

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 2 del programa

CX/LAC 24/23/2

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

Vigésima tercera reunión

Virtual

22-26 de julio de 2024

DISCURSO DE APERTURA:

PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS

(Documento elaborado por la FAO, la Organización Panamericana de la Salud y el Coordinador Regional)

1. La inocuidad de los alimentos, definida como la “garantía de que los alimentos no causarán efectos adversos en la salud del consumidor cuando se preparen o consuman de acuerdo con su uso previsto” (FAO, OMS, 2022), se ve amenazada por la presencia de contaminantes.
2. El Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) define contaminante como “cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelo de roedores y otras materias extrañas” (FAO, OMS, 2018). No obstante, es importante considerar que la definición de contaminante puede variar en sus especificaciones según el alcance del comité del Codex que lo defina¹.
3. Si los alimentos no son inocuos, será inviable lograr los Objetivos de Desarrollo sostenible (ODS) y muchos de estos ODS seguirán quedando fuera de alcance, en particular la erradicación del hambre (ODS 2) y el logro de salud y bienestar (ODS 3) (FAO, 2023).
4. Un estudio publicado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) estimó que 600 millones de personas en el mundo se ven afectadas por enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) anualmente, y 420 000 mueren por la misma causa (OMS, 2015).
5. Estas cifras resaltan la importancia de abordar la inocuidad alimentaria en todas las etapas de la cadena de producción. La forma en que los alimentos se producen, elaboran, comercializan y consumen es un aspecto de suma importancia, ya que en estas etapas se puede generar contaminación por parte de numerosos agentes microbiológicos, químicos y/o físicos, que ocasionen problemas a la salud.
6. Esta problemática cobra especial relevancia en un contexto donde diversos promotores de cambio, relacionados con aspectos sociales, económicos, tecnológicos, ambientales, entre otros, pueden afectar el ambiente y los sistemas globales de producción de alimentos. Por ejemplo, existe evidencia sobre el impacto

¹ Según los *Principios generales de higiene de los alimentos* del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), un contaminante se define como: *Cualquier agente biológico, químico o físico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos que puedan comprometer la inocuidad o la idoneidad de los alimentos* (FAO, OMS, 2022).

del cambio climático sobre la inocuidad de los alimentos al dar lugar a diversos peligros como bacterias, virus, parásitos, hongos y micotoxinas, algas nocivas, residuos químicos, residuos de medicamentos veterinarios, entre otros (FAO, 2008).

7. América Latina y el Caribe (ALC) se destaca como una región productora, exportadora y consumidora de alimentos (y en algunos casos importadores²), con un superávit agropecuario anual que supera los 127 000 millones de dólares (CEPAL, FAO, PMA, 2022). Con un peso significativo en el ámbito global, ALC representa el 14 % de la producción mundial de alimentos y el 45 % del comercio agroalimentario internacional neto (FAO, 2021). Estos datos subrayan el papel crucial que desempeña la región en el suministro alimentario mundial.

8. En este contexto, es crucial reconocer los desafíos en inocuidad alimentaria que enfrenta la región de ALC vinculados a contaminantes. Algunos de estos desafíos están ligados a efectos ambientales, caracterizados por la diversidad geográfica de la región. Por ejemplo, los países ubicados en el Cinturón del Pacífico, se enfrentan a la liberación de arsénico en aguas, sedimentos y suelos, principalmente debido a causas volcánicas (Bundschuh, Jochen; Pérez Carrera, Alejo; Litter, Marta, 2008).

9. Entre los diversos tipos de contaminantes en los alimentos que afectan a la región, los químicos son importantes a considerar. Su presencia no solo afecta la salud pública, sino también el comercio de alimentos, y la seguridad alimentaria y nutricional (SAN).

10. Teniendo en cuenta las normas desarrolladas por el CCCF (FAO, OMS, 2024a), se pueden citar como ejemplos los siguientes contaminantes:

11. Metales pesados: El plomo, cadmio y arsénico son preocupaciones significativas debido a su presencia natural en los suelos, a la actividad minera y la contaminación industrial.

12. Micotoxinas: Producidas por hongos en cultivos como el maíz y el maní (cacahuete), representan un riesgo importante para la salud pública.

13. Contaminantes químicos diversos: Incluyen hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP), radionucleidos y otros compuestos orgánicos e inorgánicos.

14. Los efectos tras el consumo de alimentos con estos contaminantes pueden tener serios impactos en la salud de la población, ya que puede provocar intoxicaciones agudas o enfermedades de larga duración, como el cáncer. Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden causar discapacidad persistente y muerte. Por ejemplo, la presencia de metales pesados como el plomo, el cadmio y el mercurio puede causar daños neurológicos y renales. La exposición prolongada a micotoxinas puede afectar al sistema inmunitario o causar cáncer (OMS, 2020).

15. Es crítico establecer medidas de prevención y vigilancia de los contaminantes en los alimentos para salvaguardar su inocuidad, calidad y evitar riesgos para la salud de los consumidores (FAO, OMS, 2024b).

16. Todos los sectores y actores de los sistemas agroalimentarios tienen un rol en la prevención de los contaminantes en alimentos. Los Estados miembros implementan normativas, políticas y acciones que aseguren la inocuidad y calidad de los alimentos, mientras que la industria alimentaria debe cumplirlas y desarrollar cultura de inocuidad con programas de autocontrol con la mayor responsabilidad frente a los consumidores. De la misma forma, los consumidores tienen una función en la prevención y reducción de estos contaminantes en los alimentos.

17. Diferentes peligros requieren distintas medidas. Entre las medidas más básicas y esenciales que todos los actores de la cadena agropecuaria (desde la granja a la mesa) deben seguir se encuentran las buenas prácticas de higiene, definidas como medidas y condiciones fundamentales aplicadas en cualquier fase de la cadena alimentaria para proporcionar alimentos inocuos e idóneos (FAO, OMS, 2022).

18. Otros recursos como las "Cinco claves para la inocuidad de los alimentos" (OMS, 2007), elaborado por la OMS, los Manuales de Manipulación de Alimentos e Instructor (FAO, OPS, 2017) desarrollados por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), ofrecen orientación práctica para educar e identificar medidas de prevención y reducción de contaminantes en los alimentos. Las cinco claves son: 1) mantener la higiene; 2) separar los alimentos crudos de los cocidos; 3) cocer totalmente los alimentos; 4) mantener los alimentos a temperaturas seguras; y, 5) utilizar agua e ingredientes crudos seguros.

² Con excepciones, los países del Caribe son importadores netos (FAO, BID, 2024).

19. Por otro lado, el *Codex Alimentarius*, apoya a los países en el control de contaminantes en los alimentos mediante la generación de normas, directrices y códigos de prácticas internacionales en la temática (FAO, OMS, 2024).

20. La inocuidad alimentaria requiere un trabajo multisectorial coordinado bajo el enfoque “Una sola salud” que permitan estrategias efectivas con el fin de prevenir, identificar, gestionar y comunicar los riesgos en la cadena alimentaria que surgen de la interfaz humana-animal-medio ambiente, promoviendo así el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de alimentos (OMS, 2022).

21. Prevenir la contaminación de alimentos es un asunto de todos los actores de la cadena agropecuaria. Además, la inocuidad de los alimentos no solo es importante para la salud de los consumidores, sino que tiene un rol fundamental para potenciar la confianza del comercio nacional e internacional.

22. De esta forma, la colaboración entre los países de América Latina y el Caribe es fundamental para el abordaje efectivo del desafío de la inocuidad de los alimentos. El Codex junto a sus órganos auxiliares tienen un rol fundamental en el trabajo colaborativo con sus Estados miembros, comités regionales y organizaciones observadoras para garantizar la protección de la salud del consumidor y promover prácticas comerciales equitativas basadas en la evidencia científica.

Bibliografía

- Bundschuh, Jochen; Pérez Carrera, Alejo; Litter, Marta. (2008). *IBEROARSEN: Distribución del arsénico en las regiones Ibérica e Iberoamericana*. Buenos Aires: CYTED. Obtenido de https://www.researchgate.net/profile/Avila-Paula/publication/234833975_LIBRO-Distribucion_Arsenio/links/0fcfd510112ed095be000000/LIBRO-Distribucion-Arsenio.pdf
- CEPAL, FAO, PMA. (2022). *Hacia una seguridad alimentaria y nutricional sostenible en América Latina y el Caribe en respuesta a la crisis alimentaria mundial*. CEPAL. Obtenido de <https://www.cepal.org/es/publicaciones/48531-seguridad-alimentaria-nutricional-sostenible-america-latina-caribe-respuesta-la>
- FAO. (2008). *Climate change: implications for food safety*. FAO. Obtenido de <https://openknowledge.fao.org/items/325b211d-1673-4aac-b1c3-8c1d4ff2c57f>
- FAO. (16 de mayo de 2021). FAO. Obtenido de Latin America and the Caribbean are “pillar for world food security”: <https://www.fao.org/newsroom/detail/Latin-America-and-the-Caribbean-are-pillar-for-world-food-security/-en>
- FAO. (2023). *Prioridades estratégicas de la Organización con respecto a la inocuidad alimentaria en el contexto del Marco estratégico de la FAO para 2022–2031*. Roma.
- FAO. (2024). *Oportunidades para que el sector de las frutas tropicales cumpla la normativa de la Unión Europea sobre límites máximos de residuos y uso de plaguicidas*. Roma: FAO.
- FAO, BID. (2024). *Oportunidades para promover el comercio agroalimentario intrarregional en América Latina y el Caribe*. Santiago. Retrieved from <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/b24cfc2-6804-4d32-bfbf-d02f639c86ba/content>
- FAO, OMS. (2018). *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos*. Comisión del Codex Alimentarius.
- FAO, OMS. (2022). *Principios generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969*. Roma: Comisión del Codex Alimentarius. Obtenido de https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf
- FAO, OMS. (2 de mayo de 2024)a. *Codex Alimentarius Normas Internacionales de los Alimentos*. Obtenido de <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/themes/contaminants/es/>
- FAO, OMS. (22 de mayo de 2024)b. *Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCCF)*. Obtenido de <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee-detail/related-standards/es/?committee=CCCCF>
- FAO, OMS. (16 de abril de 2024). *Contaminantes*. Obtenido de Codex Alimentarius: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/themes/contaminants/es/?page=4&ipp=3&no_cache=1&tx_dynalist_pi%5Bpar%5D=YToxOntzOjE6IkwiO3M6MToiMSI7fQ%3D%3D
- FAO, OPS. (2017). *Manual para manipuladores de alimentos: Instructor*. Roma: FAO, OPS. Obtenido de <https://www.paho.org/es/documentos/manual-para-manipuladores-alimentos-instructor>
- OMS. (2007). *Cinco claves para la inocuidad de los alimentos*. Ginebra: OMS. Obtenido de https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/43634/9789243594637_spa.pdf?sequence=1
- OMS. (2015). *Estimaciones de la OMS sobre la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria. Sinopsis*. OMS. Obtenido de https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/200047/WHO_FOS_15.02_spa.pdf?sequence=1
- OMS. (30 de abril de 2020). *Inocuidad de los alimentos*. Obtenido de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- OMS. (2022). *WHO global strategy for food safety 2022–2030: towards stronger food safety systems and global cooperation*. Ginebra: OMS.