

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 6 5705.4593

Tema 5 (b) del programa

**CX/PR 99/5
Febrero de 1999**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

31ª reunión

La Haya, Países Bajos, 12-17 de abril de 1999

EXAMEN DE LA INGESTIÓN DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS: INFORME SOBRE ESTUDIOS DE INGESTIÓN DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS A NIVEL INTERNACIONAL Y NACIONAL, BASADOS EN LAS DIRECTRICES REVISADAS PARA PRONOSTICAR LA INGESTIÓN DIETÉTICA DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

ESTUDIOS DE ELABORACIÓN PARA MEJORAR LAS ESTIMACIONES DE LA INGESTIÓN DIETÉTICA DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS¹

1. En las Directrices Revisadas para Pronosticar la Ingestión Dietética de Residuos de Plaguicidas² se destaca la utilidad de los estudios de elaboración para realizar estimaciones más exactas de residuos de plaguicidas en los alimentos tal como se consumen. Aunque algunos productos se consumen directamente frescos, la mayoría de ellos se someten a algún tipo de elaboración, bien sea comercial o bien casera. Para algunos productos, tales como cereales y semillas oleaginosas, la elaboración comercial se realiza principalmente en gran escala industrial. Se sabe que la elaboración altera la naturaleza y los niveles de residuos de plaguicidas en los alimentos elaborados en comparación con los productos agrícolas sin elaborar. En la mayoría de los casos, en particular con el lavado, se espera que se reduzcan los niveles de residuos en el producto elaborado. No obstante, se sabe que con la elaboración se da origen a la formación de productos potencialmente tóxicos que deriva de los residuos de origen. Además, se sabe también que el método particular de elaboración utilizado puede influir en gran medida en el destino de los residuos durante la elaboración. Por ejemplo, los procesos de extracción de semillas oleaginosas mediante disolventes pueden dar lugar a una composición de residuos distinta de la que se obtiene mediante el prensado en frío.

2. Para promover la elaboración de estudios apropiados de elaboración que sean más representativos de los procesos predominantes utilizados por la industria y los consumidores y para ayudar a interpretar mejor los estudios de elaboración presentados a la JMPR, sería conveniente disponer de información más detallada sobre prácticas de elaboración de alimentos en los diferentes países. Con el fin de facilitar la incorporación efectiva de los factores de elaboración en la evaluación de la exposición dietética a nivel internacional, la información adicional podría incluir los aspectos siguientes:

- a) identificación de métodos comunes de elaboración de productos;

¹ Documento preparado por SIMUVIMA/Alimentos, OMS

² Directrices para Pronosticar la Ingestión Dietética de Residuos de Plaguicidas (WHO/FSF/FOS/97.7), OMS, Ginebra (1997).

- b) identificación de métodos comunes de elaboración de productos secundarios para productos destinados a la alimentación animal; y
- c) caracterización de las fases de elaboración y parámetros operativos para la elaboración industrial/casera predominante y métodos de preparación identificados en a) y b).

3. Para obtener esta información, SIMUVIMA/Alimentos se ha preparado un cuestionario sobre elaboración de alimentos como parte de su trabajo sobre la preparación de dietas regionales revisadas. El cuestionario se ha distribuido en cooperación con la Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de la Alimentación (IUFoST) a sus instituciones miembros. Se facilitarán copias de este cuestionario como documento de sala.

4. La evaluación preliminar de las respuestas recibidas de los órganos que han adherido a la IUFoST hasta la fecha indican que la recopilación y organización de tal información sobre elaboración será útil para proporcionar orientaciones respecto de la aplicación internacional de factores de elaboración al evaluar la ingestión dietética. Por ejemplo, los resultados iniciales indican que cocer las patatas (papas) en agua era la forma más común de cocción utilizada en los países agrupados en el grupo de dieta regional europea de SIMUVIMA/Alimentos. En consecuencia, los estudios de elaboración apropiados en estas condiciones pueden resultar útiles para evaluar el destino de los residuos y estimar los niveles de residuos en los alimentos tal como se consumen. No obstante, se necesita más información de los países para confirmar que este método de cocción es representativo de esta región.

5. Por consiguiente, SIMUVIMA/Alimentos pediría a los gobiernos y otras partes interesadas que disponen de tal información que respondan al cuestionario sobre elaboración y lo envíen a SIMUVIMA/Alimentos. Las personas que deseen obtener copias del cuestionario pueden dirigirse a la dirección siguiente: Coordinador de SIMUVIMA/Alimentos, Programa de Inocuidad de los Alimentos, Departamento de Protección del Medio Ambiente Humano, Organización Mundial de la Salud, CH-1211 Ginebra, Suiza, tel. 41 22 79 1 3698; fax. 41 22 791 4807; Email. moyg@who.ch.