a los países miembros asesoramiento sobre los usos adecuados y la inocuidad de los aditivos alimentarios, los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos, y sobre las micotoxinas, metales pesados y productos químicos industriales que pueden contaminar los alimentos. De forma similar, la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de

Plaguicidas (JMPR) ha proporcionado a los países miembros asesoramiento científico sobre el empleo y la inocuidad de los plaguicidas en la agricultura y sobre niveles inocuos de residuos en los alimentos.

Además, se llevan a cabo consultas *ad hoc* de expertos sobre aspectos de interés actual en los que el asesoramiento científico de los expertos resulta muy valioso para los países miembros. Cabe citar, entre los ejemplos recientes, las Consultas Mixtas FAO/OMS de expertos sobre: Biotecnología e inocuidad de los alimentos; Aplicación del análisis de los riesgos a cuestiones de normas alimentarias; Gestión de riesgos e inocuidad alimentaria, Consumo de alimentos y evaluación de la exposición; Refuerzo de los alimentos: Tecnología y control de calidad; Grasas y aceites, y Carbohidratos en la nutrición humana; y la Consulta de expertos de la FAO sobre prácticas de alimentación animal e inocuidad de los alimentos.

A continuación se detallan algunas de esas actividades que se están desarrollando en la actualidad para atender peticiones generales o específicas de los países en desarrollo referentes al control de los alimentos.

- Elaboración de estrategias nacionales: El diseño de una estrategia nacional eficaz sobre control de la calidad e inocuidad de los alimentos debería tener en cuenta las necesidades de desarrollo del país y contribuir a la preparación de programas para incrementar la producción de alimentos, mejorar los métodos de elaboración y reducir las pérdidas de alimentos. A fin de dotar de coherencia a las estrategias nacionales de control de los alimentos, la FAO ha ayudado a muchos países a revisar sus estrategias o su infraestructura de control de los alimentos, y ha convocado talleres nacionales con ayuda de las autoridades del país huésped. Se han celebrado más de 100 talleres o revisiones de esa índole en los países en desarrollo, con participación de los Ministerios de Agricultura, Sanidad, Comercio y/o Industria, en función de la infraestructura existente. Así se identifican los puntos fuertes y débiles y se proponen medidas para reforzar la infraestructura nacional, a menudo mediante actividades de proyectos ejecutados por la FAO.

- Asesoramiento sobre legislación alimentaria: La FAO ayuda a los países a revisar y actualizar su legislación alimentaria con objeto de dar cabida a los acontecimientos recientes, incluidos los Acuerdos de la OMC sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio. La Ley tipo alimentaria (*Model Food Law*) redactada conjuntamente por la FAO y la OMS, las normas, directrices y recomendaciones del Codex Alimentarius, los informes del Comité FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JEFCA) y de la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) y las Consultas *ad hoc* de expertos son referencias únicas para elaborar y armonizar la legislación alimentaria a escala mundial.

- Capacitación y fomento de la mano de obra: La formación de personal de la administración pública y de la industria alimentaria en todos los aspectos de la calidad e inocuidad de los alimentos es uno de los aspectos principales de la labor de asistencia técnica de la FAO. Se hace hincapié en la inspección, análisis, requisitos de certificación y procedimientos de exportación de alimentos, y en la gestión de los programas de control de los alimentos a diversos niveles. Esas actividades de capacitación forman parte del presupuesto ordinario por programas de la FAO o de los proyectos ejecutados por la FAO.

- Exportación y comercio internacional: Se sigue prestando especial atención a las formas de potenciar los programas nacionales de inspección y de certificación de los alimentos para la exportación a fin de que los países exportadores puedan tener la confianza de que sus productos resultan aceptables para las autoridades del país de importación. Se han llevado a cabo proyectos que abordan específicamente esta cuestión en la India, Indonesia, Tailandia y Costa Rica. Por ejemplo, en la India, se ha facilitado asistencia para la elaboración de un sistema de certificación de las exportaciones y de capacitación de inspectores de alimentos destinados a la exportación.

La asistencia técnica prestada por el Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias se beneficia también de la vasta experiencia de los gobiernos y de la industria, y de los conocimientos de su personal. Los miembros del personal han adquirido una experiencia de muchos años en programas nacionales e internacionales de control de los alimentos y en la industria alimentaria. Fruto de todo ello es un enfoque práctico de la asistencia técnica con metas y objetivos realistas y viables. A lo largo de los últimos 30 años, el Servicio ha llevado a cabo más de 500 proyectos de asistencia técnica, junto con numerosos cursos, seminarios y conferencias de capacitación. En el anexo I del presente documento se adjunta una lista de los proyectos en curso sobre el terreno.

B.IV El papel del Codex en los programas de asistencia técnica de la FAO

El Programa conjunto FAO/OMS de normas alimentarias fue creado en 1962, para que hiciera las funciones de Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, que consta en la actualidad de 158 países miembros. Entre sus principales objetivos, la Comisión tiene el de proteger la salud de los consumidores y garantizar las prácticas leales en el comercio de los alimentos, facilitar los intercambios internacionales de éstos y coordinar toda la labor de normalización emprendida por organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales. El Codex, mediante deliberaciones internacionales y medidas de armonización, ha establecido normas de calidad e inocuidad para una amplia gama de importantes productos alimenticios que son objeto de comercio en los mercados internacionales, niveles aceptables de residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios utilizados en las buenas prácticas agrícolas y veterinarias, niveles tolerables de contaminantes, niveles inocuos de aditivos justificables para los alimentos y requisitos de etiquetado de productos.

Las normas del Codex se han basado siempre en principios científicos. Con miras a confirmar la importancia de la ciencia en la elaboración de dichas normas, en su 21º período de sesiones (Roma, junio de 1995), la Comisión adoptó cuatro declaraciones de principios que confirmaban el papel de la ciencia como piedra angular sobre la que asienta toda la labor del Codex, en especial la relativa a las normas y otras recomendaciones destinadas a la protección de la salud de los consumidores.

Como antes se ha dicho, dos importantes comités científicos independientes, el JEFCA y la JMPR facilitan asesoramiento y recomendaciones científicas al Codex, a la FAO, OMS y a sus países miembros sobre la idoneidad e inocuidad de los aditivos alimentarios, contaminantes, residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas en los alimentos. En los últimos 45 años esos comités han elaborado monografías sobre la pureza y los métodos de análisis y evaluaciones toxicológicas de sustancias químicas con recomendaciones acerca de las ingestas diarias admisibles o los límites máximos de residuos para uso de los países miembros y para su estudio por el Codex a la hora de elaborar normas alimentarias.

Las normas, directrices y otras recomendaciones del Codex ayudan a los países miembros, proporcionándoles una normativa armonizada y aceptada internacionalmente en materia de calidad e inocuidad de los alimentos, basada en una evaluación científica contrastada por órganos de expertos y que sirve de base para la adopción de criterios de calidad admisible e inocuidad de los alimentos importados y producidos en el país. También sirve de criterio para los programas de evaluación de la equivalencia y armonización de los controles alimentarios y como fundamento de los sistemas, códigos de prácticas y procedimientos nacionales de control alimentario.

C. Resumen

Las normas alimentarias de la FAO y sus programas de asistencia técnica en materia de calidad e inocuidad, que cuentan ya con 40 o más años de existencia, han contribuido a preparar a muchos países miembros para hacer frente a las exigencias actuales de calidad e inocuidad de los alimentos en los mercados internacionales. Aplicando las recomendaciones de la FAO procedentes de las actividades previstas en su presupuesto ordinario por programas y de sus proyectos de asistencia técnica sobre control alimentario para el establecimiento de un marco jurídico actualizado, la creación de sistemas operativos de control alimentario, el fomento de su infraestructura, equipamiento y formación del personal, y la formulación de normas alimentarias basadas en las recomendaciones del Codex, muchos países en desarrollo están en condiciones de cumplir los requisitos de los Acuerdos sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio indispensables para vender eficazmente sus productos a nivel internacional.

El Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias de la FAO desarrolla continuamente medios más eficaces y rentables de prestar asesoramiento y asistencia técnica para conseguir que sus iniciativas se ajusten a las necesidades de los países en desarrollo y tengan un impacto palpable en la mejora de la calidad e inocuidad de los alimentos y en la promoción de los intercambios alimentarios tanto a nivel nacional como internacional.

En los Acuerdos sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio se pide a los miembros que suministren asesoramiento y asistencia técnica, en especial a los países en desarrollo miembros, para la aplicación de sus disposiciones. La FAO está plenamente preparada para proporcionar la asistencia técnica necesaria en relación con la calidad e inocuidad de los alimentos, en estrecha colaboración con la Organización Mundial del Comercio y con los países dispuestos a compartir su experiencia y sus recursos.

Anexo I

Country	Project Symbol	Project Title	Year of Operation
Nepal	TCP/NEP/7851	Development of nutrition curriculum with special emphasis on vitamin A deficiency control +	1988
Yemen	TCP/PDY/8853	Assistance in food radiation monitoring	1988-89
Nepal	TCP/NEP/8852	Strengthening facilities for food control and consumer protection	1988-89
Reg. Asia	TCP/RAS/8852	Establishment of a regional network to strengthen national vitamin A deficiency control programme	1988-89
Burkina Faso	TCP/BKF/8858	Programme vitamine A	1988-89
Ghana	TCP/GHA/8853	Strengthening food control and contamination monitoring	1988-91
Malta	TCP/MAT/8951	Strengthening food control	1989-90
Thailand	TCP/THA/8956	Strengthening capability to control residues of toxic chemicals in export poultry meat	1989-91
Bangladesh	TCP/BGD/8954	Assistance in food and nutrition planning	1989-90
Cameroon	TCP/CMR/8955	Formulation d'un projet de mise en place d'un système d'alerte rapide	1989
Indonesia	TCP/INS/8954	Field trial of specific nutrition indicators	1989-91
China, P.R.	TCP/CPR/8957	Development and application of rapid methods of detecting pesticides in agricultural products	1989-90
Tanzania	TCP/URT/8960	Assistance in project formulation for women in irrigated agriculture	1989
Tanzania	TCP/URT/8958	Strengthening of food control services	1989-91
Guinea-Bissau	TCP/GBS/8955	Renforcement du système national du contrôle sanitaire des aliments	1989-91
Indonesia	TCP/IND/8956	Food quality control	1989-91
Costa Rica	TCP/COS/8955	Certificación de calidad de productos alimenticios no tradicionales para la exportación	1989-91

Country	Project Symbol	Project Title	Year of Operation
Brazil	TCP/BRA/0051	Strengthening of the food quality control system in the city of Sao Paulo	1990-91
Rwanda	TCP/RWA/0051	Contrôle de la contamination des denrées alimentaires par les mycotoxines	1991-92
Ivory Coast	TCP/CVI/0051	Contrôle de la qualité des denrées alimentaires	1990-92
Mexico	TCP/MEX/0053	Control de la calidad de alimentos	1990-92
Chad	TCP/CHD/0053	Production et consommation de produits maraichers contre la carence en vitamine A	1990-92
Kenya	TCP/KEN/0053	Assistance in the establishment of food control administration	1990-92
Reg. L.A.	TCP/RLA/0054	Capacitación en manejo y análisis de datos para la vigilancia alimentaria y nutricional	1990-91
Guinea	TCP/GUI/0055	Appui aux activités portant sur le contrôle et la qualité de la viande importée	1990-91
Reg. L.A.	TCP/RLA/0055	Capacitación en manejo y análisis de datos para la vigilancia alimentaria y nutricional	1990-91
Syria	TCP/SYR/0051	Strengthening food control services	1990-92
Ecuador	TCP/ECU/0052	Normalización y control de alimentos	1990-93
Malawi	TCP/MLW/0053	Strengthening food control services	1990-92
Uganda	TCP/UGA/0051	Integrated approach to nutrition education and training	1990-92
Czech Repub.	TCP/CZE/9151	Strengthening food control	1991
Cuba	TCP/CUB/0054	Vigilancia de residuos de antibióticos y hormonas en alimentos de origen animal (Codex Alimentarius)	1990-93
Zambia	TCP/ZAM/0154	Prevention of vitamin A deficiency	1991-92
Belize	TCP/BZE/0152	Strengthening the national food standardization system	1991-93

Country	Project Symbol	Project Title	Year of Operation
Mozambique	TCP/MOZ/0052	Training in the processing and analysis of food consumption and nutrition data for food security purposes	1990-93
Iraq	TCP/IRQ/3552	Evaluation of food and nutrition situation	1995-96
Uganda	TCP/UGA/4555	District level preparation of action plans for nutrition	1995-97
Egypt	TCP/EGY/4556	Improving the efficiency of horticulture marketing	1995-96
Malta	TCP/MAT/4551	Assistance in strengthening food control system	1995-97
Brazil	TCP/BRA/4555	Strengthening of the national Codex Committee	1995-97
Ghana	TCP/GHA/6612	Promoting household food security and improving nutrition through education and training (Phase II)	1996
Senegal	TCP/SEN/6611	Contrôle et normalisation de la qualité des productions horticoles	1996-97
Namibia	TCP/NAM/6613	Strengthening of food control administration (PH. IINAM/2358)	1996
Mozambique	TCP/MOZ/6611	Assistance in strengthening food control system	1996-98
Zambia	TCP/ZAM/5611	Strengthening food control infrastructure (Phase II)	1996
Jordan	TCP/JOR/6612	Food control and pesticides analysis assessment	1996
Nigeria	TCP/NIR/4555	Action programme for food-based interventions and training to improve nutrition	1995-97
Romania	TCP/ROM/6611	Strengthening the food control system	1996-98
Jordan	TCP/JOR/6713	Strengthening of food control	1997
Thailand	TCP/THA/6712	Strengthening food control infrastructure	1997-98
Bolivia	TCP/BOL/6712	Apoyo a la elaboración de la ley básica de alimentos	1997-98
China	TCP/CHI/6712	Reforzamiento del comité nacional del Codex	1997-98

Country	Project Symbol	Project Title	Year of Operation
Sudan	TCP/SUD/6714	Training to improve nutrition education and communication	1997-98
Indonesia	TCP/INS/0154	Field trial of specific nutrition indicators	1991-93
Togo	TCP/TOG/0158	Caractéristiques socio-économiques des familles nutritionnellement à risque	1991-93
Guinee Bissau	TCP/GBS/0156	Définition d'une politique nationale de nutrition	1991
Egypt	TCP/EGY/0157	Nutrition surveillance and improvement	1991-93
Tunisia	TCP/TUN/2255	Définition d'une politique alimentaire et nutritionnelle	1992-94
Zambia	TCP/ZAM/2353	Strengthening household food security and nutrition monitoring	1993-94
Mexico	TCP/MEX/2353	Monitoreo del impacto de los programas de desarrollo socioeconómico en comunidades indígenas	1993-94
Kenya	TCP/KEN/2356	Assistance in the establishment of a food control administration	1993
P.D.R. Lao	TCP/LAO/2354	Diagnostic de la situation nutritionnelle et consommation alimentaire	1993-95
Vietnam	TCP/VIE/2356	Formulation of a national plan of action for nutrition	1993-94
Morocco	TCP/MOR/2353	Introduction de la nutrition et du contrôle alimentaire dans la vulgarisation agricole	1993-95
Ethiopia	TCP/ETH/4451	Preparation of food composition table for Ethiopia	1994-96
Niger	TCP/NER/4451	Appui à l'introduction d'une nouvelle stratégie de nutrition dans l'agriculture	1994-96
Brazil	TCP/BRA/4453	Integrating a nutrition component into the national development plan	1994-96
Costa Rica	TCP/COS/4451	Sistema de información para la planificación agroalimentaria y nutricional	1994-95

Country	Project Symbol	Project Title	Year of Operation
Togo	TCP/TOG/3453	Identification des familles à risque et formulation d'un plan d'action pour la nutrition	1994-95
Cent. Africa. Rep.	TCP/CAF/4452	Appui à la formulation d'un plan d'action pour la nutrition	1994-96
Cameroon	TCP/CMR/4555	Formulation d'un plan national pour la nutrition	1995-96
Iraq	TCP/IRQ/6713	Evaluation of the food and nutrition situation	1997-98
Peru	TCP/PER/0154	Control de la contaminación por el cólera en los alimentos	1991-93
Sierra Leone	TCP/SIL/4452	Promotion of local nutritious food through strengthening training programme of home economics centres	1994-97
Armenia	TCP/ARM/6611	Reorganizing and strengthening of food control services	1996-97
Guinea	TCP/GUI/1251	Elaboration d'une politique et d'un programme national d'alimentation-nutrition	1992
Zambia	TCP/ZAM/2356	Smallholder oil palm production, processing and nutrition education	1993-95
Pakistan	TCP/PAK/2255	Food and nutrition training for improving small farmer's household food security	1992-94
India	TCP/IND/2361	Prevention of vitamin A deficiency in rural areas of West Bengal	1993-95
Egypt	TCP/EGY/3451	Nutrition surveillance and improvement (Phase II EGY/0157)	1994
Niger	TCP/NER/3453	Appui à la formation en nutrition au niveau communautaire	1994-95
Ghana	TCP/GHA/2352	Promoting household food security and improving nutrition through nutrition education and training	1993-96
Vietnam	TCP/VIE/4553	Training nutrition and agriculture trainers to promote household food security and improve nutrition	1995-96
Indonesia	TCP/INS/4554	Technical assistance to food and nutrition diversification programme	1995-97

Country	Project Symbol	Project Title	Year of Operation
South Africa	TCP/SAF/4552	Development of a national nutrition training programme	1995-97
D.P.R. Korea	TCP/DRK/0155	Food control	1991
Cent. Amer. & Car.	TCP/CAM/0159	Control de alimentos de venta callejera y otros productos potencialmente riesgosos (cólera)	1991-93
Ghana	TCP/GHA/0153	Strengthening food control and contamination monitoring services (Phase II)	1991-92
Peru	TCP/PER/0155	Control sanitario de alimentos expendidos en la vía pública (cólera)	1991-93
Ecuador	TCP/ECU/0155	Control sanitario de alimentos expendidos en la vía pública	1991-93
Mauritania	TCP/MAU/0154	Contrôle de la qualité des denrées alimentaires	1991-93
India	TCP/IND/0155	Improving street foods in Calcutta	1991-93
Philippines	TCP/PHI/2254	Improvement of street foods	1992-93
Trinidad	TCP/TRI/0154	Strengthening food control capabilities	1991-93
Bulgaria	TCP/BUL/0152	Rehabilitation of food control	1991-93
Czech Republic	TCP/CZE/0152	Control of PCB residue contamination in dairy and meat products	1991-93
Guinea	TCP/GUI/0159	Contrôle de qualité et conditionnement des produits agricoles et alimentaire	1991-94
Hungary	TCP/HUN/0152	Strengthening food control	1991-94
Colombia	TCP/COL/0152	Control sanitario de alimentos expendidos en la vía pública	1991-93
Bolivia	TCP/BOL/2251	Protección al consumidor en relación a los posibles riesgos asociados al consumo de comida callejera	1992-94
Mexico	TCP/MEX/2251	Control sanitario de alimentos expendidos en la vía pública	1992-94
Reg. L.A.	TCP/RLA/2255	Strengthening food control capabilities in response to cholera	1992-94
D.P.R. Korea	TCP/DRK/2251	Strengthening food control system	1992-94
Vietnam	TCP/VIE/2253	Food quality control	1992-93

Country	Project Symbol	Project Title	Year of Operation
Belize	TCP/BZE/2252	Strengthening food inspection capabilities and proper food handling in response to cholera	1992-94
Chile	TCP/CHI/2251	Control de aguas de riego destinadas a la producción hortofrutícola	1992-94
Rwanda	TCP/RWA/2253	Contrôle de la contamination alimentaire	1992-94
Tanzania	TCP/URT/2253	Assistance to improve microbiological control of food	1994-92
Sudan	TCP/SUD/2253	Assistance in strengthening food control infrastructure	1992-95
Botswana	TCP/BOT/2352	Assistance in strengthening food control infrastructure	1993-95
Mongolia	TCP/MON/2354	Food quality control	1993-94
Estonia	TCP/EST/2352	Strengthening food control	1993-95
Laos	TCP/LAO/2355	Strengthening the food control system	1993-95
Ivory Coast	TCP/IVC/2353	Promotion et contrôle du secteur informel de l'alimentation	1993-95
Lithuania	TCP/LIT/2251	Strengthening food control	1992-95
Namibia	TCP/NAM/2358	Strengthening food control administration	1993-95
Mexico	TCP/MEX/2354	Normalización y certificación de productos agrícolas	1993-95
Dem. Rep. Congo	TCP/ZAI/2355	Stratégie pour promouvoir et contrôler le secteur informel de l'alimentation	1993-95
Poland	TCP/POL/2352	Strengthening food control	1993-95
Uruguay	TCP/URU/2355	Control de micotoxinas en alimentos	1993-96
Zambia	TCP/ZAM/2357	Strengthening food control infrastructure	1993-95
Cuba	TCP/CUB/3451	Vigilancia de residuos de antibióticos y hormonas en alimentos de origen animal (Fase II - CUB/0054)	1994-95
Burkina Faso	TCP/BKF/4451	Contrôle de la qualité des denrées alimentaires	1994-96
Ecuador	TCP/ECU/3451	Normalización y control de alimentos (Fase II ECU/0052)	1994-95

Country	Project Symbol	Project Title	Year of Operation
Lesotho	TCP/LES/4451	Assistance to establish food control system	1994-96
Gabon	TCP/GAB/4451	Appui à la restructuration des activités de contrôle de la qualité des denrées alimentaires	1994-96
Reg. Africa	TCP/RAF/4557	Quality control of gum arabic	1995-96
Latvia	TCP/LAT/4552	Strengthening food quality control	1995-97
Cambodia	TCP/CMB/4554	Réhabilitation de kamcontrol dans ses activités de contrôle alimentaire	1995-97
Honduras	TCP/HON/4552	Reforzamiento de las actividades de alimentación y nutrición en la República de Honduras	1995-96
Malawi	TCP/MLW/4553	Combating malnutrition in Malawi through promoting the production and consumption of soyabeans	1995-97
Nigeria	TCP/NIR/4556	Improvement of school feeding programme	1995-97
Paraguay	TCP/PAR/6611	Programa de protección de los alimentos en la ciudad de Asunción	1996-98
Algeria	TCP/ALG/6714	Renforcement du système de contrôle des denrées alimentaire	1997-99
Armenia	TCP/ARM/6611	Strengthening of food control	1996-97
Lesotho	TCP/LES/4451	Assistance to establish a food control system	1994-96
Lesotho	TCP/LES/6711	Assistance to establish food control, 2nd phase	1997-98
Chile	TCP/CHI/6712	Reforzamiento del comité nacional Codex	1997-98

Anexo II

Manuales de control de calidad de los alimentos

14/1	Food Control Laboratory, 1979
14/1 Rev.1	El laboratorio de control de los alimentos, 1986
14/2	Additives, Contaminants, Techniques, 1980
14/3	Commodities, 1979
14/4	Análisis microbiológico, 1979
14/5	Food Inspection, 1981 (Rev. 1984)
14/6	Alimentos para la exportación, 1979
14/6 Rev.1	Food for Export, 1990
14/7	Food Analysis: general techniques, additives, contaminants and composition, 1986
14/8	Food Analysis: quality, adulteration and tests of identity, 1986
14/9	Introducción a la toma de muestras de alimentos, 1988
14/10	Capacitación en análisis de micotoxinas, 1990
14/11	Gestión de los programas de control de alimentos, 1991
14/12	La garantía de la calidad en el laboratorio microbiológico de control de los alimentos, 1992
14/13	Análisis de residuos de plaguicidas en laboratorios de inspección alimentaria, 1993
14/14	La garantía de la calidad en el laboratorio químico de control de los alimentos, 1993
14/15	Inspección de los alimentos importados, 1993
14/16	Radionuclides in Food, 1994