

# 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 3a) del programa

CX/FAC 05/37/2, Add. 1  
Abril de 2005

**PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS Y CONTAMINANTES DE ALIMENTOS**

**37ª reunión**

**La Haya (Países Bajos), 25 - 29 de abril de 2005**

**CUESTIONES REMITIDAS/DE INTERÉS PARA EL COMITÉ PLANTEADAS EN LA COMISIÓN  
DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITÉS DEL CODEX**

**COMITÉ EJECUTIVO (55ª reunión)**

*Criterios que deben utilizar la FAO y la OMS para el establecimiento de prioridades respecto de las peticiones de asesoramiento científico formuladas por el Codex<sup>1</sup>*

El Comité acordó recomendar a la FAO y a la OMS el siguiente conjunto de criterios respecto del establecimiento de prioridades de asesoramiento científico:

- Pertinencia en relación con los objetivos y prioridades estratégicos definidos en el Plan Estratégico;
- Definición clara del ámbito y del objetivo de la petición, así como una indicación clara de la forma en que se utilizará el asesoramiento en la labor del Codex;
- Significación y urgencia para la elaboración o el progreso de los textos del Codex, considerando la importancia de la cuestión en términos de salud pública y/o comercio de los alimentos, así como las necesidades de los países en desarrollo;
- Disponibilidad de los conocimientos y datos científicos exigidos para realizar la evaluación de riesgo o para elaborar el asesoramiento científico;
- Una prioridad elevada asignada por la Comisión del Codex Alimentarius.

<sup>1</sup> ALINORM 05/28/3, párr. 75

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (37ª reunión)*****Proyecto de mandato para la consulta de expertos FAO/OMS sobre los usos del cloro activo***<sup>2</sup>

El Comité acordó al siguiente mandato para la consulta FAO/OMS de expertos sobre el uso del cloro activo

**PROYECTO DE MANDATO PARA LA CONSULTA DE EXPERTOS FAO/OMS SOBRE LOS USOS DEL CLORO ACTIVO (ASPECTOS DE RELEVANCIA PARA EL CCFH)****PREGUNTAS PARA ESTUDIO**

El CCFH recomienda que los mandatos para la consulta de expertos a efectuarse por la FAO y la OMS incluyan el estudio de las ventajas microbiológicas del tratamiento con diferentes formas del cloro activo de los alimentos, del agua utilizada en el procesamiento de los alimentos o de las superficies que entran en contacto con los alimentos, y de los posibles riesgos que podrían presentarse si estos compuestos ya no estuvieran disponibles. Las principales ventajas incluyen la eliminación de la posible contaminación con microorganismos patógenos y no patógenos por medio del tratamiento directo de los alimentos con el cloro activo, y la eliminación de la contaminación o la contaminación cruzada causada por el agua utilizada en el procesamiento de los alimentos y las superficies que entran en contacto con los alimentos. Por consiguiente, los riesgos microbiológicos de preocupación, si estos agentes ya no estuvieran disponibles, son los posibles aumentos en las enfermedades transmitidas por los alimentos debido a un aumento en la contaminación con microorganismos patógenos y a disminuciones en la calidad y en las existencias de alimentos debido a aumentos en las cantidades de los microorganismos responsables por el deterioro de los mismos. La evaluación de riesgos a realizarse por la consulta de expertos debería concentrarse en peligros microbianos específicos (p. ej., patógenos específicos) y en cuestiones de deterioro específicas relacionadas con alimentos o entornos de procesamiento de alimentos en particular, que son controlados actualmente por el uso del cloro activo. Los riesgos estudiados deberían incluir si el tratamiento mismo o la eliminación de dicho tratamiento podría resultar en un aumento en la exposición a los peligros microbianos bajo algunas condiciones y en una disminución en las existencias de alimentos.

Los riesgos y los factores que deberían ser estudiados por la consulta de expertos incluyen:

- el riesgo de un aumento en la exposición a peligros microbianos o de un aumento en las cargas microbianas relacionadas con distintos tipos de alimentos o superficies implicadas en el procesamiento de alimentos
- la disponibilidad de otras tecnologías o tratamientos que pudieran ser utilizados como una alternativa al cloro activo a fin de controlar la contaminación microbiológica
- la eficacia relativa de tecnologías o tratamientos alternativos tanto en términos de eficacia como de costos relativos de aplicación en comparación con el cloro
- los riesgos relacionados con la aplicación de tecnologías o tratamientos alternativos
- posibles “consecuencias no planeadas” que surjan de la reducción o de la sustitución en el uso del cloro activo como un tratamiento antimicrobiano (p. ej., la generación de compuestos mutágenos debido a la aplicación de tratamientos térmicos, el surgimiento de la resistencia microbiana como respuesta a antimicrobianos alternativos, el crecimiento de microorganismos patógenos tras la eliminación (parcial) de la flora inicial mediante la aplicación de sustancias antimicrobianas).

La consulta debería concentrarse en el estudio de los datos en los que se ha basado actualmente el control eficaz, por medio de tratamientos con cloro activo, de las combinaciones de productos alimenticios y patógenos o microorganismos responsables por el deterioro de los alimentos. De ser factible, la consulta debería estudiar la eficacia de los compuestos del cloro activo de una manera cuantitativa, a fin de determinar si es posible reducir los niveles de los compuestos del cloro activo sin aumentar considerablemente el riesgo de las enfermedades de transmisión alimentaria o del deterioro de los alimentos.

---

<sup>2</sup> ALINORM 05/28/13, párr.173 y Apéndice VI

**Elementos que requieren ser determinados**

Al evaluar la eficacia antimicrobiana del cloro activo (o de sus alternativas), la consulta de expertos debería tomar en cuenta y tener conocimiento de lo siguiente:

- la actividad diferencial del cloro activo en distintos tipos de alimentos debido a factores tales como el tiempo y la temperatura de la aplicación, el pH u otras características de la matriz del alimento, el nivel de la materia orgánica, las características del agua, la ubicación en el proceso de producción y la pureza de los compuestos del cloro activo
- la actividad diferencial del cloro activo como un resultado del estado físico del medio (p. ej., líquido frente a sólido, superficial frente a interno)
- la diferencia que existe entre la predisposición de los microorganismos presentes en las superficies que entran en contacto con los alimentos y la de aquellos presentes en las capas biológicas
- la evaluación de los cambios organolépticos en el producto después del tratamiento antimicrobiano
- la evaluación del efecto del tratamiento antimicrobiano en la retención del agua en la carne fresca

**Utilización de la información actual**

De ser factible, la consulta de expertos debería identificar y utilizar las evaluaciones de riesgos actuales o las evaluaciones de riesgos que han sido realizadas por los gobiernos nacionales o por organizaciones científicas reconocidas.

**MARCO DE TIEMPO**

Debido a que los resultados de la consulta de expertos son necesarios para determinar si se deberían continuar los estudios sobre el cloro activo dentro del CCFAC, el informe final de la evaluación de riesgos debería completarse dentro de un período de 48 meses.