

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 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 4 del programa

**CX / CF 17/11/4
Marzo de 2017**

PROGRAMA CONJUNTO FAO / OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS

11ª reunión

**Rio de Janeiro, Brasil
3-7 de Abril de 2017**

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR PARTE DE OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

Este documento contiene informaciones sobre los trabajos de OIEA y OCDE relativos a las actividades del CCCF.

PARTE I: ACTIVIDADES DE LA DIVISIÓN MIXTA FAO/OIEA DE TÉCNICAS NUCLEARES EN LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA

(Preparado por la División Mixta FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Alimentación y la Agricultura¹)

1. La División Mixta de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) de Técnicas Nucleares en la Alimentación y la Agricultura (la "División Mixta FAO/OIEA") respalda y ejecuta actividades relacionadas con la mejora de la inocuidad de los alimentos y los sistemas de control al respecto. Su labor guarda estrecha relación con las normas de la Comisión del Codex Alimentarius y con sus comités, en particular el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF). A través de su Sección y su Laboratorio de Protección de los Alimentos y del Medio Ambiente, la División Mixta FAO/OIEA presta asistencia a los Estados Miembros de la FAO y del OIEA en todo lo tocante a la aplicación pacífica de técnicas nucleares y tecnología conexas. Entre sus actividades, revisten especial interés para el CCCF las siguientes: análisis y control de diversos residuos químicos y contaminantes de los alimentos; rastreabilidad y autenticidad de los alimentos; normas de seguridad radiológica relacionadas con los alimentos; preparación y respuesta para casos de emergencia nuclear o radiológica que afecten a la alimentación o la agricultura; e irradiación de alimentos. Todas estas actividades se inscriben en el contexto general de su labor de: coordinación y respaldo de investigaciones en todo el mundo; prestación de servicios técnicos y de asesoramiento para proyectos y actividades de capacitación; investigación aplicada, apoyo de laboratorio y capacitación por medio del Laboratorio FAO/OIEA de Agricultura y Biotecnología, sito en Seibersdorf (Austria); y recopilación, análisis y difusión de información para una eficaz transferencia de competencias y tecnología. Asimismo, por medio de proyectos de cooperación técnica, la División Mixta FAO/OIEA proporciona apoyo técnico a actividades en pro del desarrollo de ámbito nacional, regional e interregional.

Asesoramiento técnico sobre la presencia de radionucleidos en los alimentos y el agua potable

2. En el informe que presentó a este Comité en 2016, la División Mixta FAO/OIEA se refirió a la importancia de un nuevo documento técnico del OIEA (TECDOC) titulado "Criteria for Radionuclide Activity Concentrations for Food and Drinking Water" (TECDOC-1788). Habida cuenta del considerable interés manifestado por los delegados que asistieron a la décima reunión del CCCF, el lunes 3 de abril de 2017 al mediodía, paralelamente a la undécima reunión, se celebrará un encuentro sobre el tema "Radionucleidos en los alimentos: normas, nuevas orientaciones nacionales y últimas novedades", en el que intervendrán expertos del OIEA, la Agencia para la Energía Nuclear de la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (AEN de la OCDE) y la División Mixta FAO/OIEA.

3. Los asistentes al encuentro tendrán a su disposición ejemplares del documento TECDOC-1788, también disponible gratuitamente en línea², que el OIEA publicó con posterioridad a la décima reunión del CCCF. Este documento, preparado por el OIEA, la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS), reviste importancia como referencia y como guía técnica. Se trata de una fuente de referencia autorizada sobre las diferentes

¹ Véase: <https://www.iaea.org/topics/food-and-agriculture>.

² Véase: <http://www-pub.iaea.org/books/IAEABooks/11061/Criteria-for-Radionuclide-Activity-Concentrations-for-Food-and-Drinking-Water>.

normas internacionales relacionadas con los radionucleidos presentes en los alimentos y el agua potable, en la que figuran los niveles de referencia fijados en la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995). Para que la información sea lo más completa posible, en el documento también se resumen las normas internacionales vigentes sobre radionucleidos presentes en alimentos, leche y agua potable en “situaciones de exposición de emergencia”, normas publicadas por el OIEA con el copatrocinio de organizaciones internacionales como la FAO y la OMS³.

4. En el TECDOC-1788 también se especifican y examinan las circunstancias para las cuales están concebidas esas normas, aunque sobre todo se abordan en él las “situaciones de exposición existentes”, respecto a las cuales se ofrecen orientaciones técnicas para ayudar a las autoridades a definir niveles de concentración de la actividad de radionucleidos (expresada en becquerelios por kilogramo) que sirvan en la práctica de niveles de referencia. Este documento, que parte del mismo planteamiento que la CODEX STAN 193-1995, guarda relación con las *Normas básicas internacionales de seguridad* (NBS)⁴, que obligan a los órganos reguladores u otras autoridades competentes a fijar niveles de referencia que se apliquen específicamente a la exposición causada por radionucleidos presentes en los alimentos. Estos niveles de referencia deben estar basados en una dosis efectiva anual para la persona representativa que en general no sea superior a un valor de aproximadamente 1 mSv. El documento TECDOC ayudará así a los países a fijar niveles de referencia nacionales de radionucleidos que a la vez cumplan las NBS y sean coherentes con los niveles de referencia de radionucleidos presentes en los alimentos establecidos por el Codex.

Taller Técnico sobre Rehabilitación tras Contaminación Radiactiva en la Agricultura, Sede del OIEA, Viena (Austria), 17 y 18 de octubre de 2016

5. La Organización Nacional de Investigación Agrícola y Alimentaria del Japón y la División Mixta FAO/OIEA organizaron este taller técnico internacional dedicado a la rehabilitación de espacios agrícolas tras un episodio de contaminación radiactiva, cuyas ponencias están disponibles en línea⁵. El taller sirvió a los más de 100 participantes para entender mejor todo lo que rodea los episodios de contaminación radiactiva en la agricultura. Iba dirigido principalmente a autoridades y organismos responsables de temas de alimentación y agricultura, así como a instituciones y organizaciones que trabajan en cuestiones de seguridad nuclear, y supuso la oportunidad de generar dinámicas de colaboración para facilitar en el futuro la labor de elaboración de políticas y planificación de investigaciones. Hasta la fecha han sido pocos los accidentes nucleares de gravedad que han afectado duraderamente a la producción agrícola. No obstante, en 2016 se cumplieron cinco años del accidente de la central nuclear de Fukushima Daiichi y 30 años desde que se produjo el de la central nuclear de Chernóbil, ambos clasificados como accidentes graves de nivel 7, el más alto de la Escala Internacional de Sucesos Nucleares y Radiológicos del OIEA. De ahí que buena parte del taller girara en torno a los niveles residuales de radionucleidos de cesio en los países afectados por esos dos accidentes. El hecho de disponer de conocimientos más amplios en la materia mejorará sobremanera la preparación para emergencias relacionadas con los alimentos y la producción agrícola en todos los países. El taller también resultó de ayuda para informar a especialistas técnicos y respaldar iniciativas y actividades de colaboración destinadas a restablecer el comercio agrícola en productos alimenticios desde zonas que actualmente presentan niveles residuales de radionucleidos de cesio.

Cooperación técnica

6. Actualmente la División Mixta FAO/OIEA presta apoyo técnico a 59 proyectos de cooperación técnica del OIEA sobre temas de inocuidad y control de los alimentos⁶: de ellos, 47 son proyectos nacionales, 11 son regionales y uno es un proyecto interregional destinado a establecer una red mundial de laboratorios analíticos y de control. De cara al bienio 2018-2019 se están elaborando y examinando alrededor de 30 nuevos diseños de proyecto, sobre los que esperamos poder ofrecer más información en la reunión de 2018 del CCCF.

Iniciativas coordinadas de investigación

7. En el periodo cubierto por el presente informe la División Mixta FAO/OIEA llevó adelante siete proyectos coordinados de investigación (PCI) sobre temas de inocuidad y control de los alimentos. De especial interés para el CCCF es un nuevo PCI titulado “Técnicas radiométricas y complementarias integradas para detectar residuos y contaminantes mezclados en los alimentos” (código: D52041), que fue concebido y planificado en 2016 y echará a andar este año con una primera reunión para coordinar las investigaciones programada para los días 19 a 23 de junio de 2017 en la sede del OIEA, Viena (Austria). Se está estableciendo una red internacional de laboratorios e instituciones participantes en el proyecto, red de investigación que concebirá programas sistemáticos para cuantificar las mezclas de contaminantes y residuos y definirá los métodos analíticos necesarios para ello, que deben ser aplicables a múltiples clases de analitos. Este PCI se inscribe

³ Colección de Normas de Seguridad del OIEA N° GSR Part 7 (2015) y N° GSG-2 (2011).

⁴ Colección de Normas de Seguridad del OIEA N° GSR Part 3.

⁵ Véase: <http://www.naweb.iaea.org/nafa/news/2016-FAO-IAEA-NARO.html>.

⁶ La relación completa de estos proyectos figura en el último número del boletín *Food and Environmental Protection Newsletter* (vol. 20, N° 1), publicado por la División Mixta FAO/OIEA, páginas 24 a 28. <http://www-pub.iaea.org/MTCD/Publications/PDF/Newsletters/FEP-20-1.pdf>.

en el objetivo general de aprovechar las ventajas que ofrecen las técnicas nucleares e isotópicas y otras técnicas complementarias para reforzar la capacidad de los laboratorios analíticos y los programas nacionales de vigilancia de contaminantes y residuos de los Estados Miembros, contribuyendo con ello a la inocuidad de los alimentos y facilitando a la postre el comercio internacional. Se concebirán, validarán y transferirán a los laboratorios de control nuevos métodos analíticos para múltiples clases de analitos. Si se cumplen las previsiones, estas investigaciones también depararán datos sobre contaminantes que serán de interés para el CCCF.

Actividades y capacitación

8. Por lo que respecta al proceso de hacer aportaciones al Codex Alimentarius y recibir observaciones de los Miembros de la Comisión del Codex Alimentarius con vistas a futuras labores de investigación y desarrollo, a lo largo del año pasado la División Mixta FAO/OIEA participó en varios encuentros del Codex, en particular la reunión de la Comisión del Codex Alimentarius, la pasada reunión del CCCF, la reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, una reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia y otra del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos. Como parte de su quehacer la División Mixta FAO/OIEA ha colaborado en la transmisión de datos a la Comisión del Codex Alimentarius y ha prestado apoyo a la elaboración de numerosas normas del Codex, por ejemplo, por citar un caso reciente, participando en el grupo de trabajo electrónico sobre niveles máximos de cadmio en el chocolate y los productos derivados del cacao.

9. En 2016 nuestros Estados Miembros cursaron solicitudes para un gran número de reuniones y talleres técnicos, y además la División Mixta FAO/OIEA fue invitada a participar en toda una serie de conferencias y reuniones técnicas, de entre las cuales cabe destacar las siguientes: reuniones y actos de recordatorio, 30 años después, del accidente de Chernóbil (abril, Belarús); tercera conferencia anual "FoodIntegrity" (abril, República Checa); EuroResidue VIII (mayo, Países Bajos); foro sobre seguridad alimentaria del Banco Asiático de Desarrollo (junio, Filipinas); una reunión de la Korean Society of Environmental Agriculture sobre ordenación integrada del medio agrícola para la producción alimentaria (julio, República de Corea); y una reunión de INFOSAN (Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos) dedicada al tema "Nueva ciencia para la inocuidad de los alimentos: apoyo a la transparencia de la cadena alimentaria para mejorar la salud" (noviembre, Singapur).

10. Gracias a las actividades que llevamos a cabo en 2016 recibieron capacitación más de 780 especialistas en cuestiones alimentarias de todas las regiones del mundo. Entre las más destacadas figuran talleres y cursos regionales, concebidos a medida, sobre los temas siguientes: conocimiento de métodos analíticos y problemas ligados a la autenticidad, inocuidad y rastreabilidad de los alimentos (celebrado en Austria, con participación de especialistas del Iraq, las Islas Marshall, Kuwait, Libia y la República Árabe Siria); uso de técnicas nucleares/isotópicas y técnicas complementarias en relación con la inocuidad de los alimentos (celebrado en Malawi, con participación de varios países africanos); obtención de muestras y tratamiento de datos para laboratorios de bromatología (celebrado en Botswana); elaboración y validación de métodos analíticos (celebrado en Benin); microbiología de los alimentos (Namibia); gestión de la calidad en los laboratorios de bromatología (celebrado en Indonesia, con participantes de todas las regiones); obtención de muestras de alimentos (celebrado en Colombia); y obtención de muestras para análisis de la presencia de plaguicidas y micotoxinas (celebrado en Bahrein).

Redes y publicaciones técnicas

11. La División Mixta FAO/OIEA sigue promoviendo la creación de nuevas redes regionales de laboratorios o dedicadas a temas de inocuidad de los alimentos análogas a la Red Analítica de Latinoamérica y el Caribe (RALACA)⁷ o la Red Africana de Inocuidad de los Alimentos (AFoSaN)⁸, ya establecidas. En este sentido, está en vías de creación una nueva red de laboratorios de bromatología que abarca 18 países de la región de Asia y el Pacífico. Asimismo, un nuevo proyecto interregional ofrece un mecanismo para que los países colaboren y aborden conjuntamente cuestiones de inocuidad y control de los alimentos, ayudando así a generar nuevas oportunidades para poner en común experiencias y recursos. Entre las publicaciones recientes destacan un número especial de la revista *Food Control* en el cual se recogen las actas del Simposio Internacional FAO/OIEA sobre Inocuidad y Calidad de los Alimentos de 2014⁹. En el boletín de la Sección de Protección de los Alimentos y del Medio Ambiente¹⁰ se ofrece una relación completa de nuestras publicaciones técnicas y científicas, labor que en 2016 deparó guarismos impresionantes, con la publicación de 15 artículos en revistas revisadas por expertos, 14 documentos de conferencia, dos números especiales de revistas científicas, dos documentos técnicos del OIEA, cinco manuales y un capítulo incluido en una colección de obras especializadas.

⁷ Véase: <http://red-ralaca.net>.

⁸ Véase: <http://www.africanfoodsafetynetwork.org/>.

⁹ Véase: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/09567135/72/part/PB>.

¹⁰ Véase el último número del boletín *Food and Environmental Protection Newsletter* (vol. 20, N° 1), publicado por la División Mixta FAO/OIEA, páginas 39 a 43. <http://www-pub.iaea.org/MTCD/Publications/PDF/Newsletters/FEP-20-1.pdf>.

PARTE II:
ACTIVIDADES DE LA AGENCIA DE LA OCDE PARA LA ENERGÍA NUCLEAR RELATIVAS A LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA

(preparado por la División de protección radiológica y gestión de residuos radioactivos de la Agencia para la Energía Nuclear de la OCDE (NEA))

1. La Agencia para la Energía Nuclear de la OCDE (NEA) es una organización internacional e intergubernamental de 31 países miembros, dedicada a fomentar la cooperación internacional para desarrollar las bases científicas, tecnológicas y jurídicas necesarias para la seguridad nuclear y radiológica y a realizar evaluaciones fidedignas y forjar un entendimiento común sobre cuestiones clave como contribución a las decisiones gubernamentales sobre política de tecnología nuclear.¹ En particular, desde el accidente de la central nuclear de Chernobyl, el Comité de la NEA sobre Protección Radiológica y Salud Pública ha invertido un esfuerzo significativo en ayudar a los países miembros a aprender lecciones y mejorar su estado de preparación para situaciones de emergencia nucleares y situaciones de recuperación, y ha publicado más de 50 informes de grupos de expertos en la gestión de situaciones de emergencias y la recuperación². De particular importancia para el Comité del Codex sobre Contaminantes en Alimentos, es el trabajo reciente del comité de la NEA sobre Protección Radiológica y Salud Pública sobre la ciencia en la seguridad de alimentos y su gestión post-accidental.^{3 4}

2. Tras el accidente de la central nuclear de Fukushima Daiichi en marzo de 2011, surgió una gran preocupación por parte de la opinión pública con respecto a la gestión de los alimentos en y desde Japón. Estas preocupaciones se plantearon tanto en Japón como en los países vecinos. Rápidamente se puso en evidencia que los marcos existentes para la toma de decisiones con respecto a las importaciones de alimentos parecían inadecuados para enfrentar los desafíos presentados por este evento sin precedentes.

3. Las áreas afectadas por el accidente son agrícolas, produciendo muchos productos alimenticios, incluyendo arroz, verduras, carne de res, caquis y melocotones. Además, el área es una región importante para la pesca en Japón. Los productos alimenticios de la región habían sido muy bien considerados tanto en Japón como en el extranjero. Algunas de las personas que viven en las zonas afectadas siguen preocupadas por su salud y por su futuro medio de subsistencia.

4. A raíz del accidente, las poblaciones que vivían fuera de las zonas directamente afectadas también estaban preocupadas por el consumo de productos alimenticios provenientes de Fukushima. En Tokio, que se encuentra a unos 240 kilómetros al sur de Fukushima, algunas tiendas cesaron por completo de comercializar ciertos alimentos simplemente porque los mejores ejemplos provenían comúnmente de la región de Fukushima. Muchos de los socios comerciales de Japón, que estaban preocupados por la importación de alimentos pensado que podían estar contaminados, mostraron reacciones similares.

5. Estas preocupaciones planteaban un problema complejo y de múltiples capas con repercusiones locales, nacionales e internacionales, y los enfoques existentes acordados internacionalmente no habían sido diseñados para tratar un problema de tal magnitud. Esto representa una lección importante del accidente y destaca la necesidad de un enfoque internacional.

6. Para garantizar la distribución de productos agrícolas y pecuarios seguros, en Japón se han aplicado buenas prácticas agrícolas para producir alimentos y piensos seguros, incluidas medidas de reducción de los radionucleidos procedentes de las tierras de cultivo. Los límites regulatorios se han establecido de acuerdo con el enfoque estipulado en las normas / directrices internacionales, es decir, las directrices del Codex. También se ha realizado un monitoreo / inspección de alimentos sobre un gran número de muestras cada año. Estas medidas se han combinado para asegurar que los alimentos que entran en los mercados nacionales e internacionales cumplen con los rigurosos estándares alimentarios japoneses.

Taller de la NEA sobre Ciencia de la Seguridad Alimentaria⁵

7. A petición del gobierno japonés, el Comité de Protección Radiológica y Salud Pública de la NEA organizó un taller internacional sobre la ciencia de la seguridad de los alimentos después de un accidente. Los

¹ <http://www.oecd-nea.org/>

² <http://www.oecd-nea.org/rp/>

³ Subgrupo EGRPF sobre Comercio de Productos Básicos y Alimentos: Recomendaciones para un Marco para el Desarrollo de Criterios Comerciales para Alimentos, Productos de Consumo y Productos Básicos, NEA de la OCDE, NEA / CRPPH (2013) 6, abril 2013, París

⁴ Un enfoque basado en la evidencia de la seguridad de los alimentos después de un accidente: políticas e ideas para la optimización de la protección, OCDE NEA, NEA / CRPPH / R (2015) 1 de septiembre 2015, París

⁵ <http://www.oecd-nea.org/rp/>

objetivos del taller eran presentar los aspectos científicos más avanzados de la seguridad de los alimentos después de un accidente, incluyendo: la transferencia de radionúclidos a los alimentos y la modelización del cálculo de dosis; la gestión agrícola para reducir la contaminación de los alimentos y las técnicas de medición. El taller también abordó la situación y los retos pendientes para la gestión local, nacional e internacional de la seguridad de los alimentos después de un accidente y discutió los enfoques para abordar los retos pendientes.

8. Justo antes del taller, el gobierno japonés organizó una visita a varios centros de evaluación de alimentos donde se realiza la certificación para la comercialización de mariscos, productos cárnicos, arroz y caquis secos. La naturaleza vanguardista de los equipos y procesos se exhibió a los participantes extranjeros en el taller.

9. La primera y segunda sesión del taller presentó una visión general de las circunstancias agrícolas en Japón, y de los enfoques locales post-accidentales japoneses, respectivamente. Los suelos agrícolas en la prefectura de Fukushima son altos en contenido de arcilla, que tiende a retener el cesio. En consecuencia, la reducción del contenido en cesio-137 en el suelo ha sido lenta, por lo que la gestión agrícola se ha centrado más en la reducción de la absorción de radionucleidos por las plantas y el ganado que en su eliminación. La eliminación de las capas superiores del suelo y el arado profundo han sido eficaces, al igual que lo ha sido la utilización de fertilizantes de potasio en el cultivo del arroz. La gestión de árboles frutales ha implicado técnicas tales como la eliminación de la corteza y el uso de césped removible alrededor de la base de los árboles frutales para quitar el cesio en los primeros centímetros de suelo. Para las plantas de té, el recorte de las hojas externas fue particularmente exitoso justo después del accidente. La gestión de la ganadería ha consistido en la alimentación limpia y en la medición in situ de los animales antes de la matanza. Las restricciones pesqueras y la rápida dilución de radionucleidos en el agua de los océanos y los sedimentos han contribuido significativamente a la gestión de los productos del mar.

10. Las actividades de prevención de la captación de cesio por productos alimenticios (por ejemplo, frutas, hortalizas, ganado y mariscos), los esfuerzos por monitorear los productos alimenticios para obtener autorización para entrar en el mercado y los esfuerzos para demostrar a los consumidores la calidad de los productos alimentarios de Fukushima mostraron la exitosa gestión desde el punto de vista radiológico de los productos alimenticios. Sin embargo, las presentaciones también mostraron el nivel de preocupación pública aún existente, lo que sugiere que se necesitarán enfoques más efectivos para abordar las preocupaciones de los consumidores para recuperar su confianza.

11. En relación con la cuestión de la confianza de los consumidores, el taller abordó las normas internacionales y la ciencia agrícola posterior al accidente. El Codex Alimentarius establece normas de importación convenidas internacionalmente para productos alimenticios, elaboradas sobre una base genérica. Estos constituyen un marco genérico e internacional útil para el comercio de alimentos después del accidente. La NEA propuso un marco holístico, específico para cada accidente, que incluye un proceso de validación neutral, por expertos internacionales, para ayudar a fortalecer la confianza nacional e internacional en los enfoques nacionales. En este contexto, se presentaron las últimas reflexiones sobre el cálculo de la dosis interna y sobre la evaluación espectroscópica radiológica.

12. Las presentaciones de la experiencia internacional pertinente se ocuparon de la gestión post-Chernobyl de ovinos en el Reino Unido, de renos en Noruega y de cultivos en Bielorrusia. Los enfoques adoptados en Japón para abordar estas cuestiones mostraron que estas lecciones se estaban utilizando en Japón y que se adaptaban a las circunstancias culturales japonesas y específicas del accidente. Esto se consideró como la adopción por Japón de los enfoques científicos de vanguardia.

13. En conclusión, el taller presentó un panorama general de la situación de la gestión de alimentos después del accidente en Japón, de los enfoques adoptados para abordar los desafíos y de cómo éstos han utilizado eficazmente la experiencia post-Chernobyl y la ciencia de vanguardia. Se demostró la importancia del patrimonio cultural y de los valores sociales en la gestión posterior al accidente de aspectos tan importantes desde el punto de vista social como los productos alimenticios los cuales deberían abordarse más directamente en la planificación de la recuperación.

14. La continua falta de confianza en los productos alimentarios de la prefectura de Fukushima se enfatizó fuertemente. Esto sugiere la necesidad de una estrategia de comunicación coordinada, involucrando a agricultores, distribuidores, el gobierno de la prefectura de Fukushima y el gobierno central japonés. Aspectos que podrían considerarse como enfoques para crear confianza podrían consistir por ejemplo en tener en cuenta la validación independiente por expertos internacionales e invitar a realizar mediciones conjuntas, por ejemplo, por parte de las ONG. También podría considerarse el apoyo adicional de los proyectos prefecturales municipales por parte de los expertos del gobierno central.

15. Se podría abordar y comunicar proceder a una investigación adicional en áreas tales como la transferencia de radionucleidos a los productos alimenticios, las contramedidas sobre el arroz y frutas que se aproximan más a las prácticas agrícolas más "normales", y el impacto a largo plazo sobre el pescado de mar y los mariscos.

Marco para la gestión de alimentos tras un accidente⁶

16. Una encuesta de la NEA entre sus países miembros sobre los criterios gubernamentales de aceptación de alimentos importados de Japón a raíz del accidente de Fukushima, y la experiencia desde el accidente, han demostrado dos cosas. En primer lugar, la gran variedad de respuestas gubernamentales a la encuesta demostraron que no hay una comprensión común de las directivas internacionales existentes relativas al comercio de alimentos después de un accidente, y que las directivas internacionales en vigor abordan sólo parcialmente todo el contexto de la gestión de alimentos posterior al accidente. En segundo lugar, la experiencia desde el accidente ha demostrado la necesidad de mejorar la confianza nacional e internacional y la confianza en las decisiones gubernamentales sobre seguridad de los alimentos (por ejemplo, criterios para la comercialización de alimentos, procesos de certificación de los alimentos).

17. Para hacer frente a la primera cuestión, el Comité de la NEA de Protección Radiológica y Salud Pública (CRPPH) ha desarrollado un marco de gestión integral de alimentos después de un accidente que se incluye en el anexo de la presente nota. Esto incluye la gestión de: producción de alimentos en tierras agrícolas afectadas por accidentes; el consumo de alimentos producidos localmente por los residentes de las zonas afectadas por accidentes; comercialización de alimentos producidos localmente en las zonas afectadas por accidentes; comercialización interna de los alimentos que se producen en las zonas afectadas por el accidente; exportación de alimentos de los países afectados por accidentes; y la importación de alimentos de los países afectados por accidentes. Para ayudar a asegurar una amplia coherencia internacional, los aspectos técnicos de este marco se están discutiendo con el Comité del Codex Alimentarius sobre Contaminantes en los Alimentos (CCCF) de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). El marco también está siendo incluido en las nuevas recomendaciones de la Comisión Internacional de Protección Radiológica en elaboración relativas a la protección de las personas en caso de accidente nuclear. Más allá de estos aspectos técnicos, parece necesario un amplio compromiso internacional que permita mejorar el marco post-accidental de gestión a nivel internacional, lo que justifica los intercambios recientes entre las Direcciones de la FAO y de la NEA.

18. Para hacer frente a la segunda cuestión, y ayudar a mejorar la fiabilidad y confianza nacional e internacional en las decisiones gubernamentales de seguridad alimentaria, a menudo una opinión neutral e internacional es de valor. Para ofrecer esto, el marco de gestión de los alimentos después de un accidente propuesto incluye un proceso de validación de dos equipos. Un equipo internacional de expertos en el cálculo de la dosis por ingestión de alimentos contaminados revisaría y validaría científicamente, según proceda, la ciencia e hipótesis utilizadas por el país del accidente para establecer criterios numéricos para el consumo y comercialización de alimentos. Esto no implicaría cuestionar los criterios numéricos resultantes, sino más bien la ciencia detrás de ella. Un segundo equipo internacional de expertos en medición de la radiación revisaría y validaría científicamente y técnicamente, según proceda, la ciencia y la tecnología utilizadas por el país del accidente para medir la contaminación de los productos alimenticios y certificaría, según proceda, los alimentos que cumplan los criterios del gobierno.

19. Los intercambios con expertos en gestión de emergencias y gestión de recuperación apoyan este marco y este proceso de validación Internacional en dos etapas como pasos positivos para aumentar la confianza, tanto a nivel nacional como internacional, en que los criterios de consumo del país del accidente están bien fundamentados científicamente, y que el proceso de certificación de todos los alimentos comercializados cumplen estos criterios que son científicamente y técnicamente de vanguardia. Lograr una amplia discusión, acuerdo técnico y reconocimiento político de este marco requerirá un esfuerzo adicional para desarrollar un cierto nivel de acuerdo oficial gubernamental. Colaboración con el CCCF y la FAO sobre esta cuestión es fundamental para mejorar la situación actual.

⁶ Subgrupo EGRPF sobre Comercio de Productos Básicos y Alimentos: Recomendaciones para un Marco para el Desarrollo de Criterios Comerciales para Alimentos, Productos de Consumo y Productos Básicos, NEA de la OCDE, NEA / CRPPH (2013) 6, abril 2013, París

Anexo Marco de Gestión de Alimentos

El marco de gestión post-accidente de los alimentos del CRPPH de la NEA : reconoce la responsabilidad del país del accidente de desarrollar un enfoque específico al accidente sobre los criterios y la gestión de alimentos; reconoce los fundamentos políticos, sociales y éticos para un enfoque coherente y criterios únicos para el consumo interno y la exportación de alimentos; y propone que los países importadores acepten los criterios de exportación del país del accidente para permitir la importación.

Supuestos del Marco

- Los accidentes son raros y son únicos
- Los productos alimenticios afectados serán específicos de un accidente
- Hay un número limitado de productos alimenticios de exportación de cualquier área afectada
- Los criterios de consumo y exportación son una cuestión de elección nacional y evolucionarán con las circunstancias

Acciones de Emergencia sobre los Alimentos

- El consumo de alimentos en las zonas que se espera sean afectados será prohibido/restringido rápidamente
- La distribución de alimentos y exportación de áreas modeladas a ser afectados, serán prohibidos / restringidos rápidamente
- El consumo de alimentos, distribución y exportación se reanudará sólo cuando :
 - El accidente está bajo control
 - Las zonas afectadas se han caracterizado radiológicamente
 - Se han establecido criterios nacionales, y
 - Se ha establecido un proceso de medición / certificación

Supuestos sobre los Criterios de Consumo Nacional

- Los criterios nacionales deben basarse en evaluaciones de riesgos pre-determinadas
- Los criterios nacionales tendrán que ser refinados para hacer frente a las circunstancias reales:
 - Qué productos alimenticios se ven afectados
 - Qué radionucleidos han sido liberados
- El refinamiento de criterios puede tener lugar durante el tiempo que el accidente se está controlando y que las áreas afectadas se caracterizan
- Se establecerán criterios para proteger al grupo más expuesto - los que viven en la zona afectada

Marco para la gestión de los alimentos después de un accidente

- Para los alimentos afectados, se desarrollarán los criterios nacionales de consumo en cantidades fácilmente medibles:
 - Concentración de actividad (Bq / kg)
 - Basados en un consumo anual de alimentos asumido (kg / a)
 - Tales que el consumo de alimentos afectados no causará una exposición a la radiación por encima de un determinado nivel (mSv / a)
- Los niveles del Codex Alimentarius deberían utilizarse como límite máximo para los criterios de consumo nacional
- Será social, política y quizás éticamente difícil para un país utilizar diferentes criterios para los que viven en la zona afectada que para aquellos que viven en zonas no afectadas
- Análogamente, los criterios para el consumo nacional serán muy probablemente utilizados como criterios para la exportación.
- Los países importadores deberán utilizar los criterios de exportación del país del accidente como sus criterios de importación
- Por lo tanto, el Marco utiliza los mismos criterios de consumo para la gestión local, nacional e internacional de los alimentos procedentes de las zonas afectadas por el accidente