

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4(a) del programa

CX/CF 07/1/3

Marzo de 2007

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

1ª reunión

Beijing (China), 16 al 20 de abril de 2007

**INFORMACIÓN SOBRE CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO, LA OMS Y
OTRAS ORGANIZACIONES INTERGUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**

Presentación de la FAO y la OMS

1. Este documento destaca las actividades en curso en la FAO y la OMS relativas a la prestación de asesoramiento científico y técnico al Codex y sus Estados miembros, que son de interés para el CCCF.

Prestación de asesoramiento científico

2. La FAO y la OMS han continuado con sus esfuerzos para incrementar su trabajo en la prestación de asesoramiento científico. El Marco FAO/OMS para la prestación de asesoramiento científico sobre inocuidad de los alimentos y nutrición se colocó en los sitios Web de la FAO y la OMS para recabar observaciones antes de enero de 2007¹. Este marco es una recopilación de procedimientos escritos que actualmente se siguen con respecto a la prestación de asesoramiento científico sobre inocuidad de los alimentos y nutrición al Codex y sus Estados miembros. Trata los distintos tipos de asesoramiento científico prestado, así como los principios, prácticas y procedimientos actuales que fundamentan dicho asesoramiento. El objetivo es aumentar los resultados y la transparencia del asesoramiento científico elaborado por la FAO y la OMS. Todas las observaciones están siendo evaluadas y durante 2007 se publicará un documento final.

Listas de expertos del JECFA 2007- 2011

3. En respuesta a la convocatoria de expertos en exposición y química/técnica efectuada por la FAO y la OMS en 2006, la Secretaría del JECFA ha recibido y examinado más de 60 solicitudes para los ámbitos de experiencia química y análisis de aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos. La composición de la lista se dará a conocer en el sitio Web del JECFA, una vez se haya adoptado una decisión definitiva.

Consulta de expertos sobre el uso de “cloro activo” en la industria de los alimentos

4. El CCCFAC y el CCCFH pidieron a la FAO y la OMS que abordaran la inocuidad del uso de “cloro activo” en la industria de los alimentos. Para este proyecto se pusieron fondos a disposición y la FAO/OMS están en el proceso de planificar el proyecto con más detalle, para celebrar una consulta internacional de expertos antes de que termine 2007. En los sitios Web de la FAO y la OMS se publicará una petición de datos y una convocatoria de expertos, junto con un ámbito de aplicación del proyecto claramente definido.

¹ http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_en.stm.

Cuarto taller internacional sobre estudios de la dieta total (EDT)

5. El 4° taller internacional sobre el estudio de la dieta total se celebró del 23 al 27 de octubre de 2006 en Beijing, con el patrocinio conjunto de la OMS y el Instituto Nacional de Nutrición y la Inocuidad de los Alimentos, y en cooperación con la FAO. Mientras el taller se concentró principalmente en los contaminantes de los alimentos, un número de países informó sobre el uso del estudio de la dieta total para determinar la exposición a determinados aditivos alimentarios. El taller estuvo precedido de un curso de preparación de una semana para países en desarrollo, organizado con apoyo de la Autoridad de Seguridad Alimentaria de Nueva Zelanda (NZFSA), para participantes de países que desean realizar EDT en sus países. Asistieron cincuenta y cinco representantes de 27 países. Los objetivos del taller fueron fomentar y apoyar los estudios de la dieta total; informar sobre desarrollos y resultados recientes en el ámbito de dichos estudios; fomentar estudios de la dieta total fidedignos y comparables a través de enfoques armonizados y el intercambio de “mejores prácticas” y experiencia internacionales; hablar de métodos y recursos necesarios para realizar evaluaciones de la exposición dietética; establecer una red de miembros nacionales para asumir proyectos regionales de EDT; y fomentar la presentación por medios electrónicos y el uso de datos del estudio de la dieta total de SIMUVIMA/Alimentos. En 2007 se han previsto talleres sobre EDT en las regiones de la OMS de África (países francófonos), Europa y el Mediterráneo Oriental. El informe de la reunión está disponible en el sitio Web de la OMS <http://www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/index3.html>

Vigilancia de Contaminantes Orgánicos Persistentes (COP), 4° estudio coordinado-OMS de la leche humana

6. En respuesta a la Convención de Estocolmo sobre Contaminantes Orgánicos Persistentes (COP), la OMS lanzó su 4° estudio coordinado-OMS de la leche humana, que ahora comprende los doce COP cubiertos por la Convención. A fin de apreciar cambios en los niveles de COP con el tiempo, tal como exige el artículo 16 de la Convención, la OMS ha intensificado su protocolo y directrices existentes para mejorar la fiabilidad y posibilidad de comparación de los resultados. A la última versión de las directrices de protocolo se puede acceder a través del sitio Web sobre inocuidad de los alimentos de la OMS <http://www.who.int/foodsafety/chem/pops/en/index.html>. Actualmente, un total de 11 países han enviado muestras combinadas y otros 17 países han indicado que tienen interés en hacerlo. La cuarta ronda sigue abierta y los países que deseen participar o deseen más información deben contactar con la Secretaría de la OMS para el estudio, por correo electrónico a través de popsmilk@who.int o por fax al número +41 22 791 4807.

Proyecto para la prevención de la contaminación del café por micotoxinas

7. En mayo de 2006 la FAO terminó un proyecto mundial para abordar el problema de la contaminación del café por micotoxinas y proteger la salud de los consumidores de café. Iniciado en 2000, el proyecto, “Mejoramiento de la calidad del café mediante la prevención de la formación de mohos” se formuló con la colaboración de la Organización Internacional del Café (OIC) y la industria europea del Café, y fue ejecutado por la FAO en Brasil, Colombia, Costa de Marfil, la India, Indonesia, Kenia y Uganda. El Fondo Común para Productos Básicos (FCPB) proporcionó financiación, con cofinanciación del Gobierno de los Países Bajos y el Instituto de Información Científica sobre el Café (ISIC). En www.coffee-ota.org encontrará más información sobre el proyecto, recursos de formación y directrices sobre la prevención de formación de mohos en el café.

Otras actividades de creación de capacidad

8. Recientemente la FAO y la OMS han desarrollado una serie de manuales, directrices y materiales para capacitación para facilitar la creación de capacidad. Estos materiales incluyen lo siguiente:

- Un video de formación de la FAO para el muestreo de productos para el análisis de micotoxinas;
- “Análisis de Riesgos en Seguridad Alimentaria - una Guía para las Autoridades Nacionales de Seguridad Alimentaria” una publicación conjunta FAO/OMS;
- Mejorar la Inocuidad y Calidad de la Fruta y Hortalizas Frescas, manual de preparación y base de datos de recursos (disponible en las páginas Web de la FAO http://www.fao.org/ag/agn/food/food_fruits_en.stm o como CD-ROM en inglés, español, francés y chino);
- Documento de referencia FAO/OMS para gobiernos sobre la aplicación del sistema de HACCP en empresas pequeñas y menos desarrolladas (EPYMD). El documento estará pronto disponible en http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_en.stm.

Una vez finalizados, estos materiales se publicarán en forma multilingüe para amplia utilización de los Estados miembros.