



SEGUNDO FORO MUNDIAL FAO/OMS DE AUTORIDADES DE REGLAMENTACIÓN SOBRE INOCUIDAD DE
LOS ALIMENTOS

Bangkok, Tailandia, 12-14 de octubre de 2004

PROGRAMA PROVISIONAL

Tema del programa	Asunto	Signatura del documento
	<i>Inauguración del Foro</i>	
1.	Elección de la Mesa	
2.	Aprobación del programa y del calendario	GF 02/1
3.	Discurso principal - Establecimiento de sistemas eficaces de inocuidad de los alimentos: «Aplicación del análisis de riesgos»	CRD 1
4.	El potenciamiento de los servicios oficiales de control de la inocuidad de los alimentos	GF 02/3
4.1	Definición de las responsabilidades y tareas de distintas partes interesadas en el marco de una estrategia nacional	GF 02/4
4.2	Base jurídica para el control oficial y no oficial de la inocuidad de los alimentos	GF 02/5
4.3	Capacitación del personal sobre control oficial de la inocuidad de los alimentos	GF 02/6
4.4	Métodos para que los servicios oficiales impulsen y obliguen al cumplimiento del APPCC por la industria y el comercio	GF 02/7
4.5	Control y certificación de importaciones y exportaciones	GF 02/8
5.	Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos y sistemas de alerta en materia de inocuidad de los alimentos	GF 02/9
5.1	Seguimiento de la contaminación de los alimentos y vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos a nivel nacional	GF 02/10
5.2	Cooperación internacional en materia de seguimiento de la contaminación de los alimentos y vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos	GF 02/11
5.3	Tratamiento de los riesgos emergentes relacionados con el medio ambiente y las nuevas tecnologías	GF 02/12
5.4	Prevención de la contaminación deliberada y respuesta frente a ésta	GF 02/13
6.	Talleres sobre asociaciones	
6.1	El potenciamiento de los servicios oficiales de control de la inocuidad de los alimentos	
6.2	Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos y sistemas de alerta en materia de inocuidad de los alimentos	
7.	Presentación del proyecto de informe resumido	CRD W
	<i>Clausura del Foro</i>	

Nota: Los documentos serán distribuidos por la Secretaría Mixta FAO/OMS del Segundo Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos. Las peticiones de información deberán remitirse a la siguiente dirección:

Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias, Dirección de Alimentación y Nutrición
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)

Viale delle Terme di Caracalla, I-00100 Roma, Italia

Nº de fax: +39 06 570 54593; Correo electrónico: Food-Safety-GF@fao.org

o

Departamento de Inocuidad de los Alimentos,
Organización Mundial de la Salud

Avenue Appia, CH-1211 Ginebra 27, Suiza

Nº de fax: +41 22 791 4807; correo electrónico: Food-Safety-GF@who.int

Los documentos de trabajo se pondrán a disposición, a medida que se preparen, en el sitio web del Segundo Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos en Internet, en la dirección siguiente:

<http://www.foodsafetyforum.org/global2>

Se ruega a los delegados que lleven consigo a la reunión todos los documentos que se les han distribuido, dado que en ésta sólo se dispondrá de un número limitado de ejemplares.

NOTAS SOBRE EL PROGRAMA PROVISIONAL

Inauguración del Foro: El Segundo Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos será inaugurado por un alto funcionario tailandés.

Tema 1 Elección de la Mesa: los delegados nombrarán un presidente y un vicepresidente para dirigir la sesión plenaria del Foro.

Tema 2 Aprobación del programa y del calendario: Con el fin de mantener al Foro centrado, toda propuesta de temas adicionales deberá ajustarse al tema principal e integrarse y debatirse con los temas indicados.

Tema 3 Discurso principal - *Establecimiento de sistemas eficaces de inocuidad de los alimentos: Aplicación del análisis de riesgos*: varios países han adoptado recientemente nuevas estrategias en materia de inocuidad de los alimentos basadas en el análisis de riesgos. Las experiencias sobre la aplicación de este concepto al establecimiento de sistemas de inocuidad de los alimentos se presentarán en forma de discurso principal. No será objeto de debate.

Tema 4 *El potenciamiento de los servicios oficiales de control de la inocuidad de los alimentos*: El control oficial de la inocuidad de los alimentos es uno de los elementos principales de un sistema de inocuidad de los alimentos. Si bien incumbe a la industria proporcionar alimentos que sean inocuos e idóneos para el consumo utilizando prácticas higiénicas y controlando los peligros alimentarios, los gobiernos deben proteger adecuadamente a los consumidores de las enfermedades o de perjuicios causados por los alimentos y mantener la confianza en los alimentos que se comercializan internacionalmente. A estos efectos, sus servicios oficiales de control deberían encontrarse en condiciones de hacer respetar las reglamentaciones pertinentes en materia de inocuidad alimentaria, lo que depende de su estructura organizativa y gestión. Se debatirán diferentes métodos de mejorar la organización y la gestión, teniendo en cuenta que habrá debates más detallados después de la presentación de los documentos temáticos que se indican a continuación.

- 4.1 *Definición de las responsabilidades y tareas de distintas partes interesadas en el marco de una estrategia nacional:* el primer paso para todos los países es el desarrollo de una estrategia nacional que permita al país determinar las prioridades de protección del consumidor y desarrollo de la economía, así como crear un sistema de control alimentario integrado, coherente, eficaz y dinámico. Aclarará, entre otras cosas, las funciones respectivas de distintos organismos gubernamentales, así como de la industria y los consumidores.
- 4.2 *Base jurídica para el control oficial y no oficial de la inocuidad de los alimentos:* el control de la inocuidad de los alimentos debería corresponder, por un lado, a la industria mediante sistemas como el APPCC y, por otro, a los servicios oficiales. Ambas actividades de control deberían contar con el apoyo de un amplio sistema jurídico. Las leyes y reglamentos sobre inocuidad de los alimentos son el fundamento de los sistemas de control alimentario a lo largo de toda la cadena alimentaria. Establecen los derechos, poderes y obligaciones de todas las partes interesadas en el procedimiento de control, de forma que puedan cumplir sus tareas eficazmente.
- 4.3 *Capacitación del personal de los servicios oficiales de control de la inocuidad de los alimentos:* el inspector de alimentos es la persona clave que tiene un contacto diario con la industria alimentaria, el comercio y, a menudo, con el público y cuyas actividades son cada vez más diversificadas y complejas. Debería tratarse de una persona debidamente capacitada para desempeñar las diferentes misiones. Además, las personas responsables a los distintos niveles de la jerarquía de los servicios de control necesitan una capacitación adecuada en materia de gestión.
- 4.4 *Métodos para que los servicios oficiales impulsen y obliguen al cumplimiento del APPCC por la industria y el comercio:* la aplicación del sistema APPCC se considera en todo el mundo el sistema preferido para la gestión de la inocuidad de los alimentos y la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos. Dado que la aplicación efectiva del APPCC por parte de la industria, particularmente las pequeñas empresas, se enfrenta a diferentes obstáculos, el inspector alimentario debería impulsar su cumplimiento. Además, la auditoría del sistema APPCC es un elemento clave de la inspección oficial de un establecimiento de alimentos.
- 4.5 *Control y certificación de importaciones y exportaciones:* la confianza del consumidor en los alimentos importados requiere un control efectivo de las importaciones por parte de una autoridad competente que lleve a cabo su propio control de productos y a menudo de los establecimientos productores, pero que se base sobre todo en la inspección y certificación oficiales del país exportador. La confianza en los alimentos comercializados internacionalmente requiere disponer de sistemas fiables de control de las importaciones y exportaciones y de certificación, lo que implica la independencia y la preparación de los inspectores, así como la organización adecuada de las autoridades competentes, tanto en los países exportadores como en los importadores.

Tema 5 *Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos y sistemas de alerta en materia de inocuidad de los alimentos:* el desarrollo de una estrategia eficaz en materia de inocuidad de los alimentos debe basarse en un sistema fiable de información sobre la situación de las enfermedades transmitidas por alimentos. La aplicación de medidas eficaces de inocuidad de los alimentos, especialmente en caso de urgencia, requiere que se presenten informes veraces y actualizados, lo cual requiere a su vez que se disponga de unos servicios oficiales encargados de la salud humana y del control de los alimentos, así como la colaboración de otras partes interesadas. Además, con el fin de poder emprender una respuesta de urgencia en caso necesario, es necesario anticipar los riesgos y desarrollar un sistema de alerta rápida.

- 5.1 *Seguimiento de la contaminación de los alimentos y vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos a nivel nacional:* cada país debería desarrollar un sistema eficaz para realizar un seguimiento de los peligros potenciales en el suministro de alimentos y para la vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos que esté integrada, de forma que puedan determinarse y analizarse los vínculos entre la contaminación de alimentos y las enfermedades transmitidas por los mismos. Ello permitirá hacer una estimación de la carga de la enfermedad transmitida los alimentos, determinar las tendencias y prioridades, detectar los brotes y las cuestiones que deriven de ello, y evaluar estrategias.
- 5.2 *Cooperación internacional en materia de seguimiento de la contaminación de los alimentos y vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos:* puesto que la contaminación de los alimentos tiene muchas posibilidades de superar las fronteras, los órganos encargados de la vigilancia epidemiológica y de la supervisión alimentaria en los distintos países deberían intercambiar información y colaborar en la recolección, análisis y comunicación de datos para mejorar la pertinencia de su evaluación de riesgos y cooperar en la gestión de riesgos. La cooperación internacional es esencial para la detección de epidemias regionales o mundiales, peligros emergentes y contaminación deliberada, así como para la evaluación de las tendencias mundiales y la creación de redes de comunicación. El uso futuro de la red internacional de autoridades en materia de inocuidad de los alimentos de nueva creación (INFOSAN) debería seguir siendo objeto de debate en este contexto.
- 5.3 *Tratamiento de los riesgos emergentes relacionados con el medio ambiente y las nuevas tecnologías:* el medio ambiente puede originar peligros alimentarios; los contaminantes orgánicos persistentes como las dioxinas y los BPC y metales pesados, como el plomo, el mercurio y el cadmio pueden contaminar los alimentos mediante la contaminación del aire, el agua y el suelo. Las nuevas tecnologías, como la biotecnología, y sus posibles efectos adversos constituyen una gran preocupación para la salud pública y el comercio internacional. La evaluación de los riesgos relacionados con estas cuestiones requiere la recopilación y el análisis de datos, en un contexto general. Deberían tomarse al respecto las medidas de gestión oportunas.
- 5.4 *Prevención de la contaminación deliberada y respuesta frente a ésta:* Aunque solo se han demostrado unos pocos casos de contaminación deliberada de alimentos, este riesgo, que incluye las amenazas de bioterrorismo, puede tener una dimensión local, regional o mundial y debería ser considerado seriamente por parte de las autoridades sobre inocuidad de los alimentos y por la industria alimentaria. Dado que muchos de los mecanismos para tratar tanto las contaminaciones fortuitas como las deliberadas son los mismos, la contaminación deliberada debería integrarse en los programas nacionales existentes de inocuidad de los alimentos y vigilancia epidemiológica, especialmente en sistemas de alerta. La comunicación y la cooperación internacionales sobre este tema son esenciales.

Tema 6 Talleres sobre asociaciones: El objetivo de los talleres es determinar medidas prácticas de seguimiento de los debates sobre los dos subtemas. Podrían abarcar todas las formas de asociación, tales como la comunicación y el intercambio de información, la asistencia técnica o la cooperación, el planteamiento regional, la red internacional de autoridades sobre inocuidad de los alimentos. Los participantes se dividirán en dos grupos que trabajarán en sesiones paralelas. Cada grupo nombrará un presidente y un vicepresidente para dirigir los talleres.

- 6.1 Taller sobre el potenciamiento de los servicios oficiales de control de la inocuidad de los alimentos
- 6.2 Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos y sistemas de alerta en materia de inocuidad de los alimentos

Tema 7 Presentación del proyecto de informe resumido: El presidente del Foro presentará el informe resumido de los debates elaborado por la Secretaría. Dicho informe reflejará plenamente los distintos puntos de vista y planteamientos expresados durante el Foro.

Clausura del Foro: El Segundo Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos será clausurado por un alto funcionario tailandés.