

Mayo de 2007

S

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

30º período de sesiones, sede de la FAO, Roma, 2 a 7 de julio de 2007

INFORMACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OIEA DE TÉCNICAS NUCLEARES EN LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN QUE REVISTEN INTERÉS PARA LA LABOR DEL CODEX

1. Desde 1964, la División Mixta FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Agricultura y la Alimentación ocupa una posición privilegiada para promover los mandatos de la FAO, en sus esfuerzos por eliminar el hambre y la pobreza del mundo mediante un desarrollo agrícola sostenible, una mejor nutrición y una mayor seguridad alimentaria, y del OIEA, que propicia los usos de la energía atómica con fines pacíficos para acelerar y ampliar las contribuciones de estas tecnologías a la salud y la prosperidad en todo el mundo.
2. La misión del Programa Conjunto FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Agricultura y la Alimentación es fortalecer la capacidad para utilizar los métodos nucleares con el fin de mejorar las tecnologías necesarias para una seguridad alimentaria sostenible y difundir esas técnicas mediante actividades internacionales de investigación, capacitación y divulgación en sus Estados Miembros. El programa conjunto consta de tres subprogramas principales, sobre intensificación sostenible de los sistemas de producción agrícola, intensificación sostenible de los sistemas de producción pecuaria y mejora del cumplimiento de las normas de inocuidad de los alimentos y de seguridad del medio ambiente, por medio de prácticas agrícolas adecuadas (en adelante, “inocuidad de los alimentos y seguridad del medio ambiente”). El Laboratorio de Agricultura y Biotecnología FAO/OIEA desempeña una función clave en el apoyo que se presta al Programa Conjunto FAO/OIEA.

3. La Sección de Protección de los Alimentos y del Medio Ambiente de la División Mixta y la Dependencia de Productos Agroquímicos del Laboratorio de Agricultura y Biotecnología FAO/OIEA aplica el subprograma sobre inocuidad de los alimentos y seguridad del medio ambiente que presta asistencia en relación con cuatro esferas principales, a saber, coordinación y apoyo de la investigación, prestación de servicios técnicos y de asesoramiento, apoyo de laboratorio y capacitación al respecto, y recopilación, análisis y difusión de información, principalmente en las esferas relacionadas con la utilización de la radiación ionizante, los plaguicidas y los residuos de medicamentos veterinarios, y la contaminación radiactiva de los alimentos. Se presentan a continuación los aspectos más destacados de algunas de las actividades de este subprograma:

Proyecto coordinado de investigación sobre el empleo de la irradiación para garantizar la calidad higiénica de frutas y verduras frescas y precocinadas y otros alimentos mínimamente procesados de origen vegetal

4. Siguen creciendo la venta y el consumo de frutas y verduras frescas y precocinadas y otros alimentos mínimamente procesados de origen vegetal. Entre los motivos para la creciente demanda de este tipo de productos, se han citado las transformaciones en los estilos de vida y hábitos de comida, así como los cambios demográficos.

5. Como las frutas y verduras frescas se cultivan, procesan o envasan en zonas que pueden estar expuestas a agentes patógenos microbiológicos, hay una creciente preocupación de que estos productos puedan estar contaminados. De hecho, se han comunicado algunos brotes vinculados con el consumo de frutas y verduras frescas precocinadas contaminadas. Antes del proyecto coordinado de investigación, se han hecho estudios sobre la eficacia de diversos métodos químicos y físicos de descontaminación en la destrucción de los agentes patógenos. La utilización de radiación ionizante parece presentar varias ventajas en relación con otros posibles tratamientos. Sin embargo, era necesario seguir las investigaciones para demostrar que es eficaz sin que se produzcan efectos negativos en las características fisiológicas de la fruta y, por consiguiente, la calidad comercial de esos productos.

6. Los resultados de los estudios contienen datos sobre el efecto de la radiación ionizante como método de conservación en más de 40 tipos diferentes de productos y en más de 12 bacterias patógenas. Se ha demostrado que la irradiación es un procedimiento excelente para garantizar la calidad higiénica y la inocuidad de las frutas y verduras frescas y precocinadas y otros alimentos mínimamente procesados de origen vegetal. Las dosis que se aplican a esos efectos también prolongan la duración de la mayoría de los productos estudiados.

7. En diciembre de 2006 se publicó un documento técnico del OIEA (IAEA-TECDOC-1530). En el sitio <http://www-naweb.iaea.org/nafa/fep/public/d5-tecdoc-1530.html> figura más información al respecto.

Taller de capacitación – Introducción a la metodología de detección y confirmación de residuos de medicamentos veterinarios

8. Como parte del subprograma sobre inocuidad de los alimentos y seguridad del medio ambiente, el Centro de capacitación y referencia FAO/OIEA para el control de la calidad de los alimentos y de los plaguicidas ha previsto celebrar un taller de capacitación sobre introducción a la metodología de detección y confirmación de residuos de medicamentos veterinarios, en Seibersdorf (Austria) del 12 al 30 de noviembre de 2007. Los objetivos del taller son sensibilizar mejor a los científicos y al personal de mando intermedio de los laboratorios de los países en desarrollo sobre las directrices y reglamentaciones pertinentes y los aspectos teóricos y técnicos de los métodos de detección y confirmación para la detección de residuos de medicamentos veterinarios, presentar los principios de garantía/control de calidad con arreglo a la Norma ISO 17025 pertinentes al análisis de los residuos de medicamentos veterinarios, y examinar las diversas funciones que podrían cumplir los laboratorios de calidad indiscutida en la vigilancia de la eficacia de las buenas prácticas agrícolas. Se puede obtener información más detallada en el sitio web de la Sección de Protección de los Alimentos y del Medio Ambiente, <http://elearning.iaea.org/ATutor/bounce.php?course=73> <http://www-naweb.iaea.org/nafa/fep/index.html>.

Proyecto coordinado de investigación sobre la aplicación de las técnicas de radiotrazadores y radioanálisis a los análisis de riesgos a la seguridad de los alimentos de origen marino

9. Este proyecto coordinado de investigación es una iniciativa conjunta de los Laboratorios del OIEA para el Medio Ambiente Marino (Mónaco) y la División Mixta FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Agricultura y la Alimentación. El proyecto se formuló conjuntamente con representantes de la División Mixta, la OMS y el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA). Hubo acuerdo en cuanto a la necesidad de seleccionar y prestar especial atención a las combinaciones específicas de contaminantes y alimentos de origen marino para los productos básicos de valor elevado que encuentran obstáculos en el comercio internacional. Esta decisión se basaba en la prueba de que algunas especies marinas comestibles en particular presentan niveles muy elevados de bioacumulación de contaminantes.

10. El PCI se centrará en los aspectos siguientes:

- la conveniencia de la aplicación de las técnicas de radiotrazadores y radioanálisis al estudio de la bioacumulación y la transferencia a la cadena alimentaria de los contaminantes en los alimentos de origen marino y el empleo de esos datos para sustentar mejor las evaluaciones de exposición como parte de los análisis de riesgos de contaminantes en los alimentos de origen marino;
- la toxina parálitica de mariscos derivada de las floraciones de algas nocivas y la ciguatoxina;
- el cadmio en ostras, vieiras y cefalópodos.

11. Los datos del PCI se generarán sobre la base del Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente (SIMUVIMA). Se tendrán en cuenta los principios del Codex para el análisis de riesgos y la política para la evaluación de exposición de los contaminantes y toxinas en los alimentos o grupos de alimentos que aplica el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos. El proyecto facilitará el examen de sus resultados dentro de los órganos internacionales de normalización (Codex) y de expertos (JECFA). Ello incluye el posible establecimiento de niveles máximos a través del Codex para los contaminantes ya evaluados por el JECFA (por ejemplo, plomo, cadmio) así como los contaminantes no evaluados hasta la fecha, (por ejemplo, floraciones de algas nocivas).

12. El proyecto incluirá a laboratorios con competencia técnica y titulares de contratos de los países en desarrollo de diversas regiones geográficas. La primera reunión técnica para definir en más detalle los planes de trabajo se celebrará en Trieste (Italia) en noviembre/diciembre de 2007, con el apoyo financiero del Centro Internacional de Física Teórica (CIFT).

Para obtener más información, sírvase dirigirse a:

División Mixta FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Agricultura y la Alimentación

Sección de Protección de los Alimentos y del Medio Ambiente

Correo electrónico: Official.Mail@iaea.org

Internet: <http://www-naweb.iaea.org/nafa/fep/index.html>