



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

Décima cuarta reunión

(virtual)

3-7 y 13 de mayo de 2021

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

(Preparado por el Centro Conjunto FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Alimentación y la Agricultura¹)

1. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA), por conducto del Centro Conjunto FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Alimentación y la Agricultura (el "Centro Conjunto FAO/OIEA"), apoyan y llevan a cabo actividades relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos y los correspondientes sistemas de control. En consecuencia, la labor del Centro Conjunto FAO/OIEA guarda estrecha relación con las normas de la Comisión del Codex Alimentarius y sus comités, en particular el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF). En lo que atañe a los alimentos y al comercio de alimentos, el Centro Conjunto FAO/OIEA presta asistencia a los países Miembros de la FAO y del OIEA en la aplicación de técnicas nucleares y tecnologías conexas con fines pacíficos por conducto de la Sección de Protección de los Alimentos y del Medio Ambiente y de su laboratorio conexo.

2. Las actividades del Centro Conjunto FAO/OIEA que revisten interés para el CCCF son el análisis y el control de distintos residuos químicos y contaminantes de los alimentos; la trazabilidad y la autenticidad de los alimentos; las normas de seguridad radiológica relacionadas con los alimentos; la irradiación de alimentos, y las actividades relativas a la alimentación y la agricultura y a la preparación y respuesta para casos de emergencia nuclear. También cabe mencionar las investigaciones aplicadas y la prestación de apoyo y capacitación en materia de laboratorios principalmente por medio del Laboratorio de Protección de los Alimentos y del Medio Ambiente (FEPL), que es uno de los Laboratorios de Agricultura y Biotecnología FAO/OIEA ubicados en Seibersdorf (Austria). Entre las actividades programáticas figuran la recopilación, el análisis y la difusión de información para la transferencia efectiva de competencias y tecnología relacionadas con las ciencias nucleares en la alimentación y la agricultura. Asimismo, por medio de proyectos de cooperación técnica, el Centro Conjunto FAO/OIEA proporciona apoyo técnico a actividades de desarrollo nacional, regional e interregional.

Presencia de radionucleidos en los alimentos y el agua potable

3. En su informe de 2018, el Centro Conjunto FAO/OIEA afirmó que mantendría informado a este Comité de un proyecto relativo a la radiactividad en los alimentos. Además, mencionó la importancia del documento técnico del OIEA (TECDOC) titulado *Criteria for Radionuclide Activity Concentrations for Food and Drinking Water* [Criterios para las concentraciones de actividad de radionucleidos en los alimentos y el agua potable] (IAEA-TECDOC-1788)². Ese TECDOC ha servido de base para actividades posteriores encaminadas a dar respuesta a la petición de los países miembros del OIEA de "elabor[ar] principios para unas orientaciones armonizadas sobre valores de la concentración de la actividad de los radionucleidos en los alimentos y el agua potable, en continua cooperación con las organizaciones internacionales y las autoridades nacionales pertinentes". La FAO, el OIEA y la Organización Mundial de la Salud (OMS) colaboran muy activamente en el proyecto, que se refiere a situaciones que no son de emergencia, con expertos nacionales en seguridad radiológica de diversos países miembros. Las normas de seguridad radiológica del OIEA especifican una dosis anual de "aproximadamente un milisievert" para la ingestión de alimentos y de "aproximadamente un milisievert" para el agua potable en situaciones que no son de emergencia. Esas dosis no pueden medirse directamente, y las autoridades competentes de los países miembros deben establecer niveles de referencia, es decir concentraciones de radionucleidos (becquereles por kilogramo o por litro), que sean equivalentes a esas dosis anuales. En las *Guías para la calidad del agua de consumo humano* de la OMS se proporcionan

¹ Véase la siguiente dirección: <https://www.iaea.org/es/temas/alimentacion-y-agricultura>

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

orientaciones a las autoridades nacionales acerca de la presencia de radionucleidos en el agua potable, pero no existen orientaciones internacionales similares para los alimentos.

4. En la 13.ª reunión del CCCF celebrada en 2019, el Comité acordó crear un grupo de trabajo por medios electrónicos sobre radiactividad en los piensos y los alimentos para que elaborara un documento de debate que se sometería al Comité para su consideración en la siguiente reunión. El grupo de trabajo estaría presidido por la Unión Europea y copresidido por el Japón, trabajaría en inglés y tendría el siguiente mandato:

- i) proporcionar información objetiva sobre la radiactividad de origen tanto natural como humano que pueda hallarse en los piensos y los alimentos (comprendida el agua potable) en circunstancias normales (es decir, no en una situación de exposición de emergencia tras un accidente nuclear o radiológico);
- ii) determinar las cuestiones relacionadas con la presencia, en circunstancias normales, de radiactividad de origen tanto natural como humano en los piensos y alimentos (comprendida el agua potable), como la inocuidad de los alimentos y los piensos, la transferencia de radiactividad de los piensos a los alimentos de origen animal, posibles riesgos de salud pública vinculados a la ingestión de alimentos, cuestiones comerciales, etc. En la 13ª reunión del CCCF se indicó que ese documento de debate: i) permitirá comprender mejor la presencia de radiactividad en los piensos, los alimentos y el agua potable en circunstancias normales y cuestiones conexas, y ii) proporcionará suficiente información para que el CCCF tome una decisión sustentada sobre posibles medidas de seguimiento.

El proyecto siguió adelante y la FAO, el OIEA y la OMS están elaborando materiales técnicos sobre la radiactividad en los alimentos en “situaciones de exposición existentes” que no son situaciones de emergencia. El objetivo inmediato consiste en publicar esa información en forma de documento técnico que pueda utilizarse para respaldar el objetivo a largo plazo de desarrollar y acordar una metodología internacional para examinar la radiactividad en los alimentos. Esa metodología deberá ser congruente con las orientaciones internacionales relacionadas con el agua potable. Las opiniones del CCCF y su respuesta al documento informativo del grupo de trabajo electrónico también se utilizarán para orientar en el desarrollo futuro de esa labor en relación con la radiactividad en los alimentos.

5. Entre las publicaciones clave del OIEA cabe destacar sus Normas de Seguridad, en las que se enuncian los principios, requisitos y orientaciones fundamentales relativos a todos los aspectos de la seguridad nuclear y radiológica. Esas normas son una referencia mundial para la protección de las personas y del medio ambiente y contribuyen a lograr un nivel de inocuidad elevado y armonizado en todo el mundo. De conformidad con su Estatuto, el OIEA debe promover la cooperación internacional y está facultado para establecer o adoptar normas de seguridad a fin de proteger la salud y reducir al mínimo el peligro para la vida y los bienes. El Organismo elabora esas normas sobre la base de un proceso abierto y transparente de recopilación, consolidación e intercambio de conocimientos y experiencias adquiridos a partir del uso de tecnologías y de la aplicación de las propias Normas de Seguridad.

Cooperación técnica y creación de capacidad

6. El Centro Conjunto FAO/OIEA presta apoyo técnico a varios proyectos que se financian por conducto del Departamento de Cooperación Técnica del OIEA. En el ámbito de la inocuidad y el control de los alimentos hay en marcha actualmente 86 proyectos de cooperación técnica del OIEA (77 nacionales, 8 regionales y 1 interregional). Pueden encontrarse en línea detalles adicionales sobre esos proyectos de creación de capacidad, incluida una lista completa de los proyectos³. Algunos de los proyectos están llegando a su fin, pero el año próximo, al comienzo del nuevo bienio del programa y presupuesto del OIEA, se iniciarán otros.

Iniciativas coordinadas de investigación

7. Actualmente el Centro Conjunto FAO/OIEA está ejecutando cinco proyectos coordinados de investigación (PCI) sobre temas de inocuidad y control de los alimentos. De especial interés para el CCCF es el PCI titulado *Integrated Radiometric and Complementary Techniques for Mixed Contaminants and Residues in Foods* [Técnicas radiométricas y complementarias integradas para detectar residuos y contaminantes mezclados en los alimentos] (PCI D52041). En el marco de ese proyecto se han desarrollado varios métodos analíticos aplicables a múltiples clases para la medición de contaminantes y residuos en distintos productos alimentarios. El trabajo se realiza directamente con instituciones de Benin, Bostwana, China, Colombia, el Ecuador, Macedonia del Norte, Nicaragua, el Pakistán, Papua Nueva Guinea, el Perú y Uganda. Además, con los participantes en el proyecto colaboran también institutos de España, los Estados Unidos de América, Italia, los Países Bajos y Sudáfrica. La segunda reunión para coordinar las investigaciones del proyecto, organizada por el Centro Conjunto FAO/OIEA y el Laboratorio Veterinario Nacional de Botswana (BNVL), se celebró en marzo de 2019 en las instalaciones de ese Laboratorio en Gaborone (Botswana). La reunión y los avances de

³ La lista completa de los proyectos puede consultarse en la última edición del boletín del Centro Conjunto FAO/OIEA titulado *Food and Environmental Protection Newsletter* [Boletín sobre la protección de los alimentos y del medio ambiente] (Vol. 24, N.º 1, enero de 2021), páginas 18 a 21: <https://www-pub.iaea.org/MTCD/Publications/PDF/Newsletters/fep-24-1.pdf>.

la investigación han suscitado un interés considerable en los sectores público y privado.

Establecimiento de redes y suministro de información

8. Además de participar en el CCCF, el Centro Conjunto FAO/OIEA interviene en la Comisión del Codex Alimentarius, el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR), el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF), el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, y el Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos (TFAMR), y hace aportaciones a todos estos órganos. También ha colaborado en la transmisión de datos a la Comisión del Codex Alimentarius y ha ayudado a elaborar numerosas normas, códigos de prácticas y directrices del Codex; un ejemplo reciente de esto es nuestra participación en el grupo de trabajo electrónico (GTE) sobre niveles máximos de cadmio en el chocolate y en los productos derivados del cacao. Las contrapartes del Centro Conjunto FAO/OIEA y los miembros de las redes también han contribuido a la labor del GTE y al documento de debate sobre los niveles máximos de ácido cianhídrico y la contaminación por micotoxinas en la yuca y en los productos basados en la yuca.

9. El Centro Conjunto FAO/OIEA sigue atendiendo las solicitudes de asistencia de los países miembros de la FAO y el OIEA relacionadas con los métodos analíticos, los procedimientos operacionales normalizados y el asesoramiento técnico. Los métodos analíticos desarrollados o adaptados y validados en el FEPL y las instituciones colaboradoras se ponen a disposición de los países miembros por diversos mecanismos, como talleres de capacitación, actividades de divulgación, conferencias y simposios, y publicaciones (artículos en revistas científicas, documentos técnicos y libros). Desde la última reunión del CCCF en 2019, la Sección de Protección de los Alimentos y del Medio Ambiente ha publicado en textos científicos revisados por homólogos 16 documentos sobre metodología analítica para el control de contaminantes, residuos y adulterantes presentes en los alimentos. Además, el Sistema de Información sobre Contaminantes y Residuos en Alimentos (FCRIS)⁴ es un recurso de acceso gratuito que mantenemos para proporcionar datos útiles e informativos sobre contaminantes y residuos presentes en los alimentos e incluye una base de datos sobre métodos analíticos de detección de contaminantes y residuos presentes en los alimentos.

⁴ <http://nucleus.iaea.org/fcris/>