



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura

¿Cómo pueden los normas del **Codex** ayudar a combatir la resistencia a los antimicrobianos (RAM) transmitida por los alimentos?

Acciones para apoyar
la implementación de
Textos **Codex** para la
RAM (ACT)

El Codex y su rol en RAM

Manteniendo seguro el suministro mundial de alimentos

Las normas alimentarias internacionales proporcionan un punto de referencia para que los países establezcan sus propios programas de control de alimentos para proteger la salud de los consumidores. Con tantas opiniones y perspectivas diferentes, ¿cómo es posible llegar a un consenso sobre normas basados en la ciencia, asegurando que todas las voces sean escuchadas? La respuesta es la Comisión del Codex Alimentarius (CAC, por sus siglas en inglés).

¿Qué es la Comisión del Codex Alimentarius?

La CAC, establecida conjuntamente por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) en 1963, proporciona un foro global para discutir asuntos de inocuidad y calidad de los alimentos. Su membresía está compuesta por 188 países miembros; una Organización Miembro (la Unión Europea) y 240 observadores, que representan a otras entidades de las Naciones Unidas, organizaciones elaboradoras de normas (por ejemplo, la Organización Mundial de Sanidad Animal), industrias alimentarias, organizaciones de la sociedad civil y la academia. La función del CAC es, de manera colaborativa, inclusiva y transparente, desarrollar normas, directrices y códigos de prácticas para la inocuidad y calidad de los alimentos. Estos textos se conocen colectivamente como Codex Alimentarius (“código alimentario”, en latín).

Para más información:

Publicación: [Comprendiendo el Codex](#)

Aprendizaje: [Curso de aprendizaje electrónico del Codex.](#)

¿Por qué son importantes los textos del Codex?

El Codex Alimentarius comprende más de 200 normas, 140 directrices y 60 códigos de prácticas y más de diez mil límites numéricos para sustancias químicas (aditivos alimentarios, pesticidas y residuos de medicamentos veterinarios, contaminantes) en los alimentos. En su conjunto, estos recursos informan a los formuladores de políticas y a los operadores de empresas alimentarias sobre cómo producir y cosechar alimentos de manera segura y mantenerlos seguros hasta su consumo. Se cubren los métodos de vigilancia y de análisis para mejorar la inocuidad de los alimentos. Los textos del Codex también sirven como base para la armonización de las regulaciones alimentarias entre los países y los principios clave para muchas de las medidas sanitarias y técnicas que son esenciales para el comercio justo, como lo describe la Organización Mundial del Comercio en las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio.

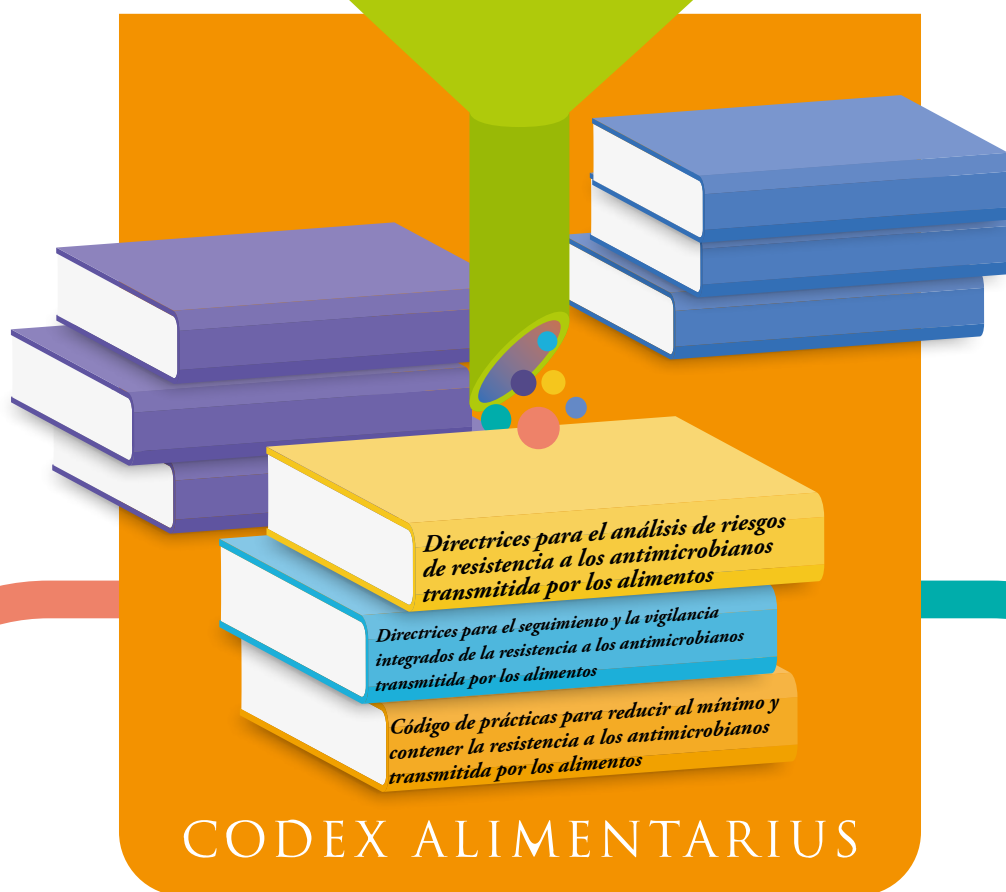
Textos del Codex sobre resistencia a los antimicrobianos (RAM)

Los patógenos en los alimentos y en la producción de alimentos se han vuelto cada vez más resistentes a los antimicrobianos, resultando en infecciones difíciles o imposibles de tratar. Para abordar este desafío, los textos del Codex proveen opciones de gestión basadas en riesgo para ayudar a los países en el desarrollo e implementación de estrategias y políticas efectivas para minimizar y contener los riesgos asociados a la RAM a lo largo de la cadena alimentaria.

Manténgase al día: [Sitio web del Codex Alimentarius.](#)

 [@FAOWHOCodex](#)

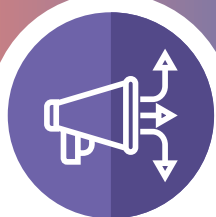
Los textos del Codex contribuyen a minimizar y contener la RAM transmitida por los alimentos



Leyes y regulaciones



Aumento de la conciencia



Buenas prácticas



Sistemas de supervisión e inspección



Seguimiento y vigilancia



Textos del Codex sobre resistencia a los antimicrobianos

El Codex ha elaborado tres textos básicos sobre la RAM transmitida por los alimentos para proporcionar un marco que permita abordar la RAM a lo largo de la cadena alimentaria, y los ha recopilado convenientemente en el compendio.



Directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos

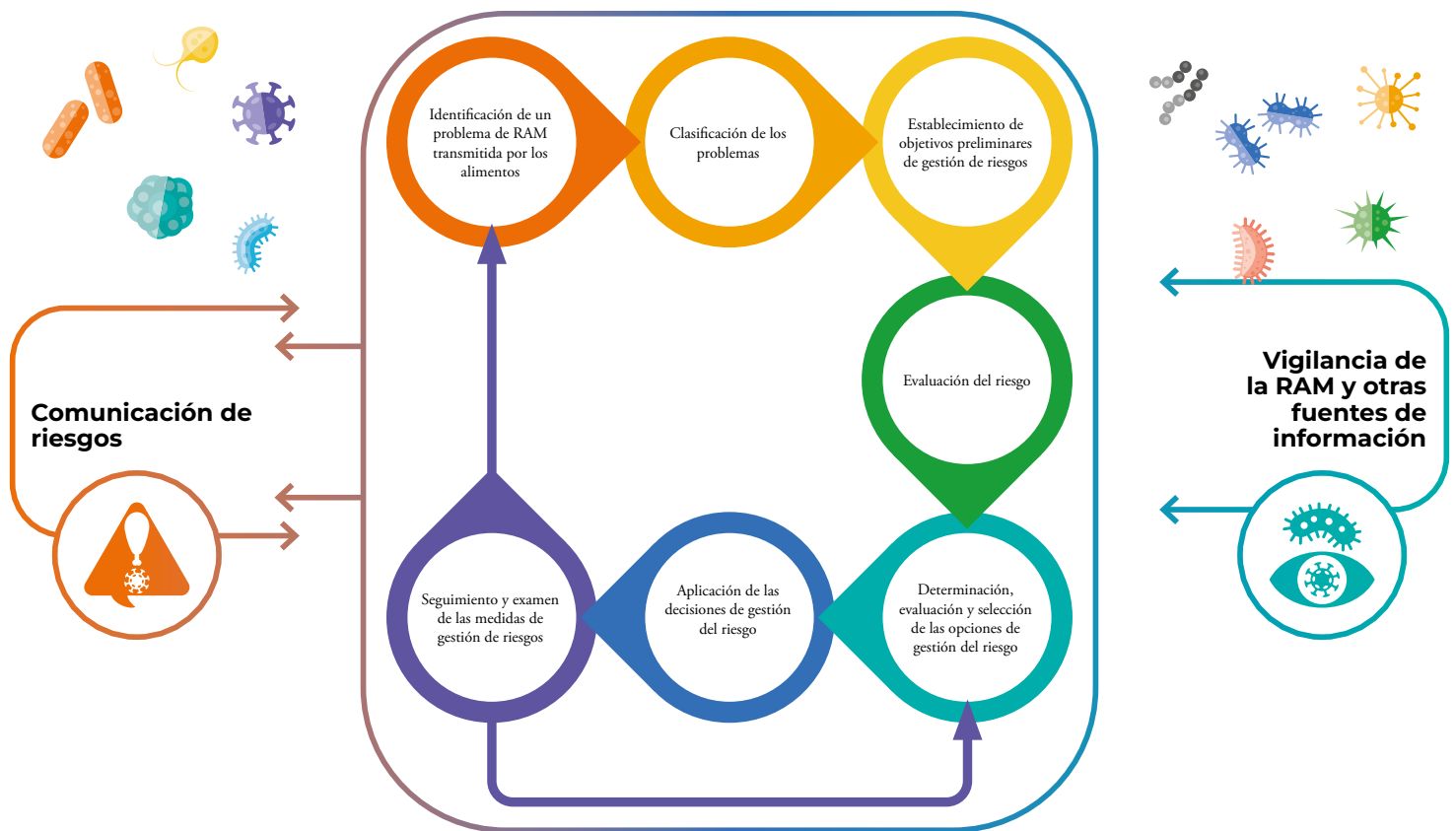


Figura 1. Marco para el análisis del riesgo de RAM transmitida por los alimentos

Estas directrices proporcionan a los gestores de riesgos un marco sistemático basado en riesgo para abordar efectivamente la RAM transmitida por los alimentos. Permiten a los países identificar problemas específicos para sus propios contextos, establecer prioridades e implementar intervenciones dirigidas.

Las directrices:

- proporcionan orientación sobre cómo definir el alcance y la magnitud de la preocupación de inocuidad de los alimentos;
- comparte un enfoque para evaluar los riesgos de la RAM transmitida por los alimentos para la salud humana;
- brinda asesoramiento sobre opciones adecuadas para la mitigación de riesgos, completando con ejemplos de lo que se puede aplicar en diferentes partes de la cadena alimentaria; y
- enfatiza la importancia de la comunicación durante el proceso.



Directrices para el seguimiento y la vigilancia integrados de la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos

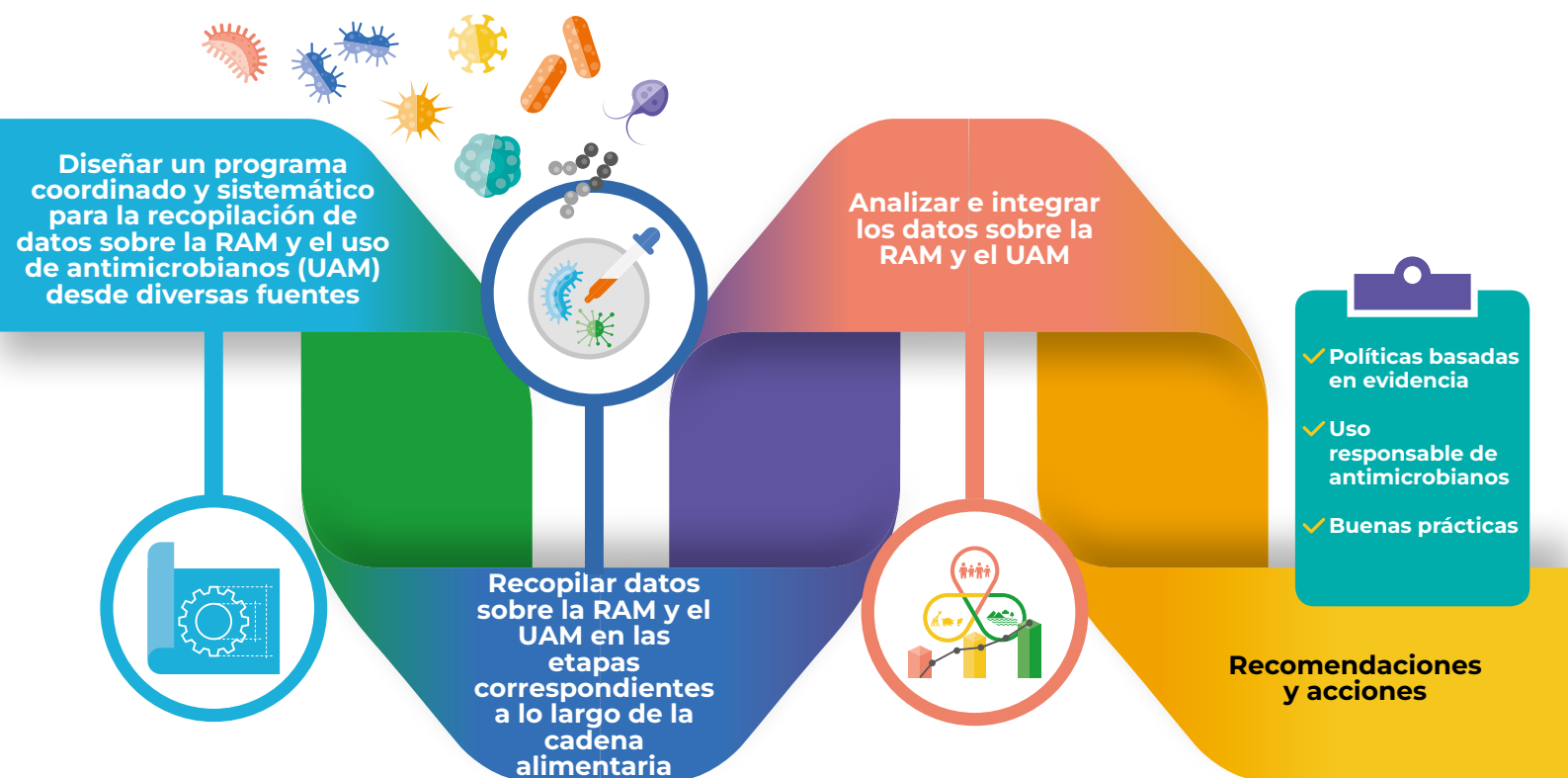


Figura 2. Componentes clave del seguimiento y la vigilancia integrados de la RAM transmitida por los alimentos

Estas directrices tienen como objetivo ayudar a los gobiernos a establecer programa (s) integrado (s) de seguimiento y vigilancia. Describen componentes y consideraciones clave para ofrecer opciones flexibles en:

- diseñar un programa coordinado y sistemático para la recopilación de datos sobre la RAM y el uso de antimicrobianos (UAM) de diversas fuentes;
- recopilar datos sobre la RAM y el UAM en las etapas correspondientes a lo largo de la cadena alimentaria; y
- analizar e integrar datos sobre la RAM y el UAM provenientes de diferentes sectores, tales como salud humana, producción y sanidad animal, producción y sanidad de plantas y cultivos, y medio ambiente.



Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos

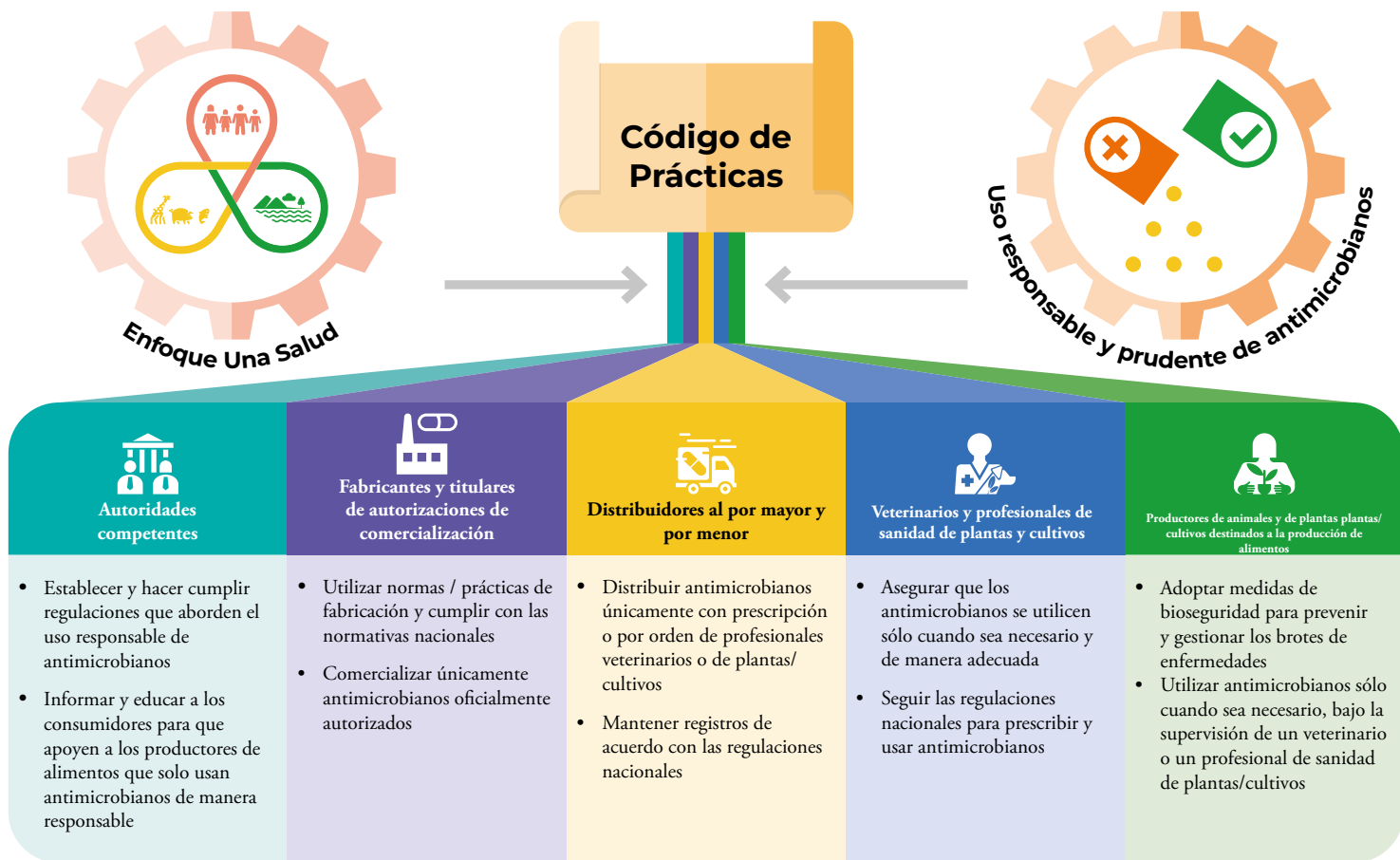


Figura 3. Principios y medidas orientadoras de las partes interesadas para hacer frente a la RAM transmitida por los alimentos

El código de prácticas aborda los principios subyacentes a ser aplicados y estrategias efectivas para el uso responsable y prudente de antimicrobianos, previniendo infecciones y reduciendo la necesidad de antimicrobianos.

Este documento proporciona:

- principios generales para minimizar y contener la RAM transmitida por los alimentos, enfatizando el enfoque de Una Salud;
- información sobre las funciones de los numerosos actores que pueden marcar una diferencia, con especial atención a las autoridades competentes, los fabricantes y los titulares de autorizaciones de comercialización, los distribuidores al por mayor y por menor, los veterinarios y los profesionales de la sanidad de plantas y cultivos, y los productores de animales y plantas y cultivos destinados a la producción de alimentos.



Resumen

El Codex Alimentarius, normas alimentarias internacionales, directrices y códigos de prácticas que contribuyen a la inocuidad de los alimentos y al comercio justo. El Codex ha elaborado varios textos para que los Miembros y Observadores del Codex aborden la RAM transmitida por los alimentos, incluido el compendio del Codex sobre la RAM transmitida por los alimentos. Este folleto destaca los elementos clave del compendio del Codex sobre la RAM transmitida por los alimentos.

Otros textos del Codex relevantes para la RAM:

Otros textos del Codex relevantes que contribuyen a minimizar y contener la RAM transmitida por los alimentos:

- [Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de alimentos \(CXG 82-2013\)](#)
- [Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos \(CXG 62-2007\)](#)
- [Principios y directrices para la aplicación de evaluación de riesgos microbiológicos \(CXG 30-1999\)](#)
- [Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos \(GRM\) \(CXG 63-2007\)](#)
- [Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos \(CXG 71-2009\)](#)
- [Directrices generales sobre muestreo \(CXG 50-2004\)](#)
- [Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos \(CXG 21-1997\)](#)
- [Límites máximos de residuos \(LMR\) y recomendaciones sobre la gestión de riesgos \(RGR\) para residuos de medicamentos veterinarios en alimentos \(CX/MRL 2-2021\)](#)
- [Principios generales de higiene de los alimentos \(CXC 1-1969\)](#)
- [Código de prácticas de higiene para la carne \(CXC 58-2005\)](#)
- [Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos \(CXC 57-2004\)](#)
- [Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo \(CXC 15-1976\)](#)
- [Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas \(CXC 53-2003\)](#)
- [Código de prácticas sobre buena alimentación animal \(CXC 54-2004\)](#)

Contactos

codexalimentarius.org

twitter.com/FAOWHOCodex

youtube.com/user/CodexAlim

[Acciones para apoyar la implementación de Textos Codex para la RAM \(ACT\)](#)

[ACT now](#)



Algunos derechos reservados. Este obra está bajo una licencia de CC BY-NC-SA 3.0 IGO



FINANCIADO POR
Ministry of Food and
Drug Safety
Republic of Korea