

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 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

31º período de sesiones

Centro Internacional de Conferencias, Ginebra (Suiza), 30 de junio a 4 de julio de 2008

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DEL ORGANISMO INTERNACIONAL DE ENERGÍA ATÓMICA RELATIVAS A LA LABOR DEL CODEX¹

- Desde 1964, la División Mixta FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Agricultura y la Alimentación ocupa una posición privilegiada para promover los mandatos de la FAO, en sus esfuerzos por eliminar el hambre y la pobreza del mundo mediante un desarrollo agrícola sostenible, una mejor nutrición y una mayor seguridad alimentaria, y del OIEA, que propicia los usos de la energía atómica con fines pacíficos para acelerar y ampliar las contribuciones de estas tecnologías a la salud y la prosperidad en todo el mundo.
- La misión del Programa Conjunto FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Agricultura y la Alimentación es fortalecer las capacidades para utilizar los métodos nucleares con el fin de mejorar las tecnologías necesarias para una seguridad alimentaria sostenible y difundir esas técnicas mediante actividades internacionales de investigación, capacitación y divulgación en sus Estados Miembros. El programa conjunto FAO/OIEA consta de cuatro subprogramas principales, sobre intensificación sostenible de los sistemas de producción agrícola, intensificación sostenible de los sistemas de producción pecuaria, control sostenible de plagas de insectos importantes y mejora del cumplimiento de las normas de inocuidad de los alimentos y de seguridad del medio ambiente. El Laboratorio de Agricultura y Biotecnología FAO/OIEA (Seibersdorf) y el Laboratorio del OIEA para el Medio Ambiente Marino (Mónaco) desempeñan una función clave en el apoyo que se presta al Programa Conjunto FAO/OIEA.
- La Sección de Protección de los Alimentos y del Medio Ambiente de la División Mixta y la Dependencia de Productos Agroquímicos del Laboratorio de Agricultura y Biotecnología FAO/OIEA aplica el subprograma sobre inocuidad de los alimentos y seguridad del medio ambiente que presta asistencia en cuatro esferas principales: coordinación de la investigación y apoyo a la misma; prestación de servicios técnicos y de asesoramiento; apoyo de laboratorio y capacitación al respecto, y recopilación, análisis y difusión de información, principalmente en campos relacionados con la utilización de la radiación ionizante, los plaguicidas y los residuos de medicamentos veterinarios, y la contaminación radiactiva de los alimentos. Se presentan a continuación los aspectos más destacados de algunas de las actividades de este subprograma:

Proyecto coordinado de investigación sobre aplicaciones de las tecnologías de radiotrazadores y radioanálisis a los análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos de origen marino

- Representantes del OIEA asistieron al segundo período de sesiones del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), celebrado recientemente, para informar de las actividades de

¹ Documento preparado por el OIEA bajo su responsabilidad.

interés del Departamento de Ciencias y Aplicaciones Nucleares del OIEA. En particular, se informó de que el OIEA había iniciado un proyecto coordinado de investigación (PCI) sobre aplicaciones de las tecnologías de radiotrazadores y radioanálisis a los análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos de origen marino (CX/CF 08/2/3 – Add.1). Se prevé que estas investigaciones permitirán establecer al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) niveles máximos para los contaminantes ya evaluados (plomo, cadmio), así como para contaminantes que todavía no se han evaluado (floraciones de algas nocivas, contaminantes orgánicos persistentes y otras toxinas) por conducto de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius.

5. Los funcionarios que informaron indicaron que el PCI reunió a laboratorios de investigación con las capacidades necesarias que, en su condición de miembros de grupos más amplios, tienen por objetivo producir datos sobre contaminantes prioritarios presentes en organismos marinos en relación con el consumo humano, la venta y la exportación, y evaluar la aplicación y pertinencia de esos datos obtenidos mediante experimentos y sobre el terreno para la gestión de dichos contaminantes en los alimentos de origen marino. Entre los beneficios inmediatos para determinados grupos figura la asistencia del OIEA para mejorar la competencia de los laboratorios para responder a las necesidades específicas del proyecto y la oportunidad de interactuar con grupos que trabajan sobre problemas comparables en distintos medios. Los participantes en el PCI eran Brasil, Canadá, Chile, China, Filipinas, Francia, Ghana, Japón, Pakistán, la Polinesia Francesa, Viet Nam y un representante de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

6. Se informó al CCCF de que las investigaciones específicas:

- Se centrarían en la presencia de cadmio en ostras, vieiras y cefalópodos, con inclusión de la contaminación natural de fondo y del examen de las exposiciones relacionadas con tejidos comestibles específicos.
- Se centrarían en la toxina parálitica de los mariscos propagada por las floraciones de algas nocivas y el envenenamiento de peces por ciguatoxina, recurriendo, entre otras técnicas, a la ejecución de programas de vigilancia y de tecnologías de radiotrazadores.
- Aplicarían técnicas de radiotrazadores y radioanálisis y utilizarían materiales de referencia marinos producidos por el OIEA con fines de garantía de la calidad, con inclusión del establecimiento de los datos de referencia.
- Realizarían evaluaciones de riesgos con referencia a determinadas especies de acuicultura y/o marinas, comprendido el examen de su ubicación geográfica y teniendo en cuenta las características de bioacumulación de diferentes especies y hábitat.
- Realizarían evaluaciones de los riesgos sobre la especiación celular y la biodisponibilidad (incluso in vitro) de contaminantes en tejidos específicos de alimentos de origen marino comestibles objeto de comercio internacional y destinados al consumo humano.
- Realizarían evaluaciones de riesgos a través de diversas interfaces de alimentos, sedimentos y agua, comprendido un análisis de las concentraciones de contaminantes en esas fuentes.

7. Cuando se analizó la propuesta de PCI, se recordó al Comité que anteriormente había llegado a la conclusión de que no era necesario establecer niveles máximos para el cadmio en las ostras y las vieiras por su escasa contribución a la exposición general de los seres humanos. Se señaló, empero, que se podría examinar los nuevos datos que produjese el PCI cuando estuviesen disponibles con vistas a la posible fijación de niveles máximos de cadmio en esos comestibles.

8. La segunda reunión de coordinación de las investigaciones del PCI se celebrará en el Centro Internacional de Física Teórica (CIFT) de Trieste (Italia) del 8 al 12 de diciembre de 2008.

Métodos de análisis y toma de muestras de residuos de plaguicidas

9. Un representante del OIEA participó en el 40º período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) y presidió el Grupo Especial de Trabajo del CCPR sobre Métodos de Análisis y Muestreo. Entre otros temas, el representante presentó los documentos de debate preparados por el OIEA sobre la estimación de la incertidumbre de los resultados para la determinación de residuos de plaguicidas [CX/PR 08/40/5](#) y los procedimientos para la separación de la grasa de la leche de la leche entera [CX/PR 08/40/6](#).

10. Al respecto, el CCPR propuso que la revisión de las Directrices para la Estimación de la Incertidumbre de los Resultados (CAC/GL 59-2006) fuese sometida a la aprobación, en tanto que nuevo trabajo, a la Comisión del Codex Alimentarium en su 31º período de sesiones. El CCPR decidió además que un grupo de trabajo electrónico coordinado por el OIEA preparase una propuesta de proyecto de revisión de las Directrices a fin de formular recomendaciones de orientación práctica, comprendidos ejemplos sobre la estimación de la incertidumbre de las mediciones y la aplicación del concepto en el análisis de los residuos de plaguicidas, con objeto de facilitar más la comprensión de la estimación de la incertidumbre de las mediciones de los laboratorios que realizan pruebas de presencia de residuos.

11. El OIEA aguarda con interés la continuación del examen de diversas cuestiones relacionadas con los métodos de análisis y muestreo de residuos de plaguicidas por conducto del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, comprendida la Presidencia del Grupo Especial de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Muestreo.

Taller de capacitación sobre introducción a las medidas de garantía/control de calidad en los laboratorios de análisis de residuos de plaguicidas

12. La presencia de residuos de plaguicidas en los alimentos y el medio ambiente puede afectar a la salud humana y crear obstáculos al comercio de productos agrícolas. El control de los residuos de plaguicidas se alcanza aplicando buenas prácticas agrícolas (BPA). Los laboratorios analíticos desempeñan un papel esencial en la aplicación de las BPA mediante la verificación no sólo de la calidad de los insumos, sino también de la calidad de los productos agrícolas. Los laboratorios pueden además proporcionar información y prestar asesoramiento a los agricultores y productores, ya sea directamente o por conducto de servicios de extensión. Los acuerdos internacionales en vigor imponen la certificación del contenido de residuos de plaguicidas de los productos objeto de comercio internacional por laboratorios que apliquen los adecuados sistemas de control y garantía de la calidad. Para obtener resultados aceptables internacionalmente, el personal de un laboratorio debe estar familiarizado con los principios de la norma ISO 17025 y la buena práctica de laboratorio (BPL). Por ello se precisa una capacitación práctica y teórica intensiva.

13. Para atender estas necesidades de los Estados Miembros, el Centro de Capacitación y Referencia para el Control de los Alimentos y los Plaguicidas FAO/OIEA celebrará un taller de capacitación que tendrá por tema la introducción a las medidas de garantía/control de calidad en los laboratorios de análisis de residuos de plaguicidas, en el Laboratorio de Agricultura y Biotecnología FAO/OIEA en Seibersdorf (Austria), del 6 al 31 de octubre de 2008.

14. Los objetivos del taller son exponer y explicar en detalle los principios de control de la calidad y garantía de calidad pertinentes para el análisis de residuos de plaguicidas de conformidad con la norma ISO 17025 y las Directrices sobre BPL y analizar los distintos papeles que pueden desempeñar los laboratorios de calidad garantizada en la aplicación y la supervisión de la eficacia de las BPA.

15. Podrán asistir al taller analistas de los Estados Miembros de la FAO o del OIEA. Los analistas habrán de trabajar en laboratorios autorizados por los Gobiernos para efectuar análisis destinados al control oficial de los residuos de plaguicidas en los productos alimenticios, facilitando con ello el comercio internacional y el suministro en los países de alimentos inocuos. En el sitio web de la Sección de Protección de los Alimentos y del Medio Ambiente, <http://www-naweb.iaea.org/nafa/fep/index.html>, se puede obtener más información.

Proyecto coordinado de investigación sobre el empleo de la irradiación para asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos preparados

16. El objetivo general del Proyecto coordinado de investigación (PCI) sobre el empleo de la irradiación para asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos preparados era evaluar la eficacia de la irradiación como método para asegurar la seguridad microbiológica y ampliar la duración de los alimentos preparados, almacenados a temperatura ambiente, refrigerados o congelados, y evaluar la calidad olfativa y gustativa de los productos tratados. El objetivo específico era utilizar procedimientos validados para el tratamiento por irradiación y el control de los procesos y utilizar métodos validados para evaluar la seguridad microbiológica y la calidad y para la evaluación olfativa y gustativa de los alimentos preparados, principalmente los de orígenes exóticos.

17. El PCI demostró que la elaboración de alimentos preparados utilizando irradiación daba lugar a alimentos más seguros al eliminar patógenos y aumentaba su duración al disminuir sin hacer correr ningún peligro de importancia a la calidad general. Se demostró la inocuidad de los productos elaborados utilizando pruebas de reto y estudios de contenedores inoculados con diversos organismos de ensayo patógenos o sus sustitutos. El proyecto confirmó además los resultados de estudios de consumidores, según los cuales si se informa acerca de la índole de la irradiación de los alimentos, aumenta la aceptación de los consumidores y su disposición a pagar un precio más elevado por una mejora de la seguridad y la calidad de los productos. Así pues, el tratamiento por irradiación ofrece la oportunidad de utilizar y comercializar en mayor medida esos alimentos de elevada calidad, comprendidos muchos productos alimenticios exóticos.

18. Aunque el PCI demostró que la elaboración con irradiación puede facilitar la producción de productos más seguros y de mayor duración, la labor puso también de relieve la complejidad y los desafíos tecnológicos de la utilización de la elaboración con irradiación en el caso de los sistemas de alimentos con múltiples componentes, como los alimentos preparados. Habida cuenta de la comprensión adquirida de los cambios de calidad que se producen en los alimentos irradiados investigados, se recomendó efectuar más actividades de investigación.

19. Los resultados del PCI se publicarán en 2008 en forma de publicación suelta interna del OIEA. En el sitio web de la Sección de Protección de los Alimentos y del Medio Ambiente, <http://www-naweb.iaea.org/nafa/fep/index.html>, se podrá consultar más información.

Para obtener más información, sírvanse dirigirse a:
División Mixta FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Agricultura y la Alimentación
Sección de Protección de los Alimentos y del Medio Ambiente
Correo-e: Official.Mail@iaea.org
Internet: <http://www-naweb.iaea.org/nafa/fep/index.html>