

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 00100 ROMA Tel.: 39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705.4593

CX 4/30.2

**CL 1999/23-FAC
Octubre 1999**

A: -Puntos de contacto del Codex
-Organismos internacionales interesados

DE: Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

ASUNTO: **Petición de observaciones sobre el Anteproyecto de Código de Prácticas sobre Medidas Aplicables en el Origen para Reducir la Contaminación de los Alimentos con Productos Químicos**

PLAZO: 15 DE ENERO DEL 2000

OBSERVACIONES:

A:

S.P.J. Hagenstein
Ministry of Agriculture, Nature
Management & Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK La Haya
Holanda Fax: 31.70.378.6141
Correo electrónico:
s.p.j.hagenstein@vwm.agro.nl

COPIA A:

Secretario de la Comisión del codex
Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS
sobre Normas Alimentarias
FAO, Viale delle Terme di
Caracalla00100 Roma, Italia
Fax: 00 39 (06) 5705 4593
Correo electrónico: codex@fao.org

1. Tal como se había deliberado en la 31ª reunión del CCFAC (ALINORM 99/12 A párrs. 118-120), el Comité convino en devolver el Anteproyecto de Código de Prácticas al Trámite 3 para que la delegación de Suecia lo redactara de nuevo con el fin de incorporar las observaciones recibidas, para someterlo a examen en su 32ª reunión.

2. Este documento se ocupa de las fuentes principales de productos químicos ambientales que pueden contaminar los alimentos y que constituyen un peligro para la salud y que por tanto se ha considerado que deben ser reglamentadas por el CCFAC/CAC. Aparte de contaminantes ambientales, los alimentos pueden contener productos químicos utilizados como plaguicidas, medicamentos veterinarios, aditivos alimentarios o coadyuvantes de elaboración. Sin embargo, puesto que esas sustancias son objeto de examen en otros sectores del sistema del Codex, no se incluyen en el presente documento, como tampoco se incluyen las micotoxinas ni las sustancias tóxicas naturales.

3. El objetivo principal de este documento es reforzar la sensibilización respecto de las fuentes de contaminación química de los alimentos y piensos, y de las medidas aplicables en el origen para evitar tal contaminación. Esto significa que las medidas aquí recomendadas pueden rebajar el ámbito responsabilidad directa de las autoridades de control de los alimentos y el Codex.

4. Las autoridades nacionales de control de los alimentos y la Comisión del Codex Alimentarius deberían informar a las autoridades nacionales y organizaciones internacionales pertinentes, respectivamente, acerca de los problemas potenciales o reales de contaminación de los alimentos y alentarlos a tomar medidas preventivas adecuadas. Esto debería traducirse en la reducción de los niveles de contaminación química y, a la larga, podría dar por resultado la disminución de la necesidad de establecer y mantener niveles máximos del Codex para las sustancias químicas presentes en los alimentos.

X3463/S

5. Pueden aplicarse criterios diferentes para procurar asegurar que los niveles de contaminantes químicos en los productos alimentarios sean lo más bajos que razonablemente pueda lograrse y nunca superiores a los niveles máximos considerados admisibles/tolerables desde el punto de vista de la salud. Fundamentalmente, estos criterios consisten en a) medidas para eliminar o controlar la fuente de contaminación, b) someter los productos a elaboración para reducir los niveles de contaminantes y, c) medidas para identificar y separar los alimentos contaminados de los alimentos idóneos para el consumo humano. El alimento contaminado se rechaza para uso alimentario, a no ser que pueda ser reacondicionado de forma que resulte idóneo para el consumo humano. En algunos casos, se debe utilizar una combinación de los criterios mencionados, por ejemplo, si las emisiones provenientes de una fuente anteriormente no controlada han dado lugar a la contaminación del medio ambiente con una sustancia persistente, tales como BPC o mercurio. Cuando las aguas de pesca o las tierras agrícolas han quedado contaminadas considerablemente a causa de emisiones locales, tal vez sea necesario incluir las zonas en cuestión en una lista negra, es decir, prohibir la venta de alimentos derivados de estas zonas contaminadas y advertir que no se consuman tales alimentos.

6. El control de los productos finales nunca podrá ser suficientemente vasto como para garantizar unas dosis de contaminantes inferiores a los niveles máximos establecidos. En la mayoría de los casos, no es posible eliminar los contaminantes químicos de los alimentos y no existe ningún modo posible para que un lote contaminado se pueda hacerlo apto para el consumo humano. Las ventajas de eliminar o controlar la contaminación de los alimentos en el origen, es decir, **el criterio preventivo**, son que este criterio, por regla general, es más eficaz para reducir o eliminar el riesgo de efectos perjudiciales para la salud, requiere menos recursos para el control de los alimentos y evita el rechazo de alimentos.

7. Deberían analizarse las operaciones de producción, elaboración y preparación de alimentos con miras a determinar los peligros y evaluar los riesgos asociados. Ello debería dar lugar a la determinación de puntos críticos de control y al establecimiento de un sistema para vigilar la producción en estos puntos (es decir, el criterio del análisis de riesgos en los puntos críticos de control o sistema "HACCP"). Es importante prestar atención en toda la cadena de producción, elaboración y distribución, ya que la inocuidad y la calidad de los alimentos en otros aspectos no pueden "ser inspeccionada" en producto al final de la cadena de producción.

8. La contaminación del aire, el agua y el suelo puede dar lugar a la contaminación de los cultivos alimentarios destinados a la producción de alimentos para consumo humano o piensos, de animales para la producción de alimentos y de las aguas superficiales y subterráneas utilizadas como fuente de suministro de agua potable y la producción y elaboración de alimentos. Debería informarse a las autoridades nacionales y organizaciones internacionales pertinentes acerca de los problemas efectivos y potenciales de contaminación de los alimentos y estimularles a adoptar medidas para:

- controlar emisiones de contaminantes de la industria, por ej. industrias químicas, mineras, metalúrgicas y papeleras, y también de pruebas de armas.
- controlar emisiones de producción de energía (incluidas las centrales nucleares) y de los medios de transporte.
- controlar la evacuación de desechos sólidos y líquidos domésticos e industriales, incluida su sedimentación en la tierra, la evacuación de fangos de alcantarillado e incineración de desechos municipales.
- controlar la producción, venta, utilización y evacuación de determinadas sustancias tóxicas, que persisten en el medio ambiente, por ej., compuestos organohalógenos (BPC, retardadores de llama bromados, etc.), compuestos de plomo, cadmio y mercurio.
- asegurar que antes de introducir nuevas sustancias químicas en el mercado, sobre todo si pueden liberarse luego en el medio ambiente en cantidades considerables, han sido sometidos a pruebas apropiadas para demostrar su aceptabilidad desde el punto de vista de la salud y el medio ambiente.
- sustituir las sustancias tóxicas persistentes en el medio ambiente con productos que sean más aceptables desde el punto de vista de la salud y del medio ambiente.