

comisión del codex alimentarius

S



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 2 del programa

CX/NFSDU 08/30/2
Septiembre de 2008

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES 30ª reunión Ciudad del Cabo, Sudáfrica

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS U OTROS COMITÉS DEL CODEX

A. DECISIONES GENERALES DEL 31º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (Ginebra, Suiza; 30 de junio - 4 de julio de 2008)

1. La Comisión **adoptó** diversas enmiendas al Manual de procedimiento, así como 35 normas del Codex nuevas o revisadas y textos afines elaborados por los comités y grupos de acción del Codex. Asimismo, aprobó una serie de propuestas de nuevos trabajos y de interrupciones de trabajos. Una lista completa de esos textos con detalles acerca del examen de los mismos figura en el documento ALINORM 08/31/REP, que está disponible en: <http://www.codexalimentarius.net>.

B. DECISIONES GENERALES DEL 31º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN CON RESPECTO A LA LABOR DEL COMITÉ

2. Los siguientes textos examinados y adoptados por la Comisión guardan relación directa con la labor del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU).

EXAMEN DE NORMAS EN EL TRAMITE 8

Proyecto de norma revisada para alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten (CODEX STAN 118-1981)¹

3. La Comisión hizo constar la opinión de la Comunidad Europea y de sus Estados miembros de que se deben fomentar las campañas de información con el fin de garantizar el uso correcto de los productos “con un contenido reducido de gluten” por parte de los pacientes celíacos y de que se deben incentivar los trabajos científicos sobre la evaluación de riesgos asociados al consumo de avena por personas intolerantes al gluten, y **adoptó** el proyecto de norma tal cual se había propuesto.

Proyecto de listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños (CAC/GL 10-1979)²

4. La Comisión hizo constar que, en la lista de criterios de pureza, debían eliminarse las referencias al organismo abreviado como “FSANZ” en las secciones A2, A4 y C1, y que la referencia a “FP” en la

¹ Apéndice III de ALINORM 08/31/26

² Apéndice IV de ALINORM 08/31/26

sección C para “1.22 L-arginina L-aspartato” debía sustituirse por “Ph EUR” en la versión en inglés. Con estas enmiendas, la Comisión **adoptó** las listas de referencia propuestas.

EXAMEN DE NORMAS EN EL TRAMITE 5

Establecimiento y aplicación de principios de análisis de riesgos por el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales³

5. La Comisión, haciendo constar que, tras su finalización, este documento sobre análisis de riesgos formaría parte del Manual de procedimiento del Codex Alimentarius, **adoptó** el proyecto de texto en el Trámite 5 y lo llevó al Trámite 6, y remitió las observaciones técnicas enviadas al 31^o período de sesiones de la Comisión para su examen en la siguiente reunión del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales. La Comisión hizo constar que la aportación de la FAO y la OMS sería importante para definir la política de análisis de riesgos y los procedimientos en esta área.

ELABORACIÓN DE NORMAS Y TEXTOS AFINES NUEVOS

6. La Comisión **aprobó** la elaboración de nuevas normas y textos afines, resumidos en el Apéndice X de ALINORM 08/31/REP, incluida la Revisión de los valores de referencia de nutrientes relativos a vitaminas y minerales de las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985); trabajo número N06-2008. Esta cuestión será estudiada por el Comité en el tema 7 del programa.

EXAMEN DE LA ESTRUCTURA DE LOS COMITÉS DEL CODEX Y LOS MANDATOS DE LOS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX (tema 11 del programa)

PROPUESTA 10 (TAREAS RELACIONADAS CON LA NUTRICIÓN)

60^a reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (párr. 27-38 de ALINORM 08/31/3)

7. El Comité tomó nota de que en las observaciones presentadas se reconocía en general la importancia de los trabajos sobre la nutrición en el Codex, actualmente llevados a cabo por los Comités del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales y sobre Etiquetado de los Alimentos.

8. Algunos miembros expresaron la opinión de que podría ser beneficioso para los Comités Coordinadores de la FAO/OMS debatir asuntos de interés regional relacionados con la nutrición, en particular en relación con la Estrategia mundial de la Organización Mundial de la Salud (OMS) sobre régimen alimentario, actividad física y salud.

9. A este respecto, el Representante de la OMS afirmó que se debería seguir y apoyar a escala mundial la Estrategia Mundial de la OMS, la cual debería abordarse en los foros internacionales adecuados. Asimismo, advirtió al Comité del riesgo de que se pierda el impulso adquirido a nivel mundial si la Estrategia Mundial se rebaja al nivel regional.

10. El Comité tomó nota de que, desde el punto de vista del procedimiento, los Comités Coordinadores eran libres de examinar cualquier asunto de interés regional, de conformidad con sus competencias y la recomendación formulada por la Comisión en su 28^o período de sesiones, de alentar a los Comités Coordinadores a considerar cualquier tema de interés regional que se inscriba dentro de las competencias de los comités.

11. En relación con el mecanismo para garantizar una prestación adecuada de asesoramiento científico al Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, el Representante de la OMS informó al Comité de que la OMS y la FAO estaban debatiendo el establecimiento de un órgano mixto de expertos sobre nutrición.

31^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (párr. 162-163 de ALINORM 08/31/REP)

12. La Comisión **estuvo de acuerdo** en que las tareas relacionadas con la nutrición se abordaban correctamente en la estructura actual del Codex a través del Comité sobre Nutrición y Alimentos para

³ Apéndice VI de ALINORM 08/31/26

Regímenes Especiales y, en los casos que así lo exigían, a través del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos, y que no había necesidad de otro órgano auxiliar, como un grupo de acción.

13. Los representantes de la FAO y la OMS, en relación con los debates mantenidos en la 60ª reunión del Comité Ejecutivo, indicaron que la FAO y la OMS estaban listas para proporcionar asesoramiento científico en nutrición con el objeto de reflejar la gran importancia de las cuestiones nutricionales, que se estaba estudiando el mecanismo que se emplearía y que las organizaciones patrocinadoras garantizarían la suficiente flexibilidad del mismo al abordar las peticiones que formularía el Codex en esta área.

OTRAS DECISIONES QUE HAN AFECTADO A LA LABOR DEL CCNFSDU

Enmiendas a las normas y textos afines del Codex (tema 7 del programa)

14. La Comisión había adoptado el Anteproyecto de código de prácticas de higiene para preparados en polvo para lactantes y niños pequeños en el Trámite 5/8 (párr. 45 de ALINORM 08/31/REP) y al hacerlo revocaba el Código internacional recomendado de prácticas de higiene para alimentos para lactantes y niños (CAC/RCP 21-1979) (párr. 75 y Apéndice IX de ALINORM 08/31/REP).

15. La Comisión también había debatido la cuestión de las enmiendas a las normas y textos afines del Codex con el objeto de abordar las incoherencias descubiertas en los textos adoptados del Codex (párr. 76-91 de ALINORM 08/31/REP).

16. En la sección sobre higiene de los alimentos de las Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (CAC/GL 08-1991), había una referencia al Código internacional recomendado de prácticas de higiene para alimentos para lactantes y niños (CAC/RCP 21-1979). Este código revocado contenía especificaciones microbiológicas sobre productos terminados con carácter referencial para productos tipo bizcocho seco (simples y revestidos), productos deshidratados e instantáneos, productos deshidratados que han de calentarse antes del consumo y productos tratados térmicamente y envasados en recipientes herméticamente cerrados. La sección VIII revocada del código anteriormente mencionado viene adjunta a este documento como apéndice para facilitar su referencia.

17. Se invita al Comité a examinar cómo tratar esta incoherencia (y otras que puedan surgir de revocaciones o enmiendas anteriores) y decidir las medidas, si fuera necesario.

C. CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX

COMITÉ SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Proyecto de norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (párr. 55-56 de ALINORM 08/31/23)

18. El Comité tomó nota de las respuestas del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) y aceptó eliminar los métodos para fibra dietética y PER. Sin embargo, a pesar de aceptar el pedido del CCNFSDU de eliminar los métodos para fibra dietética, el Comité señaló que el método para fibra dietética era necesario para calcular la energía total y acordó solicitar al CCNFSDU reconsiderar la inclusión de métodos para fibra dietética.

19. El Comité ratificó los métodos ISO e IDF para sodio y potasio como Tipo II y el método AOAC 984.27 como Tipo I y acordó remplazar el actual método para proteína cruda con AOAC 991.20 o ISO 8968-1/2:2001>IDF 20-1/2:2001 con una nota a pie de página sobre el uso de los factores de conversión apropiados como propuesto por el CCNFSDU.

20. Por tanto, se invita al Comité a contestar al CCMAS acerca de la inclusión de un método de determinación de la fibra dietética en la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales (CODEX STAN 72-1981, Rev.1-2007). Asimismo, se invita al Comité a examinar las recomendaciones preparadas por un grupo de trabajo electrónico dirigido por Nueva Zelanda sobre los métodos de análisis en relación con la finalización de la lista de métodos aplicables a los preparados para lactantes (véase CX/NFSDU 08/30/2-Add.1).

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Carragenano (SIN 407) y alga Eucheuma elaborada (AEE) (SIN 407a) (párr. 27 de ALINORM 08/31/12)

21. El Comité fue informado de la opinión del JECFA de que en base a la información disponible, no era aconsejable utilizar el carragenano ni el AEE en preparados para lactantes. La Secretaría del JECFA aclaró que lo que había llevado a dicha conclusión conservadora no era la existencia de datos que planteaban alguna preocupación específica, sino más bien la falta de datos sobre los posibles efectos en el sistema gastrointestinal e inmune sin desarrollar. Como principio general a falta de datos específicos para demostrar la inocuidad de estas sustancias para este grupo de edad, el JECFA consideraba que la IDA no era aplicable a lactantes de menos de 12 semanas.

22. Varias delegaciones señalaron que el carragenano y el AEE se han utilizado en preparados líquidos para lactantes desde la década de 1950 sin observar efectos adversos notables y que cualquier medida adoptada por este Comité tendría amplias consecuencias sobre el comercio internacional. En respuesta, la Secretaría del JECFA señaló que solamente podían identificarse efectos adversos si se buscaban específicamente y que ese no había sido el caso en relación con estas sustancias en particular. Se habían puesto a disposición del JECFA estudios de vigilancia posteriores al mercado, pero no incluían los puntos finales más convenientes.

23. La delegación de Filipinas señaló que el sureste de Asia era el mayor productor de carragenano y AEE, y propuso que se realizara más trabajo para proporcionar información pertinente que aborde la cuestión en el caso de los lactantes, y retener en el Trámite 7 los proyectos de disposiciones en la NGAA hasta que se pudieran proporcionar datos al JECFA para someterlos a ulterior evaluación. Varias delegaciones apoyaron esta propuesta. Varios observadores expresaron su disposición para proporcionar datos pertinentes en el futuro.

24. El Comité observó que actualmente en la NGAA no había ninguna disposición (aprobada o en el procedimiento de trámites) para alimentos destinados a niños de menos de 12 semanas y que el Cuadro 1 de la NGAA incluía solamente disposiciones para el carragenano y el AEE en las categorías de alimentos 13.1.2 «Fórmulas (preparados) de continuación» y 13.2 «Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños» que actualmente estaban en el Trámite 7. Asimismo observó que no había ninguna disposición para el carragenano y el AEE (aprobada o en el procedimiento de trámites) asociada con la categoría de alimentos 13.1.1 «Preparados para lactantes». La Secretaría del JECFA aclaró además que el JECFA había planteado preocupaciones para los lactantes de menos de 12 semanas de edad, pero los datos eran también insuficientes para establecer la inocuidad para los lactantes de hasta 12 meses. La Secretaría señaló también que se necesitaban datos para abordar todas las cuestiones para los lactantes de 12 meses o menos; y que podían encontrarse detalles en la monografía toxicológica de la 68ª reunión del JECFA.

25. El Comité acordó retener en el Trámite 7 las disposiciones actuales para el carragenano y el AEE en las categorías de alimentos 13.1.2 y 13.2 de la NGAA, en espera de la presentación de más datos para su evaluación por el JECFA. Tomó nota de que la delegación de Filipinas coordinaría la recopilación de dichos datos. Asimismo convino en remitir el debate anterior y el informe de la evaluación del JECFA en su 68ª reunión a la 30ª reunión de CCNFSDU.

26. Se invita al Comité a tomar nota del informe de la 68ª reunión del JECFA y el debate anterior, y a tomar las medidas que sobre esta cuestión considere adecuadas.

Aplicación de IDA a lactantes y niños pequeños (Apéndice XV de ALINORM 08/31/12)

27. El Comité hizo constar que la cuestión de la aplicación de las IDA a los lactantes y niños pequeños había sido examinada en su última reunión pero que aún no se había remitido al CCNFSDU una respuesta completa. El Comité coincidió con la recomendación del grupo de trabajo electrónico de remitir una respuesta al CCNFSDU como la del Apéndice XV de su informe. Se ha adjuntado la respuesta como Apéndice II de este documento para facilitar su referencia.

28. Se invita al Comité a examinar esta respuesta y tomar las medidas que sobre esta cuestión estime oportunas.

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

Proyecto de norma revisada para alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten (párr. 51 de ALINORM 08/31/22)

29. El Comité aprobó las disposiciones sobre etiquetado tal como se propusieron.

The Estrategia mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud (párr. 18-46 de ALINORM 08/31/22)

30. El Comité sobre Etiquetado de los Alimentos ha examinado con detalle la implantación de la Estrategia mundial de la OMS en su 36ª reunión. Para obtener más información sobre dicho examen, véanse los párrafos 18-46 de ALINORM 08/31/22, disponible en:

<http://www.codexalimentarius.net>

31. El Comité sobre Etiquetado de los Alimentos ha acordado emprender un nuevo trabajo sobre las enmiendas propuestas a las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985) con relación a la lista de nutrientes y la legibilidad de la información, según se presenta en el documento de proyecto (véase el Apéndice IX de ALINORM 08/31/22). Este trabajo había sido previamente aprobado como nuevo trabajo por la Comisión (N16-2008).

32. Se invita al Comité a tener en cuenta el trabajo del CCFL sobre esta cuestión al debatir los resultados del grupo de trabajo físico del CCNFSDU sobre cuestiones relacionadas con la Estrategia mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud.

Apéndice I**CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS (CAC/RCP 21-1979)****8. SECCIÓN VIII - ESPECIFICACIONES APLICABLES AL PRODUCTO TERMINADO****8.1 Consideraciones generales**

Los alimentos para lactantes y niños deberán estar exentos de toda materia extraña u objetable en la medida de lo posible dentro de unas buenas prácticas de fabricación, y deberán estar exentos también de sustancias tóxicas en concentraciones que se considere que representan un riesgo para la salud de los lactantes y niños.

8.2 Residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios

Los alimentos para lactantes y niños deberán satisfacer los requisitos para residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8.3 Especificaciones microbiológicas

Error! Bookmark not defined. Las siguientes especificaciones microbiológicas son de carácter consultivo, de conformidad con los Principios Generales para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos, adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius. Las especificaciones tienen por objeto aumentar la garantía de que se han cumplido las disposiciones de importancia para la higiene, pero no deben considerarse obligatorias.

Producto	Prueba	Caso	Clase Plan	n	c	Límite por g	
						m	M
8.3.1 Producto tipo bizcocho seco ^a							
8.3.1.1 simple	ninguna	-	-	-	-	-	-
8.3.1.2 revestido	Coliformes	5	3	5	2	<3 ^d	20
	Salmonella ^{b c}	11	2	10	0	0	-
8.3.2 Productos deshidratados e instantáneos ^{e f}	Mesófilas ^g						
	Coliformes	6	3	5	2	10 ³	10 ⁴
	Salmonella ^c	6	3	5	1	<3 ^d	20
		12	2	60	0	0	-
8.3.3 Productos deshidratados que han de calentarse antes del consumo ^{f h}	Mesófilas						
	Coliformes	4	3	5	3	10 ⁴	10 ⁵
	Salmonella ^c	4	3	5	2	10	100
		10	2	5	0	0	-

^aProductos deshidratados de larga duración en almacén

^bSe aplica solamente a los productos que contengan uno o varios ingredientes susceptibles de contaminación por *Salmonella*, por ejemplo: los revestimientos de chocolate.

^cPara el examen de dichos alimentos con el propósito de verificar la presencia de *Salmonella*, se usarán muestras de 25 g que podrán ser unificadas.

^d>3 significa que no hay tubo positivo en el método uniforme MPN de 3 tubos.

^eProductos destinados al consumo después de la adición de líquido; comprenden los preparados secos para lactantes, los cereales instantáneos para lactantes, etc.; los límites microbianos son aplicables al producto seco.

^fComprende los alimentos suplementarios; por ejemplo, edulcorantes, almidones, texturizantes y productos análogos, solos o en combinación.

^gNo se aplica a los productos obtenidos por un procedimiento de fermentación microbiana.

^hProductos destinados al consumo después de la adición de líquido y que han de calentarse hasta el punto de ebullición antes del consumo; los límites microbianos se aplican al producto seco.

8.3.4 Productos tratados térmicamente y envasados en recipientes herméticamente cerrados ^a	<p>Estos productos:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Deberán estar exentos de microorganismos capaces de proliferar en el producto en condiciones normales no refrigeradas de almacenamiento y distribución; yb) No deberán contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud; yc) Si su pH es mayor de 4,6 deberán haber recibido un tratamiento de elaboración que haya suprimido en ellos las formas viables de microorganismos importantes para la salud pública.
---	---

^aComprende los productos envasados asépticamente y los preparados líquidos para lactantes; se presupone que dichos productos se fabrican de conformidad con los respectivos Códigos de Prácticas Correctas de Fabricación.

8.4 Métodos de análisis microbiológicos de los alimentos para lactantes y niños (hasta los tres años de edad)

8.4.1 Bacterias aerobias mesófilas

Proyecto de Norma Internacional ISO/DIS 4833. Remitirse a ICMSF (1974), capítulo 7, páginas 83-91 para la reunión y preparación de muestras destinadas al análisis; en todos los casos, se escogerá una muestra de 25 g como unidad de muestra (unidad analítica); la incubación de placas de agar se hará a 30°C.

8.4.2 Recuento de coliformes

Proyecto de Norma Internacional ISO/DIS 4831. Reunión y preparación de muestras, unidad de muestra e incubación como en el recuento supra de colonias viables.

8.4.3 Salmonella

Según el «Informe de la 13ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, Roma, 10-13 de mayo de 1976, Apéndice VI, párrafo 9».

Reunión y preparación de muestras, unidad de muestra e incubación como en el recuento supra de colonias viables.

8.4.4 Se podrá ahorrar trabajo y dinero efectuando las pruebas con unidades de muestra unificadas (unidades analíticas). Varios estudios han demostrado⁴ que se puede localizar Salmonella con la misma precisión y que la sensibilidad de la prueba no es muy diferente si se ensaya una muestra grande en lugar de submuestras múltiples. Por consiguiente, el Grupo de Trabajo recomienda que se compongan unidades de muestra de 25 g para obtener una muestra mixta que no pese más de 400 g. Se podrá entonces proceder al análisis igual que para una unidad de 25 g, modificando apropiadamente el equipo, el volumen de los medios, etc.

⁴American Public Health Association, 1976. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, M.L. Speck (ed.), capítulo 25, página 313. American Health Association, 1015 18th St., N.W. Washington D.C. 20036

Apéndice II

RESPUESTA DEL CCFA AL COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES SOBRE LA APLICACIÓN DE IDA A LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS

En respuesta a la siguiente petición del CCNFSDU, la Secretaría del JECFA desea ofrecer la siguiente contestación:

¿En qué medida se aplica una Ingesta Diaria Admisible (IDA) establecida por el JECFA, ya sea numérica o sin especificar, a lactantes menores de 12 semanas? ¿Qué principios científicos deben aplicarse a la evaluación de aditivos dirigidos a este grupo de población? ¿Es suficiente el establecimiento de una IDA o hay otros aspectos que deberían tenerse en cuenta?

El JECFA ha examinado esta cuestión específica en varias ocasiones. En especial en su 21ª reunión y un examen en profundidad de la cuestión se publicó en el informe⁵. En aquella ocasión, el Comité llegó a la conclusión de que la IDA asignada a la mayoría de los aditivos alimentarios era aplicable a los niños mayores de 12 semanas. El Comité también indicó que los aditivos alimentarios no deberían usarse, por lo general, en alimentos destinados a lactantes y niños muy pequeños. El JECFA sigue manteniendo esta postura general hasta la fecha.

Se pueden encontrar referencias más detalladas acerca de este asunto en el Criterio de Salud Ambiental n.º 70: Principios para evaluar la inocuidad de los aditivos alimentarios y contaminantes en los alimentos, publicado en 1987⁶. Estos principios siguen el asesoramiento derivado de una reunión de FAO/OMS de 1971 sobre alimentos para bebés y las subsecuentes consideraciones adicionales del JECFA. Dado que los protocolos habituales para los estudios toxicológicos no cubren directamente el período de desarrollo en cuestión, se proporciona orientación específica para el examen toxicológico de sustancias susceptibles de ser usadas en alimentos para lactantes.

La inocuidad del uso de algunos aditivos alimentarios en preparados para bebés se ha evaluado caso por caso. Se necesitan datos específicos para demostrar la inocuidad para este grupo de edad, y esto depende del perfil toxicológico y la posible preocupación en cuanto al compuesto. En consecuencia, la existencia o el establecimiento de una IDA basada en paquetes de datos toxicológicos estándar no son suficientes.

Los principios básicos siguen siendo válidos hasta la fecha, aunque a la luz de los últimos avances científicos puede ser conveniente hacer una revisión detallada y proporcionar nueva orientación al respecto. Una publicación reciente de la OMS⁷ especifica algunos principios biológicos y científicos sobre la susceptibilidad de los niños y puede servir como un punto de partida para el desarrollo de mayor orientación sobre la aplicabilidad de valores de orientación en base a la salud, como IDA e IDT, a lactantes y niños pequeños, incluyendo requisitos de datos para la evaluación de la inocuidad para estos grupos de edad. En la OMS se han iniciado debates iniciales para elaborar tal actividad, pero no se han establecido plazos de tiempo.

⁵ Serie de informes técnicos de la OMS, n.º 617: Evaluación de determinados aditivos alimentarios, OMS, Ginebra, 1978.

⁶ Criterio de salud ambiental n.º 70: Principios para evaluar la inocuidad de los aditivos alimentarios y contaminantes en los alimentos. OMS, Ginebra, 1987.

⁷ Criterio de salud ambiental n.º 237: Principios para la evaluación de riesgos para la salud asociados con la exposición a productos químicos en niños. OMS, Ginebra, 2006.