

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 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 14(h) del programa

**CX/FAC 06/38/36 Add.1
Marzo de 2006**

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**

**38º período de sesiones
La Haya, Países Bajos, 24 – 28 de abril de 2006**

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA CONTAMINACIÓN POR
HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS (HAP)**

Observaciones presentadas por Australia, Canadá y los Estados Unidos

AUSTRALIA

En el 37º período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), la Delegación de Dinamarca propuso la elaboración de un Código de prácticas para la reducción de la contaminación por hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) durante la elaboración de alimentos. El Comité, observando que el JECFA evaluaría estas sustancias en 2005, consideró prematuro iniciar la elaboración de un código de prácticas y decidió elaborar un documento de debate para establecer las cuestiones relacionadas con la presencia de PAH en los alimentos, para la 37ª reunión del CCFAC (ALINORM 04/27/12, § 217).

Este documento de debate se debatió en la 37ª reunión del CCFAC y el Comité acordó revisar el documento de debate en un grupo de trabajo dirigido por Dinamarca, con apoyo de la Comunidad Europea, Finlandia, Islandia, la India, Japón, Corea, el Reino Unido, los Estados Unidos y la Alianza Internacional de Asociaciones de Complementos Alimenticios/Dietéticos (IADSA). Se resolvió que el documento de debate debería incluir un esbozo de código de prácticas que constara principalmente de recomendaciones generales sobre prácticas que pueden producir una elevada formación de HAP en los alimentos, y debería incluir un documento de proyecto para iniciar un nuevo trabajo para la elaboración del código de prácticas.

Australia aprecia la oportunidad de presentar las siguientes observaciones a la consideración de la 38ª reunión del CCFAC:

- Australia señala que el JECFA examinó los HAP en febrero de 2005. Australia observa que el JECFA comparó la ingesta media y la ingesta elevada de HAP con el límite de confianza más bajo de la concentración de referencia calculada para los HAP y los márgenes de exposición de 25 000 y 10 000, respectivamente. Con base en estos márgenes de exposición, el JECFA concluyó que las ingestas estimadas de HAP eran motivo de escasa preocupación para la salud humana.

- Con relación a la sección del documento de debate titulada "Proyecto de medidas para reducir la contaminación por PAH en los alimentos y algunas opciones para la gestión de riesgos", Australia está de acuerdo en que sería conveniente reducir los niveles de PAH en todos los alimentos a la cantidad más baja que sea razonablemente posible. Con todo, respecto a la sección "Asar a la parrilla", Australia considera que no es apropiado que el CCFAC incluya la opción de gestión para reducir el contenido de HAP en los alimentos preparados a la parrilla a través de recomendaciones sanitarias públicas como "Utilizar asadores verticales en vez de asadores horizontales" y "No consumir demasiado a menudo alimentos a la parrilla", etc. Este tipo de recomendaciones de salud pública parecen dirigirse al público en general y como tales incumben a los sistemas de salud de cada país miembro, y parecerían quedar fuera del ámbito de acción del CCFAC.
- Australia recomienda que la opción A es la más viable para consideración del CCFAC, y recomienda que esta opción se denomine "El CCFAC elabore un código de prácticas para la prevención y reducción de HAP en los alimentos y productos alimentarios", de conformidad con otros códigos de prácticas para los contaminantes presentes en los alimentos. El código de prácticas debería orientar sus recomendaciones a los gobiernos de los respectivos países miembros para la fabricación y elaboración de alimentos, hacia formas de prevenir y reducir la formación de HAP en los alimentos y los productos alimentarios, y no debería hacer recomendaciones de salud pública para el público en general.
- Australia no apoya las opciones de la B a la F presentadas en el documento de debate.