

# ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/720  
11 de agosto de 2006

(06-3878)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

## ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD DE LA FAO Y LA OMS EN MATERIA DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS DURANTE EL PERÍODO COMPRENDIDO ENTRE JULIO DE 2005 Y JUNIO DE 2006

Comunicación de la Organización de las Naciones Unidas para la  
Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización  
Mundial de la Salud (OMS)

### *Introducción*

1. Durante el pasado año, la FAO y la OMS, en colaboración con las organizaciones e instituciones asociadas pertinentes, emprendieron o continuaron diversas iniciativas con el fin de:

- potenciar ulteriormente las funciones respectivas de los sectores de la agricultura y la salud para garantizar la calidad y la inocuidad del suministro de alimentos;
- reforzar la función de la FAO y de la OMS en la convocatoria de foros neutrales para la negociación y para el intercambio de información y de experiencias en la esfera de la inocuidad y la calidad de los alimentos;
- intensificar ulteriormente la cooperación y la colaboración entre las dos organizaciones y con otros asociados en la esfera de la inocuidad y la calidad de los alimentos; y
- mejorar la capacidad de los Estados miembros en desarrollo en la tarea de asegurar la inocuidad y la calidad de los alimentos y apoyar su participación efectiva en la labor del Codex.

2. En la consecución de los objetivos globales de la FAO, ha tenido lugar una importante reorganización en 2006 en la esfera de los alimentos y su inocuidad. La Dirección de Alimentación y Nutrición, cuyo nombre se ha cambiado recientemente a Dirección de Nutrición y Protección del Consumidor, que acoge la secretaría del Codex, la secretaría conjunta del JECFA, la secretaría conjunta de la JEMRA y los funcionarios que trabajan en la esfera de la calidad e inocuidad de los alimentos, se ha trasladado del Departamento Económico y Social al Departamento de Agricultura, Bioseguridad, Nutrición y Protección del Consumidor. Este cambio está en consonancia con el enfoque "de la explotación a la mesa" respecto de la nutrición, la inocuidad de los alimentos y la protección del consumidor y la importante función que desempeñan los operadores de la cadena alimentaria en esta esfera. Esto debería proporcionar nuevas oportunidades de cooperación entre todas las dependencias dedicadas a la producción, elaboración, manipulación, almacenamiento y distribución de productos alimenticios, así como el control de la inocuidad de los alimentos y la formulación de normas.

3. De manera análoga en la OMS, el Departamento Inocuidad de los Alimentos ha recibido el nuevo nombre de Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria tras la fusión de las dependencias dedicadas a la zoonosis y las enfermedades de transmisión alimentaria que antes dependían del Departamento de Enfermedades Transmisibles con el Departamento de Inocuidad de los Alimentos. El nuevo Departamento ilustra la actual estrategia de la OMS para abordar las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos a lo largo de todo el recorrido de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los consumidores.

4. A continuación se facilita información sobre las principales actividades de creación de capacidad realizadas por la FAO y la OMS en cuestiones relativas a la inocuidad y la calidad de los alimentos en el período sobre el que se informa.

#### ***Conferencias regionales de la FAO y la OMS sobre inocuidad de los alimentos***

5. La FAO y la OMS convocaron conjuntamente la Conferencia Regional sobre Inocuidad de los Alimentos para África (Harare, Zimbabwe, 3 a 6 de octubre de 2005) y la Conferencia Regional sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe (San José, Costa Rica, 6 a 9 de diciembre de 2005).

6. Estos dos eventos fueron los últimos de una serie de conferencias regionales organizadas por la FAO y la OMS a petición de los Estados miembros para satisfacer sus necesidades de orientación normativa y creación de capacidad en el ámbito de la inocuidad de los alimentos. En ambas conferencias se formularon varias recomendaciones a los Estados miembros, a la FAO y la OMS, a otras organizaciones pertinentes y a los gobiernos donantes. Los informes de las dos conferencias, junto con el CD ROM que contiene el informe, los documentos de trabajo y los documentos de sala, se pusieron a disposición de la Comisión del Codex Alimentarius en julio de 2006.

7. La Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para África también aprobó una Resolución y un Plan estratégico quinquenal recomendado para la inocuidad de los alimentos en África, que fue posteriormente utilizado para preparar una propuesta de proyecto para su examen por los posibles donantes. Esta propuesta de proyecto se examinó en la Comisión en una sesión informativa con el Grupo Africano de delegados. La FAO y la OMS trabajan con el fin de obtener suficientes recursos extrapresupuestarios para ayudar a los países africanos en la aplicación del Plan de acción quinquenal.

#### ***Foro Mundial FAO/OMS de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos***

8. El 3 de mayo de 2006 se celebró en la sede de la FAO una reunión preparatoria para un posible Tercer Foro Mundial FAO/OMS de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos a fin de mantener un debate preliminar sobre el objetivo, el formato, el contenido y la financiación de un posible tercer Foro Mundial. En esta reunión se recomendó la celebración de debates ulteriores sobre este tema coincidiendo con el actual período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. El 7 de julio de 2006 tuvo lugar una reunión para examinar este asunto.

#### ***Mecanismos de financiación para mejorar la inocuidad y la calidad de los alimentos***

9. La FAO, la OMS, la OIE, la OMC y el Banco Mundial establecieron un Servicio de Elaboración de Normas y Fomento del Comercio (SENFEC) para coordinar los esfuerzos de creación de capacidad de estas organizaciones en las esferas de la inocuidad de los alimentos y la sanidad animal y vegetal y para proporcionar un mecanismo de financiación a los países y las partes interesadas que les permitan llevar a cabo sus actividades en estos ámbitos. El SENFEC es a la vez un mecanismo de financiación y de coordinación. Ofrece ayuda financiera a título de donación a

organizaciones privadas y públicas de los países en desarrollo que desean cumplir las normas sanitarias y fitosanitarias internacionales y de ese modo incrementar o mantener el acceso a los mercados. El SENFC proporciona fondos para dos tipos de donaciones: donaciones para la preparación de proyectos y donaciones para su ejecución. Las donaciones para la preparación de proyectos, hasta un máximo de 20.000 dólares EE.UU., tienen por objeto actuar como puente entre la identificación de las necesidades de asistencia técnica y la elaboración de propuestas de proyectos coherentes. Las donaciones para la ejecución de proyectos oscilan normalmente entre 300.000 y 600.000 dólares EE.UU. Hasta abril de 2006 se habían aprobado 12 donaciones para la realización de proyectos y 15 para la elaboración de proyectos con un componente de inocuidad de los alimentos (véase la lista en el anexo del documento CAC/29/INF 5). Se alienta a los países y las partes interesadas a proponer proyectos y presentarlos al Servicio de Elaboración de Normas y Fomento del Comercio para su examen.

10. En el sitio Web ([www.standardsfacility.org](http://www.standardsfacility.org)) del SENFC se puede encontrar más información sobre este Servicio, en particular las fechas de reunión y las fechas límite precisas para la presentación de propuestas, el Plan de Actividades, los formularios de solicitud y la información sobre los proyectos aprobados.

11. La FAO y la OMS han establecido un Fondo Fiduciario para la participación en el Codex, cuya finalidad es incrementar la participación de los países en desarrollo y los países en transición en la labor esencial de la Comisión del Codex Alimentarius. El fondo proporciona ayuda financiera para aumentar la capacidad de estos países de aplicar esas normas en sus propios países. El séptimo informe sobre los progresos del Fondo Fiduciario FAO/OMS del Codex abarca las actividades realizadas en la primera parte de 2006 y es una continuación de la información contenida en el Informe anual de 2005. En el período comprendido entre enero y diciembre de 2006, se prevé ayudar a 132 delegados de 93 países para que asistan a 16 reuniones y grupos de trabajo del Codex. El desglose previsto de los participantes es el siguiente: un 57 por ciento de países de bajos ingresos; un 26 por ciento de países de ingresos medianos bajos; y un 17 por ciento de países de ingresos medianos altos. Tras el éxito del Curso de capacitación del Codex iniciado por el Fondo Fiduciario del Codex en diciembre de 2005, se prevé destinar más fondos a la capacitación y la divulgación más amplia del módulo de capacitación del Codex en 2006.

#### ***Asistencia técnica y material de apoyo para la creación de capacidad***

12. La FAO y la OMS participan en un programa de actividades y proyectos de asistencia técnica a escala nacional, regional e internacional. Entre las esferas abarcadas figuran la capacitación de funcionarios y personal técnico encargados del control de los alimentos (administradores del control de alimentos, inspectores de alimentos, analistas de productos alimenticios), la concesión de becas para los futuros organismos encargados de la formulación de normas alimentarias, la mejora de la capacidad de los laboratorios de control de los alimentos, la realización de análisis del riesgo, la evaluación de riesgos asociados a los peligros microbiológicos en los alimentos, el apoyo al establecimiento de comités nacionales del Codex, el asesoramiento en materia de políticas y el establecimiento de marcos reglamentarios. Además, entre otras cosas se incluyen la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas, la prevención y el control de las micotoxinas, la aplicación de las Directrices de la FAO/OMS para los gobiernos sobre la aplicación del sistema HACCP en las empresas pequeñas y/o menos desarrolladas, el sistema HACCP en la acuicultura, la rastreabilidad del pescado y de los productos pesqueros, las buenas prácticas para la industria de los piensos, la prevención de la EEB y otras enfermedades zoonóticas, etc.

13. La OMS apoya a laboratorios clínicos y de alimentos en la región de las Américas a través de la RILAA (Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos) y PulseNet (caracterización de las bacterias causantes de enfermedades transmitidas por los alimentos por redes de electroforesis en gel de campo pulsante (PFGE)).

14. En la actualidad la FAO está llevando a cabo un programa para mejorar la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas que se centra en la aplicación de buenas prácticas (agrícolas, de fabricación y de higiene) para evitar los peligros en puntos apropiados de la cadena de frutas y hortalizas frescas (fases de producción y poscosecha, *enfoque basado en la cadena alimentaria*). Se han celebrado talleres subregionales en América Latina y el Caribe, África, Asia y el Cercano Oriente (China, Egipto y Marruecos) y se han proyectado nuevos talleres para otras regiones del mundo. También se han iniciado actividades de sensibilización y capacitación a nivel nacional mediante la aplicación de planes de acción nacionales. Se están preparando cuatro estudios de casos sobre la aplicación de sistemas de calidad y de inocuidad. La FAO ha preparado material de formación (disponible en CD-ROM y en papel impreso) en el que se facilita información que pueden utilizar los países para elaborar programas de formación y aplicar las prescripciones en materia de inocuidad y calidad que se ajusten a sus necesidades específicas, y adquieran de ese modo más capacidad para aplicar las directrices y normas del Codex, satisfacer las prescripciones de los importadores y mejorar la calidad y la inocuidad de los productos frescos en el mercado nacional. Existe también una base de datos en línea (disponible también en forma de CD-ROM) con más de 800 documentos relativos a la seguridad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas. Véase también la página Web [www.fao.org/ag/agn/index\\_es.stm](http://www.fao.org/ag/agn/index_es.stm).

15. En mayo de 2006, la FAO concluyó la ejecución de un proyecto mundial para abordar el problema de la contaminación por micotoxinas en el café y proteger la salud de los consumidores de café. El proyecto sobre "Mejoramiento de la calidad del café mediante la prevención de la formación de mohos", iniciado en 2000, se formuló en colaboración con la Organización Internacional del Café (OIC) y la industria europea del café y lo ejecutó la FAO en el Brasil, Colombia, Côte d'Ivoire, la India, Indonesia, Kenya y Uganda. La financiación corrió a cargo del Fondo Común para los Productos Básicos, el Gobierno de los Países Bajos y el Instituto de Información Científica sobre el Café (ISIC). Para más información sobre el proyecto, los recursos de formación y las directrices sobre la prevención de la formación de mohos en el café, véase la página Web [www.coffee-ota.org](http://www.coffee-ota.org).

16. La FAO y la OMS han intervenido recientemente en la elaboración de algunos manuales, directrices y material didáctico con objeto de facilitar la labor de creación de capacidad. La mayoría de estos materiales se elaboran de manera conjunta, salvo en unos pocos casos en que se preparan en el marco de proyectos específicos sobre el terreno a cargo de la FAO o la OMS. Los materiales son los siguientes:

- Manual de capacitación y base de datos de recursos sobre Mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas (disponible en las páginas Web de la FAO o en forma de CD-ROM en chino, español, francés e inglés; véase más arriba una descripción más amplia).
- "Food Safety Risk Analysis - A Manual for National Food Safety Authorities" (Análisis del riesgo relacionado con la inocuidad de los alimentos - Manual para las autoridades nacionales encargadas de la inocuidad de los alimentos) y material didáctico en CD-ROM acompañante: publicación conjunta FAO/OMS que se está ultimando.
- La herramienta de la FAO titulada "Strengthening the capacity of national food control systems: Guidelines to assess capacity building needs" (Fortalecimiento de la capacidad de los sistemas nacionales de control de los alimentos: Directrices para evaluar las necesidades en materia de creación de capacidad) se sometió a una prueba experimental en el marco de proyectos del Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (AGNS) y del Servicio de Elaboración de Normas y Fomento del Comercio (SENF) en Benin, el Camerún y Myanmar, y obtuvo resultados positivos. Las Directrices se han publicado en versión impresa y en CD-ROM y se

han incluido en la página Web del AGNS. Actualmente se está ultimando una versión condensada complementaria de estas Directrices titulada "A quick guide to assess capacity building needs" (Guía rápida para evaluar las necesidades en materia de creación de capacidad).

- La FAO, junto con la OMS y el Consejo Industrial para el Desarrollo (ICD), ha preparado un Curso básico de sensibilización sobre evaluación del riesgo microbiológico. El objetivo principal de este curso es familiarizar a los gobiernos con el concepto general de análisis del riesgo y la manera en que la evaluación del riesgo microbiológico se inscribe en el marco de la gestión del riesgo microbiológico. Este curso se utilizó como base para un curso de formación para países de Europa Sudoriental que tuvo lugar en septiembre de 2005. Además, se celebró un taller de un día de duración sobre esta cuestión en Sydney, Australia, destinado a participantes de la región de Asia y el Pacífico. Se está organizando otro curso de formación para los países hispanohablantes de América Latina y el Caribe en octubre de 2006 y uno para Asia Sudoriental en noviembre de 2006. Ya está disponible en CD-ROM una versión preliminar del material del curso (en inglés).
- Fomento de la participación en las actividades del Codex - Material didáctico de la FAO/OMS concebido para fortalecer los sistemas nacionales de inocuidad y calidad de los alimentos mediante una mayor participación en el proceso del Codex. Debería servir como documento de referencia para quienes participan en las actividades nacionales del Codex y como instrumento para los cursos de capacitación sobre éste. En el manual se incluirán un CD-ROM con el material de apoyo visual y los documentos de referencia pertinentes. Está disponible en varios idiomas en la dirección [www.fao.org/ag/AGN/food/capacity\\_codex\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/AGN/food/capacity_codex_en.stm). Se está preparando activamente un curso electrónico de formación a través de Internet basándose en este material de formación.
- Se concluyó el documento de orientación de la FAO/OMS para los gobiernos relativo a la aplicación del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) en las empresas pequeñas y menos desarrolladas. El documento pronto estará disponible en la página Web [http://www.fao.org/ag/agn/food/quality\\_haccp\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_en.stm).
- LA FAO y la OMS han estado preparando material de formación normalizado para ayudar a los países a aplicar los textos pertinentes del Codex relacionados con la evaluación de la inocuidad de los alimentos de los productos obtenidos por medios biotecnológicos modernos. Este material de formación puede incluir un manual de formación piloto con teoría y ejemplos prácticos de las evaluaciones del riesgo de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos y una guía para formar a los encargados de la reglamentación.
- La OMS ha publicado "A Guide for Healthy Food Markets" (Guía para mercados de alimentos saludables), que contiene un anexo sobre las medidas para reducir la transmisión de la gripe aviar en los mercados callejeros de los países en desarrollo. La publicación está disponible en la página Web [www.who.int/foodsafety/capacity/healthy\\_marketplaces/en/](http://www.who.int/foodsafety/capacity/healthy_marketplaces/en/).
- La OMS ha completado el desarrollo de los regímenes alimenticios por bloques de consumo de alimentos del Sistema mundial de vigilancia del medio ambiente/Alimentos (SIMUVIMA/Alimentos), que utilizarán el JECFA y la JMPR

para estimar la exposición a largo plazo a los productos químicos en los alimentos. Los regímenes alimenticios están disponibles en la página Web [www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/](http://www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/).

17. Todos estos materiales, una vez ultimados, se publicarán en distintos idiomas para lograr un uso más amplio por los Estados miembros.

### ***Mecanismos de intercambio de información***

18. Durante su segundo año completo de actividad, el Portal internacional sobre inocuidad de los alimentos y sanidad animal y vegetal ([www.ipfsaph.org](http://www.ipfsaph.org)), iniciativa conjunta con la CIPF, la OIE, el Codex y la OMC, ha proseguido su desarrollo. El número de solicitudes de páginas al sitio Web al mes suele ser superior a las 400.000; las cifras de visitantes únicos al mes exceden normalmente los 35.000. El portal está añadiendo varios conjuntos nuevos de datos sobre plaguicidas y aditivos alimentarios y ahora contiene más de 25.000 registros, al tiempo que se ha reforzado la colaboración con la UE a través de contactos con el Export Helpdesk de la Dirección General de Comercio. Dos iniciativas particulares que merece la pena destacar son las siguientes:

- el portal regional de América Latina (Portal regional de inocuidad y sanidad agroalimentaria o PRISA), accesible en <http://prisa.fao.org>, se puso en marcha en la conferencia regional que tuvo lugar en América Latina en abril de 2006. Además de los datos oficiales sobre la inocuidad de los alimentos y la sanidad animal y vegetal, el PRISA contiene otras informaciones que los usuarios de la región han venido solicitando, por ejemplo sobre los eventos de formación, cursos y otras actividades de creación de capacidad, así como más detalles sobre los contactos no oficiales en los países (institutos de investigación, organismos, órganos de certificación, juntas de promoción de las exportaciones) e información sobre el sector privado, o bien normas "voluntarias". Este portal regional puede proporcionar un modelo que se podría adoptar en otras regiones, como África Meridional, África Occidental o los países del grupo ASEAN; y
- el trabajo en curso para elaborar una versión del portal de banda ancha con el fin de facilitar el acceso de los países en desarrollo que se ha venido proporcionando progresivamente desde abril de 2006.

19. Gracias a la financiación del Servicio de Elaboración de Normas y Fomento del Comercio (SENFEC), ahora continúa el trabajo para reforzar el sistema técnico en el que se basa el portal, al tiempo que se impulsan activamente proyectos financiados por el SENFEC para utilizar el portal como un recurso, y considerar la inclusión de otros posibles conjuntos de datos nacionales. El portal también se incluye como una de las herramientas básicas de la formación en el uso efectivo de los sistemas de información relacionada con el Codex que se imparte a través de talleres regionales en África Central, Europa Central y Lejano Oriente que concluirán durante 2006. Se puede encontrar más información sobre el proyecto de portal en el documento de información CAC/29 INF/8.

20. La Red de Autoridades Internacionales de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), organizada y mantenida por la OMS en colaboración con la FAO, se inauguró en octubre de 2004. Desde entonces ha recibido un amplio apoyo de los Estados miembros. Identificada como una necesidad prioritaria tanto por el Codex como por la Asamblea Mundial de la Salud, hasta mayo de 2006 se habían incorporado a la red 150 Estados miembros. La INFOSAN es una red de información para la difusión de información mundial importante sobre inocuidad de los alimentos y funciona como vehículo de las autoridades encargadas de la inocuidad de los alimentos y otros organismos competentes para intercambiar información sobre la inocuidad de los alimentos y mejorar la colaboración entre ellos. Desde su creación, la INFOSAN ha respondido a las solicitudes de

información de los Estados miembros proporcionando 11 notas de información de la INFOSAN sobre temas pertinentes a la inocuidad de los alimentos, con inclusión de la gripe aviar y los alimentos modificados genéticamente. INFOSAN EMERGENCY, el órgano de la red que se ocupa de las emergencias, ha investigado hasta la fecha 11 incidentes de alimentos contaminados en el comercio internacional y ha enviado a la INFOSAN alertas de emergencia. INFOSAN EMERGENCY tiene como finalidad complementar y respaldar la Red Mundial de Alerta y Respuesta ante Brotes Epidémicos ([GOARN](#)) de la OMS, que comprende un componente de alerta y respuesta frente a incidentes químicos.

21. El Reglamento Sanitario Internacional de la OMS (RSI) se ha actualizado recientemente para abarcar los agentes causantes de riesgos graves para la salud relacionados con los alimentos en el comercio internacional. La versión adaptada del RSI entrará en vigor para junio de 2007.

22. En 2004, la OMS inauguró su nuevo Centro de Operaciones Estratégicas de Salud (SHOC). Se trata de un centro de información y comunicaciones compartidas ideado para facilitar la colaboración y resolver problemas con el fin de mejorar los resultados sanitarios en los países. El SHOC apoya virtual y físicamente las operaciones de la OMS en la sede y en las oficinas regionales y en los países cuando se producen crisis de salud pública. INFOSAN EMERGENCY forma parte de la estructura operativa de apoyo del SHOC.

23. La FAO también apoya el desarrollo y mantenimiento de FishPort, sistema basado en la Web para la difusión de información científica y técnica sobre la inocuidad y la calidad del pescado.

#### ***Preparación para responder a emergencias nucleares***

24. La FAO ha establecido una red de expertos técnicos sobre la preparación para responder a emergencias nucleares en relación con los alimentos y la agricultura. Este grupo se encarga de la aplicación de los acuerdos de cooperación entre el OIEA y la FAO. Entre las actividades que están en marcha figuran la creación de un sistema de información en línea (que incluye datos sobre tipos de suelos, pautas de nutrición, utilización de tierras, etc.), el establecimiento de un equipo interno de gestión de crisis para afrontar las emergencias nucleares que afecten a la agricultura y el reforzamiento de las relaciones de trabajo con el OIEA sobre este asunto.

#### ***Directrices para las buenas prácticas agrícolas***

25. La FAO está elaborando un enfoque para apoyar la aplicación de buenas prácticas agrícolas (BPA) en toda la cadena alimentaria. La labor relativa a las BPA se centra en la información, la asistencia técnica y la creación de capacidad para ayudar a los países en desarrollo a hacer frente a sistemas alimentarios cambiantes y globalizados y la proliferación de las prescripciones relativas a las BPA de las industrias alimentarias y de otro tipo, sin comprometer sus objetivos de desarrollo sostenible. El enfoque de la FAO respecto de las BPA no es prescriptivo, y no llevaría a la formulación de nuevas normas o códigos internacionales. Además, no debería afectar a la definición o el alcance de las buenas prácticas agrícolas que aparecen en los textos existentes, por ejemplo el Codex Alimentarius. En cambio, en la labor relativa a las BPA que está realizando la FAO, las BPA locales definidas por las partes interesadas ayudarían a los agricultores y los gobiernos a adoptar prácticas agrícolas que les permitan cumplir los marcos normativos internacionales, como la CIPF, el Codex Alimentarius y la OIE, y a aplicar BPA que generen sostenibilidad ambiental, económica y social en distintos entornos locales. Previa solicitud de los miembros, la FAO está llevando a cabo actividades de asistencia técnica y creación de capacidad relativas a las BPA para los cultivos, las frutas y hortalizas, la carne, la leche o los piensos en distintos países de África, América Latina y Asia.

### *Actividades conjuntas en el sector pesquero*

26. La Dirección de Industrias Pesqueras (FII) de la FAO está llevando a cabo las siguientes actividades en la esfera de la creación de capacidad:

- Apoyo al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, especialmente la aplicación de los consejos para establecer límites máximos para las biotoxinas.
- Organización conjunta de consultas de expertos de la FAO, la OMS y la OIE sobre la utilización de antimicrobianos en la acuicultura y la resistencia a ellos.
- Apoyo a la labor de la FAO y la OMS consistente en sopesar los riesgos y beneficios del consumo de pescado y productos pesqueros, en particular en relación con la cuestión del metilmercurio.
- Formación en los países en desarrollo relativa a la aplicación del sistema HACCP, la evaluación del riesgo y la rastreabilidad en las pesquerías.
- Creación de capacidad nacional de control pesquero en los países en desarrollo, especialmente los países menos adelantados.

A. CREACIÓN DE CAPACIDAD PARA LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: DETERMINADAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS, JULIO DE 2005 - JUNIO DE 2006

### **EVENTOS INTERNACIONALES**

27. La Dirección de Producción y Sanidad Animal de la FAO y la Federación Internacional de la Industria de los Piensos celebraron un congreso mundial sobre alimentos y piensos en Sao Paulo, Brasil, los días 11 a 13 de julio de 2005. Se puede obtener más información en el sitio Web del congreso: [www.globalfeed-food.com](http://www.globalfeed-food.com).

28. El Centro de Capacitación y Referencia para el Control de los Alimentos y Plaguicidas FAO/OIEA (Organismo Internacional de Energía Atómica) celebró un taller de formación sobre la introducción de medidas de garantía/control de calidad en los laboratorios de análisis de residuos de plaguicidas. El taller tuvo lugar en el Laboratorio de Agricultura y Biotecnología de la FAO/OIEA, Laboratorios del OIEA, Seibersdorf, Austria, del 12 de septiembre al 7 de octubre de 2005. Se puede obtener más información detallada sobre el curso en [www.elearning.iaea.org/ATutor/bounce.php?course=34](http://www.elearning.iaea.org/ATutor/bounce.php?course=34).

29. LA FAO/AGNS forma parte del comité asesor para una conferencia de MYCO-GLOBE (Integración de la investigación sobre micotoxinas y hongos toxigénicos para la inocuidad de los alimentos en un sistema mundial) sobre "Aprender de la UE: Reducción de los efectos de las micotoxinas en la agricultura tropical, con especial atención a la salud y el comercio en África". La conferencia tuvo lugar en Accra, Ghana, del 13 al 16 de septiembre de 2005. Se puede obtener más información sobre el proyecto y la conferencia en el sitio Web de la conferencia: [www.iita.org/mycotoxinconf/index.htm](http://www.iita.org/mycotoxinconf/index.htm).

30. La FAO/AGNS también organizó un simposio paralelo sobre inocuidad de los alimentos y otro sobre los programas de nutrición e intervención de la Comunidad en el "18º Congreso Internacional sobre Nutrición" que tuvo lugar en Durban, Sudáfrica, del 19 al 23 de septiembre de 2005. El Congreso fue organizado por la Unión Internacional de Ciencias de la Nutrición. Se puede obtener más información en el sitio Web del Congreso: [www.puk.ac.za/fakulteite/voeding/iuns/scientific%20programme.htm#PS](http://www.puk.ac.za/fakulteite/voeding/iuns/scientific%20programme.htm#PS).

31. La FAO celebró un taller sobre la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente en la sede de la FAO los días 13 y 14 de octubre de 2005. La finalidad de este taller era presentar a los funcionarios profesionales de la FAO una serie de opiniones de expertos sobre determinadas cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente. Se puede obtener más información sobre este taller en: [www.fao.org/ag/agn/food/meetings\\_workshops2005\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/meetings_workshops2005_en.stm)

32. La Consulta FAO de expertos sobre la bioseguridad (Roma, 28 de febrero a 3 de marzo de 2006) examinó varias aplicaciones presentes y futuras de nuevas biotecnologías en diversos sectores con el objetivo de aprovechar las oportunidades para consolidar las futuras actividades relativas a la bioseguridad para una agricultura y una producción de alimentos sostenibles, dentro de un contexto de *bioseguridad*. Los debates se concentraron en tres cuestiones: gobernanza para la bioseguridad, cooperación en materia de bioseguridad y fundamentos técnicos de la bioseguridad. Dentro de éstos, en la Consulta se formularon varias recomendaciones sobre el establecimiento de un enfoque interdisciplinario coherente respecto de la bioseguridad, fortaleciendo los marcos normativo y legislativo para la bioseguridad en la esfera de la alimentación y la agricultura, la asistencia técnica y la creación de capacidad, la cooperación con asociados externos, la capacidad de información y el intercambio de datos y la investigación.

33. Del 13 al 16 de junio de 2006 tuvo lugar en Seúl, República de Corea, una consulta conjunta FAO/OMS/OIE de expertos sobre el uso de antimicrobianos en la acuicultura y la resistencia a ellos. En la consulta se abordaron todos los aspectos relacionados con la reglamentación, la comercialización, la distribución y el uso de antimicrobianos en la acuicultura, el alcance de su uso en la acuicultura y las repercusiones de dicho uso en la salud pública. Para más información, se puede consultar la página Web: [http://www.fao.org/ag/agn/food/risk\\_antimicrobial\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/risk_antimicrobial_en.stm).

### ***Proyectos mundiales***

34. El Gobierno de Noruega ha firmado recientemente un Acuerdo de cooperación en materia de programas con la FAO, con la finalidad global de apoyar los Objetivos de Desarrollo del Milenio en los países en desarrollo a través de la labor de la FAO durante el período 2005-2006. Uno de los principales objetivos de este proyecto es "mejorar la inocuidad y calidad de los alimentos a nivel nacional y a lo largo de la cadena alimentaria". Hay previstas actividades durante la segunda mitad de 2006 en Kenya, Uganda, Tanzania, Camboya, Laos, Nicaragua y Burkina Faso. Los resultados que se han de obtener incluyen: la aceptación y el uso de buenas prácticas agrícolas (BPA); la creación de capacidad y la sensibilización para la gobernanza y la gestión integradas de los recursos naturales (SARED), el apoyo a la calidad e inocuidad de los alimentos y la labor relacionada con el Codex, y directrices, asesoramiento e instrumentos aplicados/desarrollados relativos a las pesquerías de pequeña escala/artesanales.

35. En el marco del mismo Acuerdo de cooperación en materia de programas, Noruega también apoya una serie de iniciativas destinadas a impulsar la labor anterior de la FAO relativa a la integración de la inocuidad de los alimentos, la sanidad animal y vegetal y la bioseguridad en el marco de la bioseguridad. Las actividades incluyen la aplicación del marco de la bioseguridad a nivel nacional, la preparación de herramientas y directrices adicionales, así como nuevo material práctico de orientación.

### ***Instrumentos mundiales en preparación***

36. La FAO convocó un grupo especial de expertos del 2 al 4 de noviembre de 2005 en Roma para realizar un examen colegiado de dos de las herramientas concebidas para ayudar a los países en su esfuerzo por integrar las disciplinas y actividades relacionadas con la *bioseguridad*, a saber, manual sobre el análisis del riesgo en la esfera de la bioseguridad y las directrices para la evaluación

de las necesidades de capacidad en materia de bioseguridad. Ahora estas herramientas serán sometidas a pruebas experimentales y luego se divulgarán ampliamente. Se puede obtener más información sobre el enfoque de la FAO respecto de la *bioseguridad* y la labor que realiza en esa esfera en: [www.fao.org/biosecurity](http://www.fao.org/biosecurity).

37. La FAO/AGNS está preparando un manual sobre la inspección de los alimentos y la auditoría de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.

#### B. ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD EN ÁFRICA

##### **ACTIVIDADES REGIONALES DE LA FAO**

38. La FAO y la Oficina de Normalización de Tanzania celebraron un taller subregional de cinco días de duración para los países africanos de lengua inglesa en Arusha, Tanzania, del 10 al 14 de octubre de 2005 sobre un enfoque práctico para mejorar la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas. Se puede obtener más información sobre el taller en el sitio Web de la FAO [www.fao.org/ag/agn/food/meetings\\_workshops2005\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/meetings_workshops2005_en.stm)

39. La FAO llevó a cabo un taller de capacitación de dos días de duración sobre análisis de riesgos en la inocuidad de los alimentos para los países de África del Norte en Túnez, Túnez, los días 25 y 26 de noviembre de 2005. Se pueden obtener más detalles en el sitio Web de la FAO [www.fao.org/ag/agn/food/meetings\\_workshops2005\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/meetings_workshops2005_en.stm).

##### **ACTIVIDADES REGIONALES DE LA OMS**

40. Con la cooperación de la OMS, se preparó un proyecto de Estrategia sobre inocuidad de los alimentos para la región de África, y que se examinará en la 57ª reunión del Comité Regional para África en 2007. Benin y Malí recibieron ayuda para organizar talleres de formación sobre el Codex Alimentarius y varios países reforzaron sus comités nacionales del Codex. El Gabón, Guinea y la República Democrática del Congo realizaron encuestas nacionales sobre la inocuidad de los alimentos y el Gabón, Malí y Rwanda prepararon estrategias/planes de acción nacionales.

41. Con la cooperación de la OMS, el Gobierno de las Seychelles organizó cursos de formación sobre inspección y manipulación de alimentos a través de la colaboración con la FAO y la ONUDI. El Níger organizó dos seminarios sobre inocuidad de los alimentos e inocuidad de la carne y Kenya organizó tres talleres sobre la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y los principios del sistema HACCP. El cuarto curso de formación francófono sobre la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos tuvo lugar en Yaoundé, Camerún, en diciembre de 2005. Benin, el Senegal y la República del Congo realizaron actividades para reforzar la vigilancia y el control microbiológico de los alimentos. A petición del Ministerio de Salud, Mozambique recibió ayuda para fortalecer el Laboratorio Nacional de Higiene de los Alimentos y del Agua.

42. La OMS preparó una Guía regional para la elaboración, revisión y aplicación de la legislación relativa a los alimentos en la región africana. Kenya recibió apoyo para formar a sus nacionales en los procedimientos de actuación judicial a fin de reforzar la observancia de la legislación sobre los alimentos. Benin aplicó programas de inocuidad de los alimentos en las escuelas y el Gabón, Guinea y la República Democrática del Congo sensibilizaron a los vendedores y los manipuladores callejeros de alimentos sobre la manipulación inocua de los productos alimenticios.

43. La OMS respaldó la aplicación de las Cinco claves para la inocuidad de los alimentos en Mozambique, la República del Congo y Botswana, Lesotho y Guinea. Se adoptó el manual sobre cinco claves para la inocuidad de los alimentos en el propio hogar para las escuelas africanas.

La OMS promovió la salud ambiental y la inocuidad de los alimentos en las escuelas de las zonas urbanas de bajos ingresos en Angola, el Camerún, Malí y Mozambique.

*Proyectos de la FAO sobre el terreno*

44. En el marco de su Programa de Cooperación Técnica (PCT), la FAO ha realizado numerosos proyectos sobre aspectos críticos del control de los alimentos en muchos países. Este programa de la FAO está concebido para ayudar a los Estados miembros a cubrir las necesidades más apremiantes de desarrollo. En relación con la inocuidad de los alimentos, estas necesidades son 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 los nuevos reglamentos comerciales. Los proyectos del PCT suelen tener una duración de uno a dos años, con la posibilidad de una segunda fase de financiación, en casos justificados. También se han ejecutado proyectos gracias a otras fuentes de financiación que se indican.

45. La FAO/AGNS ha ejecutado asimismo un proyecto para mejorar la calidad de los alimentos de venta callejera en Benin. Los resultados previstos del proyecto son fundamentalmente reducir los efectos negativos de la contaminación urbana en la salud del consumidor y mejorar la inocuidad de los alimentos en todos los niveles de la cadena que va de la producción al consumo. Este proyecto fue ejecutado entre mayo de 2004 y octubre de 2005. Contenía un componente importante de capacitación para los productores hortícolas, los vendedores de alimentos al por mayor y al por menor y los inspectores de alimentos. Se formuló una estrategia nacional para definir las actuaciones que han de realizar las instituciones públicas competentes a fin de garantizar la sostenibilidad de los resultados del proyecto.

46. En mayo de 2004 se aprobó un proyecto de la FAO/AGNS para respaldar la aplicación de una estrategia de control y supervisión de la calidad y la inocuidad de los productos alimenticios en la República Democrática del Congo. Está previsto que el proyecto continúe hasta abril de 2006.

47. En junio de 2003 se inició un proyecto de la FAO/AGNS para respaldar el sector alimentario informal de Guinea, que concluyó en julio de 2005. La asistencia tenía por objeto ayudar al Gobierno a definir las estrategias necesarias para mejorar la calidad de los alimentos preparados y vendidos en la calle. En el marco del proyecto se llevaron a cabo investigaciones y comprobaciones experimentales de actuaciones viables para mejorar la inocuidad y la calidad de los alimentos vendidos en la calle. Los consumidores recibieron información sobre las asociaciones y otras instituciones que trabajan para proteger la inocuidad y la calidad de los alimentos.

48. El Servicio de Tecnologías de Ingeniería Agrícola y Alimentaria (AGST) de la FAO ha coordinado un proyecto de capacitación de formadores destinado al personal de extensión en Kenya, a fin de sensibilizar sobre la contaminación por micotoxinas y organizar prácticas poscosecha adecuadas para su control. Para garantizar la sostenibilidad, a los cursillistas se les encomendó la labor de sensibilizar a grupos de agricultores y facilitar la elaboración de planes de acción para el control de las aflatoxinas en las explotaciones agrícolas. Los planes de acción están destinados a servir como proyectos piloto que se puedan repetir en otras comunidades. En 2005 estaba en marcha una segunda fase del proyecto destinada a otras partes interesadas.

49. En respuesta a la petición del Instituto Nacional de Investigación de los Alimentos de Botswana, se preparó una propuesta de proyecto de asistencia de la FAO para el fortalecimiento de su sistema nacional de inocuidad de los alimentos. Elaboró este proyecto el AGNS en colaboración con la Oficina Subregional de la FAO para el África Austral y Oriental y fue aprobado en 2005.

50. La FAO/AGNS inició el trabajo relativo a un proyecto del PCT de la FAO a principios de 2006 para ayudar en el control de micotoxinas en Sudáfrica. El objetivo del proyecto es realizar

una evaluación preliminar del nivel de contaminación por micotoxinas (principalmente ocratoxina A y desoxinivalenol en determinados productos básicos) y aumentar la capacidad del Gobierno para el muestreo, la vigilancia, la prevención y el control de las micotoxinas en los alimentos con miras a garantizar la máxima protección del consumidor y promover el comercio internacional de alimentos. Actualmente, las actividades propuestas se concentran en la obtención y el análisis de datos, con el fin de mejorar las actividades de vigilancia y control, realizar una evaluación científica del riesgo utilizando datos locales y alimentar la red de intercambio de información en los países de la SADC.

### *Cooperación directa con los países en desarrollo*

51. A petición del Gobierno del Camerún, la FAO está proporcionando asesoramiento y apoyo al Laboratoire de Chimie de Hygiène Environnement del Centro Pasteur del Camerún, para la realización de un estudio sobre la exposición de los habitantes de Yaoundé a los residuos de plaguicidas mediante la utilización de un protocolo de estudio de la alimentación total que tiene presentes las recomendaciones de la FAO y la OMS sobre este asunto.

### **ACTIVIDADES FUTURAS DE LA FAO**

52. La FAO y la OMS celebraron una reunión informal con delegados de la región africana que asistían al 29º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en Ginebra, a fin de debatir el seguimiento de la Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para África y también las actividades actuales y futuras de creación de capacidad en la región.

53. Durante 2006, la FAO/AGNS proporcionará asistencia directa al Gobierno de Mozambique en el establecimiento de un comité nacional del Codex. La FAO/AGNS también ayudará en la organización de una consulta entre las partes interesadas y un taller.

54. La FAO/AGNS proporcionará asistencia directa al Gobierno de Djibouti durante la segunda mitad de 2006 en la organización de un comité nacional del Codex.

55. La FAO/AGNS organizará un taller regional en Botswana sobre los criterios de prueba para la aplicación del sistema HACCP en empresas pequeñas y/o menos desarrolladas durante la segunda mitad de 2006 como complemento de los planes de acción nacionales.

56. La FAO/AGNS, junto con el Instituto de Ciencias e Inspección de los Alimentos de Bari, Italia, está contribuyendo a un estudio nacional sobre la contaminación por micotoxinas de los alimentos en Nigeria.

57. La FAO (AGNS) ha recibido una solicitud de asistencia del Gobierno de Côte d'Ivoire para la formulación de un proyecto destinado a fortalecer el sistema de control de los alimentos. Este proyecto está en la fase de formulación.

58. Se ha recibido una solicitud del Gobierno de Rwanda para abordar la manipulación higiénica de los alimentos de origen animal. El proyecto está en la fase de formulación. La solicitud fue presentada al Servicio de Producción Animal de la FAO, en colaboración con el AGNS.

59. El Gobierno del Senegal ha solicitado asistencia a la FAO/AGNS para fortalecer y respaldar los sistemas de garantía de la calidad en los laboratorios de inocuidad de los alimentos. La solicitud se encuentra actualmente en la fase de aprobación.

60. En este momento se busca financiación para una propuesta de programa subregional elaborada por la FAO/AGNS para facilitar el comercio en los Estados miembros de la Comunidad

para el Desarrollo del África Meridional (SADC) mediante normas alimentarias y la ordenación de la inocuidad de los alimentos.

61. En respuesta a una solicitud de la Oficina de Normas de Tanzania al AGNS, está actualmente en la fase de formulación un proyecto del PCT destinado a reforzar la capacidad de mejora de la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas frescas producidas en Tanzania.

#### C. ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD EN ASIA

##### **ACTIVIDADES REGIONALES**

62. LA FAO/AGNS, en colaboración con el Departamento de Agricultura de Tailandia, organizó un taller regional sobre buenas prácticas agrícolas (BPA) para las frutas y hortalizas frescas en Bangkok, Tailandia, del 14 al 16 de septiembre de 2005.

63. LA FAO y la OMS impartieron un curso piloto de formación regional de cinco días de duración sobre la formulación de normas alimentarias en un marco del análisis del riesgo para determinados países de Asia en Bangkok, Tailandia, del 12 al 16 de diciembre de 2005.

64. La FAO y el Centro de Recursos Microbiológicos para la Biotecnología Marina (MIRCEN) de la UNESCO celebraron un taller sobre "Técnicas moleculares en la acuicultura e inocuidad del pescado" en Mangalore, Karnataka, India, del 13 al 17 de febrero de 2006. El objetivo de este taller era exponer a los investigadores de ocho países de Asia varias técnicas moleculares aplicadas a la acuicultura y la evaluación de la inocuidad del pescado.

65. LA FAO/AGNS colaboró con el Gobierno Popular Provincial de Heilongjiang, el Consorcio Americano de Inocuidad de los Alimentos y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Desarrollo Rural de Alberta, Canadá, en la organización conjunta del "Foro internacional sobre calidad e inocuidad de los alimentos en China, 2006", que tuvo lugar en Harbin, China, del 15 al 18 de junio de 2006. El objetivo de este foro era mejorar la calidad y la inocuidad de los alimentos y promover el intercambio y la cooperación internacionales sobre bromatología. Se pueden obtener más detalles sobre este foro en: [www.hljagri.gov.cn/IFFQSC2006](http://www.hljagri.gov.cn/IFFQSC2006).

66. La FAO, la OMS y la OIE organizaron una consulta conjunta de expertos sobre el uso de antimicrobianos en la acuicultura y la resistencia a ellos del 13 al 16 de junio de 2006 en Seúl, Corea. En la consulta se abordaron todos los aspectos relacionados con la reglamentación, la comercialización, la distribución y el uso de antimicrobianos en la acuicultura, el alcance de su uso en la acuicultura y las repercusiones de dicho uso en la salud pública. Se puede obtener más información sobre esta consulta en: [www.fao.org/ag/agn/food/riskantimicrobial\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/riskantimicrobial_en.stm).

67. Los materiales de orientación de la OMS relativos a las "Cinco claves para la inocuidad de los alimentos" se han traducido a idiomas regionales y locales y actualmente se utilizan para elaborar manuales adaptados con fines de sensibilización y formación en todos los países de Asia Sudoriental.

##### **ACTIVIDADES NACIONALES**

###### ***Proyectos de la FAO sobre el terreno***

68. A finales de 2004 comenzó un proyecto del PCT de la FAO/AGNS sobre fortalecimiento de la capacidad de comprobación de la inocuidad de los alimentos que solicitó el Gobierno de China. El objetivo general del proyecto es proteger la salud de los consumidores y aumentar la competitividad de sus productos frescos en el mercado internacional a través del fortalecimiento de la capacidad del país para inspeccionar, analizar y vigilar los productos frescos para detectar residuos de

plaguicidas y contaminantes. El proyecto ha mejorado las instalaciones de laboratorio y ha formado al personal encargado de los análisis. Ha aumentado la capacidad de supervisión mediante la introducción de métodos de detección de residuos múltiples. Además, también ha aumentado la sensibilización de los distintos agentes de la cadena alimentaria sobre los requisitos de calidad e inocuidad y la armonización de los reglamentos nacionales en el Codex, y ha mejorado los servicios de extensión con la información relacionada con los plaguicidas y su uso apropiado.

69. En noviembre de 2002 comenzó un proyecto del PCT de la FAO/AGNS para Mongolia, destinado a mejorar el control de las importaciones de alimentos, y la fase 2 del proyecto se puso en marcha en agosto de 2005. Los objetivos del proyecto son establecer y reforzar el sistema nacional de control de la calidad y la inocuidad de las importaciones de alimentos. Esto es extraordinariamente importante para Mongolia, puesto que más del 80 por ciento de los productos alimenticios consumidos en el país son de importación. En concreto, el proyecto aborda el entorno institucional para el control de las importaciones de productos alimenticios, imparte capacitación a los inspectores de los alimentos, perfeccionando las instalaciones de laboratorio y capacitando al personal encargado del análisis en los controles fronterizos de los productos alimenticios. También se aumenta 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 todos los interesados en los asuntos relativos al control de los alimentos. Durante la fase 2 del proyecto se está preparando un documento de orientación sobre la inspección de los alimentos y formando a los analistas de productos alimenticios.

70. En diciembre de 2003 comenzó en Tailandia un proyecto del PCT de la FAO/AGNS para mejorar el cumplimiento de las prescripciones sanitarias y fitosanitarias aplicables a las frutas y hortalizas frescas. El Gobierno de Tailandia solicitó el proyecto ante el enorme potencial de exportación de frutas y hortalizas frescas y elaboradas del país. Las actividades del proyecto se concentran en la organización de programas para la prevención y el control de los peligros microbiológicos en estos productos, la capacidad técnica de los productores de alimentos, la capacitación sobre sistemas de garantía de la inocuidad y la calidad de los alimentos para productores, elaboradores y funcionarios del Gobierno responsables de la aplicación de estos sistemas. Además, se mejorará el sistema global de inspección y certificación de las exportaciones de frutas y hortalizas. Se está preparando una segunda fase para concluir las actividades del proyecto.

71. En junio de 2004 comenzó un proyecto del PCT de la FAO para mejorar la calidad del café en Tailandia y concluyó en febrero de 2006. Las actividades en el marco de este proyecto incluyen la capacitación en buenas prácticas de higiene a lo largo de la cadena del café, para reducir el crecimiento de moho y la formación de micotoxinas en el café verde. Proporciona capacitación en la vigilancia y el análisis de la ocratoxina A y en el análisis micológico. Dirigió el proyecto el Oficial de producción vegetal (cultivos industriales) de la Oficina Regional de la FAO para Asia y el Pacífico, en colaboración con el AGNS.

72. En mayo de 2005 comenzó un proyecto de fondos fiduciarios financiado por el Organismo Neozelandés de Desarrollo Internacional (NZAID) y ejecutado por la FAO. Este proyecto, titulado "Mejora de la inocuidad de los alimentos y su gestión en Viet Nam, la República Democrática Popular Lao y Camboya" tiene por objeto ayudar a los países participantes a formular o mejorar la política nacional sobre inocuidad de los alimentos, reforzar el marco jurídico para el control de los alimentos y crear la capacidad técnica necesaria para aplicar los requisitos de inocuidad. El proyecto también incluye componentes relativos a la educación en materia de inocuidad de los alimentos y vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos que se aplicarán en colaboración con la Oficina Regional de la OMS para Asia.

73. Actualmente se está formulando un proyecto de tres años de duración que financiará el Gobierno del Japón y ejecutará la FAO. Dicho proyecto tendrá por objeto mejorar la inocuidad de los

alimentos en los países de la ASEAN a través del fortalecimiento de los sistemas nacionales de inspección de los alimentos.

#### *Asesoramiento directo a los países en desarrollo*

74. La FAO también está ayudando al Gobierno de Malasia en sus esfuerzos por mejorar su capacidad actual de evaluación de los riesgos derivados de las sustancias químicas en los productos alimenticios, en particular los aditivos alimentarios.

75. Además, la FAO prestó asistencia a la India a través del Centro de Recursos Microbiológicos para la Biotecnología Marina (MIRCEN) de la FAO/UNESCO para la organización de un taller internacional de la Sociedad Americana de Microbiología (ASM)/FAO/UNESCO sobre técnicas moleculares en la acuicultura y la inocuidad del pescado. Esta actividad facilitará los esfuerzos de las instituciones de ocho países de la región para mejorar las actividades en curso en esta esfera y contribuir a completar algunos datos identificados por la JEMRA que son pertinentes para esos países.

#### **PRÓXIMAS ACTIVIDADES Y PROYECTOS**

76. La FAO y la OMS celebraron una reunión informal con delegados de la Región de Asia y el Pacífico que asistían al 29º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en Ginebra a fin de examinar el seguimiento de la Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para Asia y el Pacífico y también las actividades actuales y futuras de creación de capacidad en la región.

77. Durante 2006, la FAO/AGNS proporcionará asistencia directa al Gobierno de Filipinas para el establecimiento de un comité nacional del Codex.

78. El Gobierno de Myanmar ha solicitado asistencia a la FAO/AGNS para evaluar las necesidades concretas del país en materia de inocuidad y calidad de los alimentos a fin de mejorar el sistema nacional de control de los alimentos de manera general. El asunto está siendo considerado detenidamente por la FAO (AGNS), y está previsto realizar una misión de consultores a finales de 2005.

79. El Gobierno de Myanmar también ha solicitado el apoyo de la FAO/AGS (Dirección de Sistemas de Apoyo a la Agricultura) para formular un "Proyecto de desarrollo de cultivos oleaginosos", en el marco de los acuerdos de cooperación del Gobierno con el Fondo de la OPEP para el Desarrollo Internacional. El proyecto apoyará el aumento de la capacidad agroindustrial de las instituciones para la elaboración de aceite comestible y la garantía de su calidad, incluido el establecimiento y puesta en marcha de nuevas plantas de elaboración y la formulación de normas nacionales sobre el aceite comestible y el fortalecimiento de la capacidad nacional para el control de la calidad del aceite. La fase de formulación de este proyecto ha concluido y su ejecución comenzó en la segunda mitad de 2005.

80. El Gobierno del Pakistán ha solicitado asistencia a la FAO (AGNS) 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 zoonosanitaria 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.

81. El Gobierno del Pakistán también ha solicitado asistencia a la FAO (AGNS) en la esfera de la mejora de la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas frescas. La solicitud está en la fase de formulación.

82. El Gobierno de Sri Lanka ha solicitado asistencia a la FAO (AGNS) en relación con la formación sobre inocuidad, calidad y certificación de los alimentos. La solicitud está en la fase de formulación.

#### **ACTIVIDADES NACIONALES DE LA OMS**

83. Como resultado del apoyo otorgado por la OMS a Bangladesh, las autoridades nacionales modificaron la "Ordenanza relativa a la pureza de los alimentos" de 1959, constituyeron un Consejo Nacional de Asesoramiento en materia de Inocuidad de los Alimentos y establecieron tribunales encargados de la pureza de los alimentos en cada distrito del país.

84. La OMS Bhután proporcionó apoyo para que el Ministerio de Salud pudiera, en estrecha colaboración con el sector agrícola, adquirir e instalar la capacidad necesaria para realizar pruebas de microbiología en el Laboratorio de Salud Pública.

85. Desde 2004, la OMS ha prestado apoyo continuo a la India a través de un consultor, para reforzar la Ley de prevención de la adulteración de los alimentos, especialmente en la publicación de notificaciones. En 2005 se elaboraron varios manuales de formación sobre el sistema HACCP, las buenas prácticas de fabricación y de higiene, que abarcaban el sector de la hostelería, y los sectores de las frutas y hortalizas, los productos lácteos, los productos de panadería, la carne y las aves de corral.

86. En Indonesia, la OMS ayudó al Organismo Nacional de Control de los Productos Farmacéuticos y Alimenticios a establecer un sistema de información sobre la inocuidad de los alimentos vinculado a una red nacional, con inclusión de un mecanismo de evaluación de los riesgos microbiológicos. Para ello se prepararon siete módulos de formación sobre evaluación del riesgo. Desde 2005, la OMS Yakarta ha prestado un apoyo significativo al Ministerio de Salud de Indonesia para elaborar materiales de formación y sensibilización basados en la inocuidad de los alimentos, a fin de evitar y controlar la proliferación del virus de la gripe aviar en los mercados de animales vivos. Se puede obtener más información en: [http://www.searo.who.int/en/Section23/Section1001/Section1110\\_11528.htm](http://www.searo.who.int/en/Section23/Section1001/Section1110_11528.htm).

87. La colaboración de la OMS con Nepal ha permitido la publicación, en 2005, de diversas directrices específicas sobre el sistema HACCP y las BPF.

88. Tras el tsunami de 2004, la OMS Maldivas apoyó al Departamento de Salud Pública y otras autoridades nacionales en el establecimiento de la base para crear el sistema nacional integrado de inocuidad de los alimentos, basándose en los principios del análisis del riesgo. Se impartió una formación específica a los inspectores de alimentos en estrecha colaboración con el sector de la hostelería.

89. Actualmente la OMS está colaborando con el Banco Asiático de Desarrollo y la Administración Estatal de Productos Alimenticios y Farmacéuticos de China para fortalecer la capacidad de coordinación de esa Administración y examinar la situación actual del control de los alimentos en China. Al mismo tiempo, la OMS se ha comprometido a crear la capacidad que las autoridades sanitarias necesitan para cumplir con eficacia sus responsabilidades en relación con la inocuidad de los alimentos en China.

D. ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD EN EUROPA

**ACTIVIDADES REGIONALES**

*Talleres regionales*

90. Del 27 al 29 de septiembre de 2005 se celebró en Ljubljana, Eslovenia un "Curso básico de sensibilización sobre evaluación del riesgo microbiológico" organizado por la FAO, la OMS y el Consejo Industrial para el Desarrollo (ICD). Los objetivos de este curso eran familiarizar a los gobiernos con el concepto general de análisis del riesgo y la manera en que la evaluación del riesgo microbiológico se inscribe en el marco de la gestión del riesgo microbiológico y evaluar la viabilidad y la utilidad de establecer una red informal de evaluación del riesgo microbiológico en la región. Asistieron al taller 15 participantes procedentes de los siguientes países: Albania, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Croacia, Kosovo (Serbia y Montenegro), Moldova y Rumania.

91. La FAO/OMS-EURO celebraron un curso regional de formación de tres días de duración sobre el Codex en Vilna, Lituania, del 25 al 27 de octubre de 2005. Los objetivos de este curso de formación eran mejorar la capacidad de los países de la región para participar activamente en las actividades del Codex en general y aumentar su participación en las actividades del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa (CCEURO). Este curso de formación sirvió como preparación para la próxima (25ª) reunión del CCEURO, que tendrá lugar en el último trimestre de 2006. Asistieron al taller 25 participantes de los siguientes países: Armenia, Azerbaiyán, Belarús, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Croacia, Georgia, Kazajstán, Kirguistán, Moldova, Rumania, Kosovo (Serbia y Montenegro), Tayikistán, Turkmenistán, Ucrania y Uzbekistán.

92. Del 21 al 23 de marzo de 2006 tuvo lugar un curso de formación subregional sobre la "Mejora de la participación en el Codex". La organización anfitriona fue el Instituto Nacional Croata de Salud Pública de Zagreb y asistieron al curso de formación representantes de Albania, Bosnia y Herzegovina, Croacia, Serbia y Montenegro, la ex República Yugoslava de Macedonia y Kosovo (Serbia y Montenegro).

*Proyectos regionales*

93. En diciembre de 2004 se aprobó un proyecto de la FAO para la subregión de Europa Sudoriental (Albania, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Croacia, ex República Yugoslava de Macedonia, Kosovo, Moldova, Rumania) sobre el "Fortalecimiento de la inocuidad de los alimentos en los países en transición de Europa Sudoriental: Enfoque regional en materia de legislación alimentaria y control de los alimentos". Las actividades del proyecto están en marcha. El objetivo general de la asistencia es ayudar a estos países en transición a establecer un sistema moderno de control e inocuidad de los alimentos y lo ejecutan el AGNS y el Servicio Jurídico de la FAO. En el proyecto se prevé la organización de varios talleres para prestar asistencia en la formulación de políticas nacionales sobre inocuidad de los alimentos, incluidos la inspección, el control y la legislación. Además, hay previstos dos cursos de capacitación para inspectores de alimentos sobre los criterios modernos de inspección y para expertos de la industria alimentaria sobre higiene de los alimentos (sistema HACCP, buenas prácticas de fabricación).

94. A comienzos de 2005 se aprobó un proyecto del PCT de la FAO/AGNS para mejorar la inocuidad de los alimentos en el sistema de calidad e inocuidad de los alimentos de Armenia y Georgia. Los principales objetivos del proyecto son reforzar los componentes prioritarios del sistema de planificación y coordinación estratégicas de las actividades de control de los alimentos, la armonización de las normas alimentarias, los programas de inspección y las redes de laboratorio y los programas de garantía de calidad en los sectores de la elaboración agrícola.

95. En marzo de 2005 se inició un proyecto del PCT de la FAO/AGNS destinado a proporcionar asistencia para la mejora de un laboratorio de inocuidad y calidad de los productos alimenticios y agrícolas en Ucrania y está previsto que concluya en septiembre de 2006. El proyecto pretende: a) proporcionar asesoramiento técnico sobre el terreno en la planificación y organización del nuevo Laboratorio Ucraino de Calidad e Inocuidad de los Productos Alimenticios y Agrícolas; b) prestar asistencia en la preparación para la acreditación de este laboratorio con arreglo a la norma ISO 17025; c) crear capacidad del personal técnico de laboratorio en determinadas técnicas analíticas avanzadas; y d) sensibilizar y crear un diálogo efectivo sobre las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos entre todas las partes interesadas.

#### **PRÓXIMAS ACTIVIDADES Y PROYECTOS**

96. Está actualmente en la etapa final de aprobación un proyecto bilateral entre Albania e Italia, en el que la FAO (AGNS) interviene como organismo de aplicación. El proyecto pretende reforzar el sistema nacional de control de los alimentos de Albania, en particular los laboratorios.

97. El Gobierno de Bulgaria ha solicitado al Ministerio de Agricultura de los Países Bajos el establecimiento de un centro de capacitación en inocuidad de los alimentos para inspectores de los alimentos, personal de laboratorio y expertos de la industria alimentaria. El proyecto podría ser ejecutado por la FAO (AGNS) y financiado por el Gobierno de los Países Bajos.

98. El Gobierno de Croacia ha solicitado la asistencia de la FAO (AGNS) para reforzar las actividades del Codex en ese país. El proyecto está en la fase inicial de formulación.

99. El Gobierno de la República Checa ha solicitado asistencia a la FAO (AGNS) 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. Actualmente el proyecto está en la fase de formulación

100. Durante la segunda mitad de 2006 se celebrará en Tayikistán un curso de formación regional sobre la "Mejora de la participación en el Codex". Se organizará en colaboración con Tajikstandart y contará con la asistencia de participantes procedentes de Kazajstán, Kirguistán, Turkmenistán y Uzbekistán.

101. El Gobierno de Azerbaiyán ha solicitado la asistencia técnica de la FAO en la esfera de la inocuidad de los alimentos. El documento relativo al proyecto se está evaluando.

#### **E. ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE**

##### **ACTIVIDADES REGIONALES**

###### ***Talleres regionales***

102. Como miembro del comité científico, la FAO hizo una exposición en la Conferencia sobre Micotoxinas del proyecto Mycoglobe para Sudamérica, que tuvo lugar en Buenos Aires, Argentina, los días 15 a 17 de marzo de 2006. La FAO también patrocinó la participación en esta Conferencia de varios participantes de países en desarrollo. Se puede obtener más información sobre esta Conferencia en [www.argentinamycoglobe.com](http://www.argentinamycoglobe.com).

103. La FAO y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Argentina, como punto de contacto del Codex para América Latina y el Caribe, organizaron un seminario sobre rastreabilidad para los países de América Latina y los países hispanohablantes del Caribe los

días 21 a 23 de marzo de 2006 en Buenos Aires, Argentina. Se pueden obtener más detalles en el sitio Web de la FAO: [www.fao.org/ag/agn/food/meetings\\_workshops2006\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/meetings_workshops2006_en.stm).

104. Inmediatamente antes de la Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de Alimentos para las Américas y el Caribe se celebró un taller sobre la "Mejora de la participación en el Codex" los días 4 y 5 de diciembre de 2005, utilizando el material de la FAO/OMS elaborado sobre este asunto por ambas organizaciones.

105. La FAO organizó un curso subregional de formación sobre "Mejora de la participación en el Codex" en Antigua y Barbuda, del 6 al 9 de junio de 2006. El objetivo de este curso era reforzar las actividades nacionales del Codex en la región y aumentar la participación en la labor de formulación de normas de la Comisión del Codex Alimentarius. Se puede obtener más información en el sitio Web de la FAO: [www.fao.org/ag/agn/food/meetings\\_workshops2006\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/meetings_workshops2006_en.stm).

### ***Proyectos regionales***

106. En diciembre de 2004 se aprobaron dos proyectos subregionales de la FAO para reforzar las actividades de análisis, de garantía de calidad de los laboratorios y de creación de capacidad de la Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos (RILAA) (los países se asignan a uno de los dos proyectos en América Central o del Sur, basándose en la situación geográfica). El principal objetivo de estos proyectos es asegurar que los laboratorios proporcionen resultados analíticos fiables para el sistema nacional de control de los alimentos, así como para la certificación de las importaciones y exportaciones de alimentos. Las actividades del proyecto pretenden facilitar la evaluación de conformidad de los productos a través de la armonización o el establecimiento de la equivalencia de los resultados analíticos a nivel internacional. Las principales actividades que se han de emprender en el marco del proyecto incluyen la realización de actividades de formación y la elaboración de planes de acción nacionales para el fortalecimiento de las aptitudes técnicas, analíticas y administrativas para los análisis de laboratorio de los contaminantes microbiológicos y químicos. Están beneficiándose de la realización de estos proyectos un total de 19 países de la región de América Latina y el Caribe. Ejecutan el proyecto la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el AGNS.

107. Hay ahora un proyecto subregional para reforzar las actividades de análisis, garantía de calidad y creación de capacidad en los países anglófonos del Caribe que está en la fase de aprobación.

### ***Otras actividades regionales***

108. 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 se puede consultar en: [www.fao.org/Regional/LAmerica/bases/alimento/default.htm](http://www.fao.org/Regional/LAmerica/bases/alimento/default.htm). Se publicó y distribuyó un CD-ROM con este cuadro.

### **ACTIVIDADES NACIONALES**

109. La FAO presta apoyo al Instituto de Ciências Biomédicas, Universidade de São Paulo, Brasil, en la realización de un estudio sobre la biomasa, la caracterización fenotípica y genotípica de *V. cholerae*, *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus* aislados del agua, el zooplancton y ejemplares de bivalvos de la Costa de Sao Paulo, Sao Paulo, que contribuirá a colmar algunas lagunas identificadas por la JEMRA.

110. A partir de junio de 2006, la FAO/AGNS proporcionará asesoramiento a Costa Rica sobre la armonización de normas basada en la evaluación del riesgo que conllevan los aditivos y contaminantes, así como asesoramiento al comité nacional del Codex de Costa Rica y a la región de América Central.

111. La FAO, con la colaboración de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas de México, impartirá un curso de formación sobre la aplicación del análisis del riesgo a nivel internacional en agosto de 2006.

### ***Proyectos sobre el terreno***

112. El Ministerio de Desarrollo Agropecuario de Panamá ha solicitado asistencia de la FAO (AG) en la esfera de la inocuidad de los alimentos y la sanidad animal y vegetal. Actualmente el proyecto está en la fase de formulación y está previsto que su ejecución comience en mayo de 2006.

113. El Gobierno de la República Dominicana ha solicitado la asistencia de la FAO (SLC/AGNS) para reforzar el sector del comercio de productos alimenticios. Actualmente el proyecto está en la fase de formulación y está previsto que su ejecución comience en junio de 2006.

114. En abril de 2006 se inició un proyecto de la FAO para fortalecer el marco de la bioseguridad en Belice y está previsto que continúe hasta principios de 2007. Los objetivos de este proyecto son: a) apoyar la actualización del marco jurídico de la bioseguridad y b) reforzar la capacidad nacional para la aplicación efectiva de los enfoques y el sistema de bioseguridad. El proyecto está dirigido por el Servicio del Derecho para el Desarrollo de la FAO y el AGNS proporciona apoyo técnico.

115. En julio de 2004 comenzó un proyecto del PCT de la FAO/AGNS sobre la prevención de la formación de moho (ocratoxina A) en el café en el Ecuador y está previsto que concluya en diciembre de 2006. El proyecto se está ejecutando con la participación de los sectores público y privado. El principal objetivo es sensibilizar a nivel nacional de los efectos que podría tener la formación de moho en el café, debido sobre todo a la ocratoxina A, en la salud pública, así como las consiguientes repercusiones económicas y sociales. Las actividades del proyecto incluyen la identificación de sistemas de control rentables y la aplicación de un programa de formación basado en el sistema HACCP destinado a los agentes interesados. Uno de los resultados del proyecto será un Plan de Acción Nacional para la prevención y el control de la formación de moho en el café, que será elaborado por consenso entre los agentes de la cadena alimentaria y divulgado a nivel nacional.

116. En marzo de 2004 se aprobó un proyecto del PCT de la FAO para proporcionar asistencia técnica a la industria de la nuez moscada en Granada y estaba previsto que concluyera en abril de 2006. Las actividades realizadas en el marco del proyecto sufrieron demoras debido a la perturbación generalizada que causó el huracán Iván en septiembre de 2004. Por ello, se ha solicitado una segunda fase para poder terminar las actividades del proyecto. El objetivo del proyecto es aumentar los ingresos de los agricultores derivados de la producción de nuez moscada y macís, a través de la mejora de la calidad general de estos productos y sus extractos oleaginosos para el comercio internacional y la reducción al mínimo de la contaminación ambiental causada por los subproductos obtenidos de la elaboración de la nuez moscada. Los objetivos inmediatos son: a) mejorar la recolección, la gestión posterior a la cosecha, el tratamiento y la elaboración de nuez moscada y macís; b) reforzar la capacidad para apoyar un programa de garantía de calidad para la industria de la nuez moscada y el macís; y c) crear capacidad en la elaboración de subproductos. Ejecutan el proyecto conjuntamente el AGNS y el Servicio de Tecnología en Ingeniería Agrícola y Alimentaria de la FAO.

117. La FAO/SLAC han prestado asistencia para el establecimiento de un Comité Nacional del Codex en Jamaica y colaborará con la Oficina de Normas de Jamaica en la preparación de su Plan de acción para el Comité Nacional del Codex.

118. Un proyecto de la FAO destinado a reforzar el sistema de control de los alimentos en Suriname, prosiguió hasta comienzos de enero de 2006. El principal objetivo de dicho proyecto consiste en consolidar el sistema nacional de control de los 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 incluyen los siguientes: modificación de las leyes, reglamentos y normas nacionales sobre alimentos, para ajustarlas 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, para situarlos en condiciones de controlar la contaminación de los productos agrícolas primarios y los alimentos elaborados, y formulación de un plan de acción sobre inocuidad de los alimentos conforme a las recomendaciones de la Comisión del Codex. Ejecutan el proyecto el AGNS y la Oficina Subregional de la FAO para el Caribe.

119. En septiembre de 2005 comenzó un proyecto subregional de la FAO sobre "Mejora de la inocuidad de los alimentos de venta callejera a través del establecimiento de un sistema de inspección de alimentos basado en el sistema de análisis de riesgos y de puntos críticos de control (HACCP) en Barbados y los países de la Organización de Estados del Caribe Occidental (OECC)".

120. Basándose en los resultados de varios estudios destinados a identificar las principales cuestiones ligadas a la inocuidad y la calidad en las cadenas de producción y comercialización de una serie de frutas, hortalizas, especias y cultivos oleaginosos en los países de América Latina y el Caribe, la FAO/AGS y la Oficina Regional de la FAO organizaron un taller regional. Este taller, que tuvo lugar a finales de 2005, tenía por objeto la sensibilización y la identificación de las cuestiones que era preciso abordar, así como la planificación y el inicio de programas específicos.

#### **PRÓXIMAS ACTIVIDADES Y PROYECTOS**

121. La FAO y la OMS celebraron una reunión informal con delegados de la región de las Américas y el Caribe que asistían al 29º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en Ginebra a fin de debatir el seguimiento de la Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe y también las actividades actuales y futuras de creación de capacidad en la región.

#### ***Proyectos sobre el terreno***

122. En mayo de 2006 concluyó un proyecto del PCT sobre el fortalecimiento del sistema de control de los alimentos en Guyana: Preparación y ejecución de un programa piloto de comunicación y educación sobre "inocuidad de los alimentos" en Guyana. Este proyecto del PCT no sólo abordaba los asuntos relacionados con el comercio de alimentos, sino también las cuestiones alimentarias y la elaboración de un programa de inocuidad de los alimentos para apoyar el sistema de control de los alimentos en Guyana.

123. El Gobierno de la Argentina también ha solicitado asistencia a la FAO (ESNS) para ayudar a la ciudad de Buenos Aires a impartir formación en higiene de los alimentos y nutrición. El proyecto se encuentra en la fase de formulación.

124. El Gobierno de Dominica ha solicitado asistencia a la FAO en la esfera del fomento de la producción de café. El proyecto se encuentra actualmente en la fase de formulación.

125. Recientemente se ha aprobado un proyecto del PCT para complementar la elaboración de un subcomponente sobre la inocuidad de los alimentos en el fortalecimiento del sistema nacional de control de los alimentos en la República Dominicana. El proyecto se ejecutará con la asistencia de la Oficina Subregional de la FAO para el Caribe en los próximos meses.

126. La FAO y Consumers International-Oficina Regional para América Latina están preparando un proyecto regional de creación de capacidad en las organizaciones de consumidores de América Latina.

127. El Gobierno de Nicaragua ha solicitado asistencia para evitar la presencia de ocratoxina A en el café. En este momento el proyecto se encuentra en la fase de formulación.

128. Actualmente, la FAO/AGS está formulando un proyecto en el Uruguay relativo al fortalecimiento de los proveedores de las cadenas agroalimentarias para programas nacionales de alimentación y nutrición, con especial atención a los destinados a las escuelas primarias. Uno de los objetivos del proyecto es mejorar la calidad y la inocuidad de los alimentos suministrados a las escuelas, incluida la calidad nutricional, así como las propiedades beneficiosas para la salud de los niños.

#### F. ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD EN EL CERCAÑO ORIENTE

##### ACTIVIDADES REGIONALES

129. LA FAO y el Centro de Información sobre Inocuidad de los Alimentos de Egipto celebraron un taller subregional de cinco días de duración en El Cairo, del 20 al 24 de noviembre de 2005, destinado a los países anglófonos del Cercano Oriente. La función del taller era proporcionar un enfoque práctico para mejorar la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas. Se puede obtener más información sobre el taller en el sitio Web de la FAO: [www.fao.org/ag/agn/food/meetings\\_workshops2005\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/meetings_workshops2005_en.stm)

130. En la zona del Mediterráneo Oriental, la OMS proporcionó asistencia a los Estados miembros facilitando actividades nacionales de formación que abarcaban esferas como:

- aumento de la capacidad para campañas de sensibilización sobre la inocuidad de los alimentos;
- técnicas de producción de alimentos inocuas que utilizan el sistema HACCP;
- proyectos de leyes alimentarias generales armonizadas;
- fortalecimiento del sistema de vigilancia de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos;
- seminarios interlaboratorios sobre la calidad analítica;
- estrategia nacional sobre el control de los productos de alto riesgo;
- sistema de gestión de la calidad de los alimentos que utiliza el sistema de la ISO y centros de información sobre la inocuidad de los alimentos para los consumidores. La OMS otorgó becas en la esfera de la evaluación del riesgo y en el ámbito de los materiales en contacto con alimentos y agua y la vigilancia de los residuos de plaguicidas en los alimentos.

131. En la zona del Mediterráneo Oriental, la OMS ayudó a los Estados miembros en actividades como:

- evaluación de la legislación, las normas y las responsabilidades relativas a la inocuidad de los alimentos;
- detección de la contaminación por radiación de los alimentos y formulación de normas nacionales relativas a la radiación;
- establecimiento de un sistema de gestión de la calidad de los alimentos y capacitación de inspectores de alimentos en materia de evaluación del riesgo, mejora de los laboratorios de microbiología alimentaria.

132. La FAO celebró un taller de capacitación de dos días de duración sobre análisis de riesgos en la inocuidad de los alimentos para los países de África del Norte (Argelia, Marruecos y Túnez) en Túnez, Túnez, los días 25 y 26 de noviembre de 2005. Participaron más de 40 técnicos en este programa de capacitación, que contó con cuatro oradores internacionales, incluido uno de la OIE que se ocupó de la relación entre la salud de los animales y el análisis de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos. Se pueden obtener más detalles sobre este taller en el sitio Web de la FAO.

#### **ACTIVIDADES NACIONALES**

133. En 2006, la FAO/AGNS prestó apoyo a Argelia, el Líbano y los Emiratos Árabes Unidos en la organización de sus comités nacionales del Codex. También se apoyó a Qatar y los Emiratos Árabes Unidos en el examen de su sistema de control de los alimentos y la formulación de una serie de recomendaciones para la reestructuración de los sistemas con el fin de lograr una mayor eficiencia y reflejar los enfoques modernos respecto de la gestión de la inocuidad de los alimentos.

#### ***Seminarios/talleres nacionales***

134. La FAO, en colaboración con el Centro Libio de Normas y Especificación, celebró un taller destinado a las autoridades de reglamentación y altos funcionarios técnicos que trabajan en las esferas de la inocuidad de los alimentos y las normas. El taller tuvo lugar en Trípoli, Libia, los días 12 y 13 de febrero de 2006. Se puede obtener más información sobre este taller en [www.fao.org/ag/agn/food/meetings\\_workshops2006\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/meetings_workshops2006_en.stm).

#### ***Proyectos sobre el terreno***

135. Como complemento del taller antes mencionado, la FAO/AGNS ha recibido una solicitud de asistencia del Gobierno de Libia en la esfera de la inocuidad de los alimentos y la armonización de normas. El proyecto está en la fase de formulación.

136. En mayo de 2004 se aprobó un proyecto de la FAO/AGNS destinado a ayudar al Gobierno de Argelia en el establecimiento y fortalecimiento de un Comité Nacional del Codex y estaba previsto concluirlo en marzo de 2006. Además de poner en marcha un Comité Nacional del Codex plenamente funcional y activo, el proyecto pretende examinar las normas alimentarias nacionales y proponer un plan de acción para su armonización con las normas internacionales, principalmente las del Codex.

137. En 2000 se inició en Irán la segunda fase de un proyecto de la FAO/AGNS para respaldar la gestión y el control de los residuos de plaguicidas, los medicamentos para animales y los residuos de sustancias químicas en los productos alimenticios. El objetivo del proyecto es promover la aplicación de buenas prácticas agrícolas en el uso de los plaguicidas y buenas prácticas zootécnicas en el uso de

los medicamentos veterinarios recetados y mejorar la capacidad del Gobierno de supervisar y controlar los residuos (plaguicidas, medicamentos para animales y otros residuos químicos) en los productos alimenticios. Los objetivos del proyecto se alcanzan mediante una serie de actividades de capacitación, mejoras de la capacidad de los laboratorios nacionales de detectar residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios en los alimentos y el establecimiento de límites máximos de residuos nacionales que tengan en cuenta las recomendaciones del Codex sobre estos asuntos.

138. En abril de 2003 comenzó en Irán un proyecto del PCT de la FAO/AGNS para prestar asistencia en el análisis, control y gestión de las micotoxinas en los productos alimenticios, y su conclusión estaba prevista para finales de 2005. El objetivo de la asistencia es aumentar la capacidad del Gobierno para la prevención, la supervisión y el control de las micotoxinas en los alimentos con miras a asegurar una protección máxima de los consumidores y promover el comercio internacional de productos alimenticios.

139. A comienzos de 2004 se aprobó un proyecto de la FAO/AGNS para fortalecer el sistema nacional de inspección de alimentos y establecer un Comité Nacional del Codex en Yemen, y continuó hasta septiembre de 2005. Los objetivos del proyecto son mejorar la coordinación entre las instituciones dedicadas al control de los alimentos en el país y establecer un comité nacional del Codex plenamente operativo.

#### **PRÓXIMAS ACTIVIDADES Y PROYECTOS**

140. LA FAO y la OMS celebraron una reunión informal con delegados de la región del Cercano Oriente que asistían al 29º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en Ginebra a fin de debatir el seguimiento de la Reunión regional FAO/OMS sobre inocuidad de los alimentos para el Cercano Oriente y también las actividades actuales y futuras de creación de capacidad en la región.

141. En colaboración con la Agence Nationale de Contrôle Sanitaire et Environnemental des Produits, la FAO/AGNS y la RNE organizarán un taller subregional en Hammamet, Túnez, del 11 al 16 de septiembre de 2006. El taller está destinado a los países francófonos del Cercano Oriente y proporcionará creación de capacidad utilizando el manual de formación recientemente elaborado sobre el "Mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas".

142. El Gobierno del Afganistán ha solicitado asesoramiento a la FAO (AGNS) sobre las actividades de control de los alimentos. En febrero de 2005 se llevó a cabo una misión de formulación de proyectos, y se están examinando distintas opciones de financiación para apoyar una propuesta de proyecto en la fase de formulación.

143. El Gobierno de Egipto ha solicitado ayuda a la FAO (ESNS) para fortalecer los sistemas de control de la calidad de los cereales y los cacahuetes. La solicitud está en la fase de examen.

144. Los países del Consejo para la Cooperación en el Golfo han pedido asistencia a la FAO (AGNS) para el establecimiento de un organismo regional de evaluación del riesgo y para la reorganización del sistema de control de los alimentos. La propuesta de proyecto está actualmente en la fase de examen y formulación.

145. El Gobierno de Marruecos ha solicitado asistencia a la FAO (ESNS) en relación con el consumo y la inocuidad de los alimentos. El proyecto acaba de ser aprobado y se ejecutará en breve.

146. Se ha formulado un proyecto de la FAO (AGST/AGNS) sobre la organización de la División de Industrias Alimentarias del Centro Nacional de Investigaciones Agrícolas del Reino de Arabia Saudita y se está examinando ahora para su financiación en el marco de un acuerdo del Fondo Fiduciario Unilateral.

G. ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD EN LA REGIÓN DEL PACÍFICO SUDOCCIDENTAL

ACTIVIDADES REGIONALES Y NACIONALES

*Actividades FAO-SAPA/RAP*

147. La Secretaría del Foro de las Islas del Pacífico aprobó un proyecto regional de facilitación del comercio destinado a fortalecer la capacidad de los países insulares del Foro del Pacífico para establecer y aplicar leyes y normas alimentarias armonizadas destinadas a promover el comercio, que será ejecutado por la Universidad del Pacífico Sur, la FAO y la OMS. El proyecto tiene por objeto fortalecer la capacidad de los países insulares del Foro para establecer y aplicar leyes y normas alimentarias y procedimientos de inspección de los alimentos reconocidos internacionalmente a fin de promover el comercio de alimentos inocuos y sanos sin impedimentos. Las actividades del proyecto comenzaron en septiembre de 2005.

148. Un programa regional de la FAO para la seguridad alimentaria en los países del Pacífico tiene por objeto emprender las siguientes actividades relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos: 1) estudios de evaluación de las necesidades y análisis de la situación sobre la facilitación del comercio y las políticas agrícolas, concentrándose en las siguientes cuestiones: a) inocuidad de los alimentos y normas alimentarias; b) bioseguridad y cuarentena; c) estudios de productos básicos; 2) un taller regional para presentar y respaldar las constataciones de los estudios de evaluación de las necesidades y análisis de la situación. Además, el taller seguirá otorgando prioridad, debatiendo y apoyando un plan para la aplicación de las conclusiones, con una distinción clara de su importancia regional y nacional; 3) programa de formación sobre normas alimentarias e inocuidad de los alimentos/bioseguridad y cuarentena; y 4) programa de formación sobre el estudio de productos básicos. Estas actividades se llevarán a cabo en los próximos meses.

149. El Gobierno de Malasia ha solicitado asistencia de la FAO para facilitar la aplicación de un programa de capacitación regional sobre fortalecimiento de la capacidad nacional en relación con la evaluación del riesgo y la rastreabilidad en el comercio del marisco en la Región del Pacífico Sudoccidental. Se está ocupando de la solicitud el Servicio de Utilización y Mercadeo del Pescado de la FAO, en colaboración con el AGNS, y actualmente está en la fase de formulación.

---