

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 3 del programa

CX/CF 08/2/3 rev.1
Marzo de 2008

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS

2ª reunión

La Haya, Países Bajos, 31 de marzo - 4 de abril de 2008

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS

1. El presente documento informa de las actividades de la FAO/OMS en el ámbito del suministro de asesoramiento científico al Codex y los países miembros, así como de otras actividades de interés para el CCCF.

Resultados de la 68ª reunión del JECFA

2. En el informe resumido se presentan los resultados de la 68ª reunión del JECFA sobre aditivos alimentarios y contaminantes en los alimentos¹ El informe de la reunión (*WHO Technical Report Series* No 947, 2008;) está disponible en http://whqlibdoc.who.int/publications/2007/9789241209472_eng.pdf. y las monografías toxicológicas (WHO FAS 59, 2008) están en http://whqlibdoc.who.int/publications/2008/9789241660594_eng.pdf.

Convocatoria para expertos para las listas del JECFA de 2007 – 2011 (Química y Exposición)

3. Las nuevas listas de expertos de la FAO y expertos en exposición para el JECFA, para el período 2007 – 2011, se analizaron recientemente en respuesta a la solicitud de expertos de la FAO y la OMS de 2006. Las listas contienen expertos de los siguientes ámbitos:

[Lista de expertos de la FAO para el JECFA en aditivos alimentarios, contaminantes y sustancias tóxicas naturales](#)

[Lista de expertos de la FAO para el JECFA en residuos de medicamentos veterinarios presentes en los alimentos](#)

[Lista FAO/OMS de expertos para el JECFA en evaluación de la exposición a sustancias químicas presentes en los alimentos](#)

En los portales del JECFA en los sitios web de la FAO y la OMS se ofrece más información sobre las listas de expertos del JECFA: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa_experts_es.asp y <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/experts/en/index.html>.

¹ Véanse el resumen y las conclusiones de la 68ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios para conocer más detalles: http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/jecfa68_final.pdf y <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/summaries/summary68.pdf>.

Suministro de asesoramiento científico

4. La FAO y la OMS han seguido esforzándose por mejorar el suministro de asesoramiento científico de la FAO/OMS. Ya se terminó de elaborar el Marco FAO/OMS para la prestación de asesoramiento científico sobre inocuidad de los alimentos y nutrición, el cual se puede consultar en el sitio web de la División de Nutrición y Protección del Consumidor, de la FAO: http://www.fao.org/ag/agn/agns/advice_es.asp . El Marco es una recopilación de textos de procedimientos que se siguen actualmente en relación al suministro de asesoramiento científico en materia de inocuidad de los alimentos y nutrición al Codex y a los países miembros. En el Marco se comentan los distintos tipos de asesoramiento científico que se suministra, así como los principios, prácticas y procedimientos en vigor que sustentan dicho asesoramiento. El objetivo es perfeccionar los resultados y la transparencia del asesoramiento científico generado por la FAO y la OMS.

Consulta de expertos sobre el uso de "cloro activo" en la industria alimentaria

5. El CCFAC y el CCFH pidieron a la FAO y la OMS que examinaran la inocuidad del uso de "cloro activo" en la industria alimentaria. Se proporcionó financiación a la FAO y la OMS, y el proyecto está en ejecución. Se determinó un grupo central de expertos que se reunió en noviembre de 2007 para definir con claridad el alcance y el contenido del proyecto. Se están preparando documentos de trabajo que serán la base del debate en una consulta internacional de expertos, prevista para mayo de 2008. La información sobre el proyecto se puede consultar en: http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_chlorine_meeting_es.asp y http://www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en/index.html.

Principios y métodos para la evaluación de riesgos de la presencia de sustancias químicas en los alimentos

6. La FAO y la OMS están poniendo al día los principios y métodos para evaluar los riesgos de la presencia de sustancias químicas en los alimentos, que incluye aditivos alimentarios, contaminantes y toxinas naturales, residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas. El proyecto comprende diversos talleres que se han realizado sobre aspectos específicos de la evaluación de riesgos. El proyecto final del documento, que tiene como objetivo sustituir los Documentos de Criterios de salud ambiental 70 y 104, se presentarán en los portales de la FAO y la OMS para recibir observaciones del público, y se tratará conjuntamente de terminar la orientación en 2008 o principios de 2009.

Cursos de capacitación de la OMS para el estudio de la dieta total

7. En octubre de 2007 se llevó a cabo un curso de capacitación sobre estudios de la dieta total en El Cairo y otro, en noviembre del mismo año, en Yakarta, patrocinados por las oficinas regionales de la OMS para Europa, el Mediterráneo oriental y Asia sudoriental. Los cursos de capacitación también contaron con el apoyo de Nueva Zelandia, a través de su Instituto de Ciencias e Investigación del Medio Ambiente y de la Autoridad de Inocuidad Alimentaria del mismo país. En consecuencia, diversos países están planificando la realización de estudios de la dieta total, que se consideran uno de los medios más eficaces con relación al costo para evaluar la exposición de la población a sustancias químicas a través del suministro de alimentos. Se está organizando otro curso de capacitación para Asia, para 2008, con el Centro para la Inocuidad de los Alimentos, de Hong Kong, y el 5º Taller Internacional de Estudios de la Dieta Total está previsto para otra fecha posterior en 2008, en Río de Janeiro.

Biosupervisión de la presencia de contaminantes orgánicos en la leche humana, en colaboración con el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA)

8. En su 3ª reunión, celebrada del 30 de abril al 4 de mayo de 2007, en Dakar, Senegal, la Conferencia de las Partes del Convenio de Estocolmo, a través de su decisión respecto a la evaluación de la eficacia, adoptó el plan mundial de supervisión para los contaminantes orgánicos persistentes y el plan de ejecución para la primera evaluación de la eficacia.

9. La Vigilancia Mundial de la Leche de la OMS y el PNUMA, respecto a la presencia de contaminantes orgánicos persistentes, se inauguró con la firma de un acuerdo, a fines de 2007. El Coordinador Mundial de la OMS para este estudio asistió a cinco talleres regionales de inicio de las actividades, a fin de emprender la ejecución de las actividades. Se determinaron países prioritarios durante estos talleres.

10. Los países interesados en participar en este estudio deberán dirigirse al Coordinador Mundial, Dr. Seongsoo Park (Tel: +41 22 791 3364 – Correo electrónico: parks@who.int). La información general sobre el proyecto de la leche materna se puede consultar en: <http://www.who.int/foodsafety/chem/pops/en/index.html>

INFOSAN Emergencias se vincula al Reglamento Sanitario Internacional

11. La OMS inició en 2004 la Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), en colaboración con la FAO, y actualmente cuenta con 166 países inscritos. INFOSAN promueve el intercambio de información sobre inocuidad de los alimentos entre las autoridades nacionales e internacionales competentes.

12. En INFOSAN, INFOSAN Emergencias se ocupa de situaciones asociadas a la inocuidad, de interés internacional, al amparo del Reglamento Sanitario Internacional (2005). Respecto a los acontecimientos relacionados con la inocuidad de los alimentos debido a la presencia de sustancias químicas, la falta de dosis de referencia aguda del contaminante impide hacer una evaluación de riesgos y aplicar una gestión eficaz. La OMS tiene interés en colaborar con los países miembros que puedan contribuir al fortalecimiento de la respuesta de INFOSAN Emergencias ante situaciones de contaminación de los alimentos por sustancias químicas. Si desea más información, consulte el siguiente enlace: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_04_IHR_May07_sp.pdf

Consulta de expertos sobre los riesgos y los beneficios del consumo de pescado

13. La pequeña reunión del grupo de expertos en riesgos y beneficios del consumo de pescado, celebrada en Roma el 29 y 30 de mayo de 2007, recomendó a la FAO/OMS que organizaran una consulta de expertos sobre los enfoques de evaluación de los riesgos y beneficios del consumo de pescado. El grupo de expertos recomendó definir bien las limitaciones del alcance de las consultas. Aconsejaron que la primera etapa de este proceso se relacionara específicamente con las repercusiones de la exposición al metilmercurio en mujeres en edad reproductiva y el futuro desarrollo de sus hijos, respecto al desarrollo neural y cardiovascular, así como los beneficios del pescado y sus componentes para estos puntos finales. Los beneficios del consumo de pescado no se deberán limitar a la ingesta de DHA y EPA, sino que incluyen los beneficios relacionados con otros nutrientes, como los aminoácidos, minerales, vitaminas y otros. Los efectos en el desarrollo neural deberán abarcar el desarrollo pre y postnatal del cerebro de los niños, hasta la edad en que el cerebro termina su desarrollo. También se deberán tener en cuenta los riesgos potenciales asociados a la exposición a dioxina y BPC análogos a las dioxinas, así como la confusión de los efectos con los del metilmercurio, ya que la ingesta de dioxina está muy relacionada con la ingesta de pescado graso, el cual también aporta una considerable cantidad de los beneficiosos ácidos grasos Omega 3. La consulta de expertos está prevista para fines de 2008/2009, de acuerdo a la disponibilidad de una financiación adecuada y otros recursos.