

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Tema 3 del programa

CX/CF 13/7/3

Marzo de 2013

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

Séptima reunión

Moscú, Federación Rusa, 8 – 12 de abril de 2013

#### CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS (INCLUIDO EL JECFA)

1. Este documento ofrece información sobre actividades de la FAO y la OMS en el marco de la provisión de dictámenes científicos para el Codex y los países miembros, así como actividades de desarrollo de capacidades, que son pertinentes para el trabajo del CCCF.

##### **Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)**

2. Desde la última sesión del CCCF, solamente se ha celebrado una reunión del JECFA, la reunión 76. En esa reunión se trataron solamente aditivos alimentarios.

El informe está disponible en: <http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/publications/reports/en/index.html>.

3. A raíz de la solicitud de la sexta reunión del CCFA, el tema de la evaluación de la exposición al cadmio en el cacao y los productos del cacao está previsto para que se examine en la 77ª reunión del JECFA que se celebrará en Roma (Italia), del 4 - 13 de junio de 2013. Si posteriormente se dispusiera de datos adicionales, la evaluación de la exposición podría actualizarse en consonancia con ello.

##### **Histamina en el pescado y los productos pesqueros**

4. En respuesta a una solicitud del CCCF, la FAO/OMS celebró en Roma del 23-27 de julio de 2012 una Reunión Conjunta de Expertos sobre los Riesgos para la Salud Pública de la Histamina y otras Aminas Biogénicas del Pescado y los Productos Pesqueros. La reunión de expertos centró su dictamen en los límites de histamina y planes de muestreo afines pertinentes para la protección de los consumidores más que en los determinantes de la calidad. El proceso de identificación de peligros, en el que se consideraron todas las aminas biógenas, concluyó que existen pruebas convincentes de que la histamina es el principal agente causante de intoxicación por escombrotóxina (SFP) y que la histamina se puede utilizar como indicador de la SFP. También se concluyó que una concentración de histamina de 50 mg es el nivel sin efecto adverso observado (NOAEL) y con base en una ración de 250 g se calculó que la concentración de histamina en una ración que no tuviera efecto adverso era 200 mg/kg. Partiendo de datos facilitados por el sector, la reunión señaló que cuando los operadores del sector alimentario aplican buenas prácticas de higiene (BPH) y el sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP), la concentración de histamina alcanzable en los productos de pescado es inferior a 15 mg/kg. La reunión aconsejó que la mejor forma para mitigar los riesgos derivados de la SPF es la aplicación de buenas prácticas de higiene básicas y, de ser factible, un sistema HACCP. Se deben utilizar planes de muestreo y pruebas de histamina para validar los sistemas HACCP, verificar la eficacia de las medidas de control y detectar fallos en el sistema. La reunión analizó una serie de planes de muestreo aplicados a escenarios con niveles de histamina diversos y aceptación de muestras que no reúnen los requisitos, y ofreció asesoramiento y directrices sobre planes de muestreo. Además, a raíz de la recomendación de la reunión de expertos, la FAO y la OMS están trabajando para elaborar un instrumento matemático para diseñar y evaluar los planes de muestreo disponibles para la histamina en un formato fácil de utilizar. El informe completo está disponible en <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/histamine/en/>.

##### **Iniciativa mundial para dictámenes científicos relativos a la alimentación (GIFSA)**

5. El GIFSA es un mecanismo establecido por la FAO y la OMS para facilitar la provisión de recursos extrapresupuestarios para actividades relativas a dictámenes científicos. Si desea más información y asesoramiento sobre el procedimiento para hacer una donación/contribución, contacte con la Sra. Dominique Di Biase, de la División de Asistencia a las Políticas y Movilización de Recursos de la FAO ([Dominique.DiBiase@fao.org](mailto:Dominique.DiBiase@fao.org); Tel: + 39 06 57055391); y la Dra. Angelika Tritscher, Departamento de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la OMS ([tritschera@who.int](mailto:tritschera@who.int) Tel: + 41 22 7913569). Además, la FAO ha desarrollado una estrategia para la provisión de asesoramiento científico para la salud alimentaria (2010-2013).

### **Peticiones de asesoramiento científico**

6. Ambas organizaciones siguen estableciendo conjuntamente las prioridades de petición de asesoramiento científico, teniendo en cuenta los criterios propuestos por el Codex, así como las solicitudes de asesoramiento de los países miembros y la disponibilidad de recursos. En la siguiente reunión de la Comisión del Codex Alimentarius se presentará una descripción sobre las solicitudes actuales de asesoramiento científico planteadas a la FAO y la OMS directamente por la CAC y sus órganos auxiliares, así como las reuniones previstas organizadas por la FAO y la OMS en respuesta a las peticiones de los países miembros. Para establecer las prioridades de las solicitudes de asesoramiento científico a tratar, la FAO y la OMS siguen teniendo presente el conjunto de criterios para el establecimiento de prioridades propuesto por el Codex (ALINORM 05/28/3, párr. 75), así como las peticiones de asesoramiento de los países miembros y la disponibilidad de recursos.

### **Guía de la FAO/OMS para desarrollar y mejorar sistemas nacionales de retiro de alimentos**

7. La FAO y la OMS han elaborado recientemente esta guía para prestar apoyo a los países en el establecimiento y la aplicación de un sistema nacional eficaz de retiro de alimentos ante casos o situaciones de emergencia relativos a la inocuidad de los alimentos. Basándose en las mejores prácticas demostradas, se describen los elementos de un sistema nacional eficaz de retiro de alimentos y el proceso para establecerlo, examinarlo y/o mejorarlo en el contexto de un sistema nacional de control de los alimentos. El destinatario principal comprende las autoridades competentes y todas las demás autoridades nacionales que trabajan en la esfera de la inocuidad de los alimentos. No obstante, el presente documento puede ser también útil para otras organizaciones que se dedican a actividades en dicha esfera, entre ellas las del sector privado. La guía está disponible en los sitios web de la FAO (<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/empres-food-safety/emergency-prevention/en/>) y de la OMS ([http://www.who.int/foodsafety/publications/fs\\_management/recall/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/recall/en/index.html)).

### **Proyecto FAO/OMS sobre la presencia de micotoxinas en el sorgo (2012-2014)**

8. En la 6ª reunión del CCCF se presentó una relación pormenorizada de los antecedentes y los objetivos del Proyecto FAO/OMS sobre la presencia de micotoxinas en el sorgo (CX/CF 12/6/5 - Add. 1), que está relacionado con los debates en curso en el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) relativos a la posible necesidad de un nivel máximo del Codex para micotoxinas en el sorgo. El objetivo de este proyecto es ayudar a los países a generar datos que el CCCF pueda decidir enviar al JECFA para realizar una evaluación de riesgos en profundidad, con vistas a establecer NM para las micotoxinas seleccionadas en el sorgo.

9. El proyecto FAO/OMS facilitará una evaluación de los tipos y niveles de micotoxinas presentes en el sorgo en cuatro principales países productores/exportadores de sorgo. El proyecto, con fecha de inicio en enero de 2012, está financiado por la Comisión Europea a través de fondos proporcionados al Proyecto FAO/OMS y el Fondo para aumentar la participación en el Codex (Fondo Fiduciario del Codex).

10. Esta breve relación ofrece una actualización de los avances y las principales actividades realizadas desde la última sesión del CCCF.

Se han puesto en marcha misiones de iniciación en todos los países del proyecto (Burkina Faso, Etiopía, Mali y Sudán) que han llevado a determinar al personal nacional que será responsable de las actividades del proyecto, la determinación de los presupuestos del proyecto, los planes de trabajo y plazos para las actividades del proyecto. Se han establecido criterios estándar para garantizar la fiabilidad de los datos y la información recopilados, y la comparación de los resultados entre los países, que incluyen: un protocolo de muestreo, procedimientos para la recogida y preparación de las muestras; plantilla para el estudio de la cadena de valor. Ha sido determinado y contratado un laboratorio acreditado con conocimientos especializados y experiencia en análisis de micotoxinas para llevar a cabo los análisis de laboratorio de las muestras de multimicotoxinas en el sorgo. En 2013 y de acuerdo con los planes de trabajo establecidos para cada país, se están llevando a cabo las siguientes actividades en todos los países:

- realizar un estudio de la cadena de valor para recopilar información sobre los sistemas y prácticas de producción del sorgo en cada uno de los países del proyecto piloto<sup>1</sup> (p.ej., descripción de la cadena de producción, las cantidades producidas y los usos - consumo humano, pienso, comercio, controles de los sectores público y privado de la calidad e inocuidad del sorgo, capacidades de ensayo y analíticas, etc.)
- Recopilación de muestras de sorgo en tres estadios diferentes de la cadena de producción de sorgo (en la cosecha de 2012/13);
- Preparación de las muestras para el análisis de micotoxinas en los países del proyecto y transporte a un laboratorio externo;
- Análisis de las muestras por el Laboratorio de Análisis de los Alimentos de la Universidad de Gante (Bélgica).

---

<sup>1</sup> Este contexto es importante para permitir análisis futuros de las formas y medios posibles para reducir la contaminación por micotoxinas que quede fuera del ámbito de aplicación de este proyecto piloto. Puede proporcionar también información complementaria para enriquecer los futuros debates en el CCCF.

11. En 2014 los resultados de los análisis de laboratorio se analizarán a escala nacional y se prepararán informes nacionales. Se preparará un informe general, incluyendo los resultados de todos los países, como información para el debate en el CCCF. Las expectativas son que los resultados provisionales se comuniquen a la 8ª reunión del CCCF en 2014 y el informe final esté disponible para contribuir a los debates de la 9ª reunión del CCCF en 2015. La FAO/OMS examinarán la mejor forma de compartir ampliamente las distintas contribuciones e instrumentos desarrollados para el proyecto (p.ej., protocolos de muestreo) para que otros países miembros del Codex, que puedan tener un interés especial en la evaluación de la micotoxinas en el sorgo, puedan adaptarlos y utilizarlos como pertinentes.

12. Funcionarios de la FAO y la OMS están trabajando en estrecha colaboración para ejecutar el proyecto con un equipo de expertos nacionales e internacionales. La FAO y la OMS están disponibles para proporcionar cualquier información adicional y mantendrán informado al Comité sobre el avance de la ejecución y los resultados del proyecto.

#### **Instrumento para orientar los planes de muestreo para la detección de micotoxinas**

13. El año pasado la FAO informó de un trabajo que hacía poco que se había iniciado para investigar la viabilidad de crear un instrumento de ayuda para el diseño y la caracterización del funcionamiento de los planes de muestreo para la detección de micotoxinas en productos alimentarios (véase CX/CF 12/6/5-Add.1).

14. El trabajo continúa y actualmente la FAO está participando en el desarrollo de prototipos para la base de datos y el instrumento de toma de muestras. La base de datos estará vinculada a los modelos de computación del instrumento para que las suposiciones que pueda realizar el usuario puedan estar basadas en datos reales y estén cada vez más informados por una base de datos de la experiencia donde se acumulen nuevos datos de la contaminación por micotoxinas. Los prototipos serán revisados por un grupo de expertos en micotoxinas que se les pedirá que proporcionen opiniones e información técnica para la finalización del instrumento.

15. En colaboración con diversos institutos de investigación y otras organizaciones internacionales, la FAO continúa también recopilando datos de la contaminación por micotoxinas. Las autoridades nacionales que estén interesadas en proporcionar datos de contaminación por micotoxinas de sus programas de vigilancia y seguimiento, pueden dirigirse a: Calidad e inocuidad de los alimentos, FAO, correo electrónico: [food-quality@fao.org](mailto:food-quality@fao.org). La FAO garantiza la confidencialidad y el anonimato de los datos.

#### **Dietas de los grupos de SIMUVIMA/Alimentos**

16. La OMS ha encargado una actualización de las dietas de los grupos de SIMUVIMA/Alimentos que están basadas en datos de la FAO sobre el suministro de alimentos y corresponden al consumo medio per cápita. La agrupación está basada en una técnica estadística más exacta, así como en los últimos datos disponibles de la FAO (desde 2002 a 2007). El nuevo análisis ha dado lugar a 17 dietas de grupos que están disponibles en el sitio web de la OMS para utilizarlas cuando sea conveniente para la evaluación de la exposición alimentaria.