

**INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS Y PREVISTAS**

Declaración formulada por la Organización Mundial de la Salud (OMS)  
en la reunión de los días 22 y 23 de junio de 2004

**El Segundo Foro Mundial y la Red de Autoridades Internacionales de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN)**

1. Ante la acelerada mundialización de la producción y el comercio de alimentos y la probabilidad de que se produzcan incidentes internacionales con alimentos contaminados, es importante que las autoridades encargadas de la inocuidad de los alimentos intercambien sistemáticamente información sobre las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos en el plano internacional y que tengan acceso rápido a la información en caso de emergencias en materia de inocuidad de los alimentos.

2. En su reunión en la Cumbre celebrada en Okinawa en el año 2000, el G-8 alentó a la FAO y a la OMS a organizar reuniones internacionales periódicas de los reguladores de la inocuidad de los alimentos para hacer progresar el proceso de consultas públicas basadas en datos científicos. A comienzos de 2002, tuvo lugar en Marrakech (Marruecos) el Primer Foro Mundial FAO/OMS sobre reguladores de la inocuidad de los alimentos. Gracias a la generosa financiación del G-8 y otros países, el Segundo Foro Mundial se celebrará los días 12 a 14 de octubre de 2004 en Bangkok (Tailandia) y tendrá por tema *Instauración de sistemas eficaces de inocuidad de los alimentos*. Este tema general estará dividido en dos puntos: i) el fortalecimiento de los servicios oficiales de control de los alimentos; y ii) la supervisión epidémica de las enfermedades transmitidas por los alimentos y los sistemas de alerta rápida en materia de inocuidad de los alimentos. Se puede hallar más información al respecto en: [http://www.foodsafetyforum.org/global2/index\\_en.asp](http://www.foodsafetyforum.org/global2/index_en.asp).

3. Con motivo del próximo Foro Mundial de Bangkok, se activará una nueva **Red de Autoridades Internacionales de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN)**, actualmente en curso de constitución por la OMS, con apoyo del Gobierno de España. Recientemente se ha exhortado a los Estados miembros de la OMS a que adopten más iniciativas en materia de comunicación acerca de la inocuidad de los alimentos, y esta nueva red servirá no sólo para mejorar el flujo de informaciones entre las autoridades en materia de la inocuidad de los alimentos de todo el mundo, sino además para que la OMS difunda instantánea y fácilmente informaciones vitales cada vez que sea necesario hacerlo.

4. También se ha pedido a la OMS que facilite instrumentos y que preste apoyo a los Estados miembros para que aumenten su capacidad de respuesta ante emergencias de salud a causa de la contaminación natural, accidental o intencional de alimentos. Por consiguiente, formará parte integrante de la INFOSAN una red de emergencia en materia de inocuidad de alimentos (INFOSAN EMERGENCY). Se pretende que esta segunda red complemente y dé apoyo a la Red Global de Alerta y Respuesta a Brotes (GOARN) ya existente. Se puede hallar más información al respecto en: [http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/infosan/en/](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/).

## **Solicitud de datos**

5. Deseo informar al Comité de dos llamamientos a que se aporten datos para las reuniones conjuntas de expertos de la FAO y la OMS.

6. Las normas del Codex se basan en evaluaciones del riesgo efectuadas por la OMS en colaboración con la FAO. La utilización de los datos procedentes de los países desarrollados y en desarrollo es esencial para que las evaluaciones científicas reflejen fidedignamente la situación existente en el mundo y, por consiguiente, es fundamental que los países miembros y otros interesados directos pertinentes de todo el mundo transmitan datos.

7. La primera solicitud de datos es para la Consulta conjunta de expertos FAO/COI/OMS sobre las biotoxinas en los moluscos bivalvos.

8. Para atender la solicitud de la Comisión del Codex sobre pesca y productos de la pesca (CCFP) y prestarle asesoramiento científico para establecer los niveles máximos de toxinas en los moluscos y facilitar orientaciones acerca de métodos de análisis de cada grupo de toxinas y la supervisión del fitoplancton que forma biotoxinas y de los moluscos bivalvos, junto con su labor sobre el proyecto de borrador de normas en materia de moluscos bivalvos vivos y elaborados, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Comisión Oceanográfica Intergubernamental de la UNESCO (COI) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) están planeando celebrar una consulta conjunta de expertos del 27 de septiembre al 1º de octubre de 2004 en Oslo (Noruega).

9. Se invita a los gobiernos, las organizaciones, las empresas y las personas interesadas a que transmitan cualquier información que consideren conveniente referente a la toxicología, la epidemiología, la evaluación de la exposición, la metodología analítica, la formación, la suerte y la frecuencia en los moluscos bivalvos y las medidas de control referentes a los siguientes grupos de toxinas:

- grupo de las saxitoxinas (comprendidos sus análogos, por ejemplo, la neosaxitoxina);
- el grupo del ácido domoico;
- el grupo del ácido ocadaico (comprendidos los esteres de diol y de 7-O-acilo, etc.);
- el grupo de las pectenotoxinas;
- el grupo de las yesotoxinas;
- el grupo de las brevetoxinas;
- el grupo de las azaspirácidas;
- el grupo del imino cíclico (comprendidos los espirolidos, las pteriatoxinas, las pinnatoxinas, etc.).

10. Aunque ya ha pasado el plazo fijado, seguimos recogiendo datos para esta labor y, en concreto, nos hacen falta datos sobre la prevalencia y la concentración de cada toxina en los moluscos bivalvos e informes de investigaciones de brotes, comprendidos qué moluscos bivalvos resultaron afectados, qué toxinas se detectaron en los alimentos y la concentración de la toxina en éstos, etc. Por lo dicho, aguardamos con gran interés a recibir los datos que puedan facilitarnos.

11. La otra solicitud de datos procede del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), que celebrará su 64ª reunión los días 9 a 17 de febrero de 2005 en Roma (Italia), para evaluar o reevaluar las siguientes sustancias:

- Acrilamida;
- Arsénico;
- Carbamato de etilo;
- Éteres de difenilo polibromados;
- Hidrocarburos aromáticos policíclicos, comprendido el benzo[a]pireno;
- Estaño (forma inorgánica).

12. Se invita a transmitir antes del **31 de julio de 2004** todas las informaciones que se considere de interés sobre la toxicología, la epidemiología, la evaluación de la exposición, la metodología analítica, la formación, la suerte y la frecuencia en los alimentos de estos compuestos. Puede hallarse más información al respecto en: <http://www.who.int/pcs/jecfa/call64.pdf>.

### ***El erobacter sakazakii* y otros microorganismos cuya aparición en la fórmula de leche en polvo para niños puede resultar preocupante**

#### Antecedentes

13. En la 35ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) se estudió la cuestión de la peligrosidad de los alimentos que contienen *E. sakazakii*. El CCFH pidió a la FAO y a la OMS que convocaran lo antes posible una reunión de expertos sobre los patógenos que suscitan preocupación, entre ellos el *E. sakazakii* y el *Clostridium botulinum*, en la fórmula de leche en polvo para niños.

14. Atendiendo a esta petición, la FAO y la OMS convocaron una reunión de expertos sobre el problema en febrero de 2004, cuyo informe presentaron a la 36ª reunión del CCFH. Se puede consultar el informe de la reunión en: <http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/feb2004/en/>. En su 36ª reunión, el CCFH decidió llevar adelante la revisión del Código Internacional de Prácticas de Higiene de los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños y elaborar criterios microbiológicos referentes al *E. sakazakii* y otros microorganismos y hacerlo lo antes posible. Para facilitar la revisión del Código, se propone dos terrenos de estudio:

- a) Perfeccionamiento del modelo de evaluación de riesgos

#### Situación actual

15. Se ha elaborado un modelo flexible que tiene propiedades que respaldan la adopción de decisiones. Tras algunas pruebas y exámenes, se puede utilizar el modelo para analizar diversas hipótesis definidas por el grupo de gestión de riesgos.

16. El resultado de esta labor serían estimaciones de los riesgos asociados a diversas hipótesis, que examinará el Grupo de redacción del Codex que se reunirá en noviembre para trabajar en la revisión de Código de Prácticas de Higiene de los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños.

- b) Elaboración de criterios microbiológicos

17. El resultado es una selección de criterios microbiológicos correspondientes a determinados microorganismos junto con el pertinente plan de muestreo y, de ser posible, una estimación de su eficacia utilizando el modelo de evaluación de riesgos.

Calendario

18. Se pretende disponer de esta información antes de la reunión del Grupo de redacción del Codex que tendrá lugar en el Canadá en noviembre de 2004, cuya labor será analizada en la 37ª reunión del CCFH a principios de 2005.

19. En la Asamblea Mundial de la Salud de 2004 se analizó brevemente la cuestión del *E. sakazakii* en la fórmula de leche en polvo para niños y se volverá a estudiar en la reunión del Consejo Ejecutivo de la OMS que tendrá lugar en enero de 2005.

---