



Tema 2(c) del programa

CX/CF 12/6/4
Febrero 2012

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

Sexta reunión
Maastricht (Países Bajos), 26 – 30 de marzo de 2012

REVISIÓN DEL CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE MEDIDAS APLICABLES EN EL ORIGEN PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS CON SUSTANCIAS QUÍMICAS EN CUANTO A SU APLICABILIDAD A LOS PIENSOS
(Segunda parte del informe del Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la revisión de los Principios de Análisis de Riesgos del CCCF y el Código de Prácticas sobre Medidas Aplicables en el Origen)

Información general

1. La CAC invitó al Comité a examinar en su 5ª reunión, la revisión de los *Principios de Análisis de Riesgos aplicados por el Comité sobre Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos* propuesta en el informe del grupo de trabajo por medios electrónicos para trabajo futuro sobre piensos (Anexo 1 de CX/CF 11/5/2) a fin de someterla a la consideración ulterior del CCGP y la revisión propuesta del *Código de Prácticas sobre Medidas Aplicables en el Origen para Reducir la Contaminación de los Alimentos con Sustancias Químicas* (Anexo 2 de CX/CF 11/5/2), ambas en cuanto a su aplicabilidad a los piensos.
2. Asimismo se pidió al Comité que examinara la revisión de sus Principios de Análisis de Riesgos propuesta por el CCGP (Anexo 3 de CX/CF 11/5/2). Además la secretaría del Codex informó al Comité de que el CCFA, en su 43ª reunión, había decidido recomendar separar los Principios de Análisis de Riesgos sobre aditivos alimentarios y sobre contaminantes.
3. El Comité decidió establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) bajo la dirección de los Países Bajos con el siguiente mandato (M) (REP11/CF, paras. 7-9):
 - A- preparar Principios de Análisis de Riesgos separados para los contaminantes y toxinas naturalmente presentes en los alimentos y los piensos;
 - B- examinar si era necesario especificar más la aplicabilidad de los Principios a los piensos, así como el Código de Prácticas, propuesto en los Anexos 1 y 2 de CX/CF 11/5/2, respectivamente; teniendo en cuenta la propuesta de enmienda de la definición de contaminante presentada en CRD 18; y
 - C- examinar cualquier otra revisión que pudiera ser necesaria para actualizar la terminología en los principios y armonizarla con la terminología actual de la evaluación de riesgos.
4. El grupo de trabajo por medios electrónicos fue establecido y sus miembros eran: Argentina, Australia, Austria, Brasil, Canadá, Chile, Colombia, la Unión Europea, la FAO, FoodDrinkEurope, Finlandia, Francia, Alemania, Grecia, la ICBA, la ICGMA, la IDF, Japón, Líbano, España, Tailandia, los Estados Unidos de América y la OMS (véase el Anexo IV). Se recibieron observaciones de Argentina, Australia, Austria, Canadá, Colombia, la FAO, Francia, la ICBA, Japón, Líbano, EE.UU. y la OMS.

La parte A del mandato (M) se indica en el documento CX/CF 12/6/3, tema 2b del programa

La parte B del M se indica en el presente documento

La parte C del M se ha considerado en las partes A y B, y no se ha indicado por separado.

Debate

1. En el documento se han mantenido las revisiones de la aplicabilidad del Código de Prácticas a los piensos propuestas por el GTe para trabajo futuro sobre piensos, porque la mayoría de los miembros del grupo de trabajo que contestaron estaban de acuerdo con ello. No obstante, un miembro se opuso a la especificación de los piensos en el Código de Prácticas sobre Medidas Aplicables en el Origen. El Código de Prácticas revisado está en el Anexo I como versión con rastreo de cambios; en el Anexo II hay una versión "limpia".

2. El GTe ha examinado una propuesta de enmienda de la definición de "contaminante" a fin de que contenga también los piensos (CRD18 de CCCF5, figura también en el Anexo III del presente documento). La mayoría de los miembros que contestaron estaban de acuerdo con mantener la referencia a los piensos pero cuestionaron o se opusieron a la propuesta de incluir en la propuesta original la referencia a los residuos de medicamentos veterinarios. En el Anexo II de este documento hay una propuesta revisada.

3. En respuesta a las peticiones de que se explicara la propuesta, el miembro que propuso la enmienda aclaró que en la sección 1.2.2. de la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos (NGCTPAP, CODEX STAN 193-1995), los aditivos de piensos no están excluidos de la aplicación indicada del término "contaminante", en oposición a compuestos regulados por otros comités del Codex, como residuos de plaguicidas o residuos de medicamentos veterinarios. Esto implicaría que, si es necesario, los aditivos de piensos serían tratados por el CCCF. No obstante, sin la enmienda propuesta por el miembro, toda sustancia añadida intencionadamente a los piensos (como aditivos de piensos y medicamentos veterinarios) se excluiría expresamente de la definición de "contaminante" y ello implicaría que el CCCF no trataría los aditivos de piensos. Esto dejaría una discrepancia en la cuestión de los aditivos de piensos. El miembro enfatizó la necesidad de aclarar qué comité del Codex va a tratar los residuos de aditivos de piensos. Por tanto esta cuestión se ha incorporado como recomendación para que sea sometida a debate por el CCCF.

4. Un miembro propuso que en el Código de Prácticas se especifique que para los piensos será necesario que haya una relación directa y prueba científica del impacto en la inocuidad de los alimentos. Su fundamento sería que las recomendaciones para minimizar la contaminación en los piensos solamente estarían relacionadas con el fin de reducir la contaminación de productos y subproductos animales destinados al consumo humano y no con las competencias directas sobre piensos. El GTe recomienda que esta propuesta se someta a debate en la sesión plenaria del CCCF.

Recomendaciones al CCCF:

- que remita a la Comisión del Codex Alimentarius la revisión propuesta del Código de Prácticas sobre Medidas Aplicables en el Origen para su ratificación;
- que someta a debate la cuestión de la responsabilidad del Codex en cuanto a aditivos de piensos;
- que someta a debate la cuestión de especificar en el Código de Prácticas que en los piensos es necesaria una relación directa y prueba científica del impacto en la inocuidad de los alimentos.

ANEXO I - Revisiones propuestas al Código de Prácticas sobre Medidas Aplicables en el Origen – versión con rastreo de cambios

Nota de lectura:

Las revisiones propuestas al original sobre la aplicabilidad a los piensos se indican en *cursiva y negrita*

Las revisiones propuestas por el GTe con rastreo de cambios.

CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE MEDIDAS APLICABLES EN EL ORIGEN PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS^{1/} CON SUSTANCIAS QUÍMICAS CAC/RCP 49-2001

1. Este documento se ocupa de las fuentes principales de sustancias químicas ambientales que pueden contaminar los alimentos *o piensos para animales productores de alimentos* y que constituyen un peligro para la salud, y que por tanto se ha considerado que deben ser reglamentadas por el CCCF^{AC}/CAC. Aparte de contaminantes ambientales ~~y residuos de aditivos de piensos~~, los alimentos pueden contener sustancias químicas utilizadas como plaguicidas, medicamentos veterinarios, aditivos alimentarios o coadyuvantes de elaboración. Sin embargo, puesto que esas sustancias son objeto de examen en otros sectores del sistema del Codex, no se incluyen en el presente documento, ~~como tampoco se incluyen las micotoxinas ni las sustancias tóxicas naturales.~~

2. El objetivo principal de este documento es reforzar la sensibilización respecto de las fuentes de contaminación química de los alimentos y piensos, y de las medidas aplicables en el origen para evitar tal contaminación. Esto significa que las medidas aquí recomendadas podrían estar al margen del ámbito de responsabilidad directa de las autoridades de control de los alimentos *o piensos* y el Codex.

3. Las autoridades nacionales de control de los alimentos *o piensos* deberían informar a las autoridades nacionales y organizaciones internacionales pertinentes, acerca de los problemas potenciales o reales de contaminación de los alimentos *o piensos* y alentarlas a tomar medidas preventivas adecuadas. Esto debería traducirse en la reducción de los niveles de contaminación química y, a la larga, podría dar por resultado la disminución de la necesidad de establecer y mantener niveles máximos del Codex para las sustancias químicas presentes en los alimentos *o piensos*.

4. Pueden aplicarse criterios diferentes para tratar de asegurar que los niveles de contaminantes químicos en los productos alimenticios *y piensos* sean tan bajos como sea posible y nunca superiores a los niveles máximos considerados ~~admisibles~~ tolerables desde ~~el punto de vista~~ una perspectiva de la salud.

Fundamentalmente, estos criterios consisten en

- medidas para eliminar o controlar la fuente de contaminación,
- someter los productos a elaboración para reducir los niveles de contaminantes y,
- medidas para identificar y separar los alimentos *o piensos* contaminados (con niveles superiores al NM) que pueden entrar finalmente en la cadena de alimentos humanos, de los alimentos idóneos para el consumo humano.

El alimento contaminado se rechaza para uso alimentario, a no ser que pueda ser ~~reacondicionado~~ tratado de forma que resulte idóneo para el consumo humano.

Por analogía, ~~en el caso de los piensos~~, los piensos contaminados que exceden los NM deberían rechazarse para uso como pienso, a no ser que el pienso sea ~~reacondicionado y hacerlo apropiado para~~ tratado para hacerlo apropiado para consumo animal. En algunos casos, se debe utilizar una combinación de los criterios mencionados, por ejemplo, si las emisiones provenientes de una fuente anteriormente no controlada han dado lugar a la contaminación del medio ambiente con una sustancia persistente, tales como BPC o mercurio. Cuando las aguas de pesca o las tierras agrícolas han quedado contaminadas considerablemente a causa de emisiones locales, tal vez sea necesario incluir las zonas en cuestión en una lista negra, es decir, prohibir la venta de alimentos *y piensos* derivados de estas zonas contaminadas y advertir que no se consuman tales alimentos *o piensos*.

5. El control de los productos finales nunca podrá ser suficientemente vasto como para garantizar unas dosis de contaminantes inferiores a los niveles máximos establecidos. En la mayoría de los casos, no es posible eliminar los contaminantes químicos de los alimentos *o piensos* y nada puede hacerse para que un lote contaminado vuelva a ser apto para el consumo humano *o un lote de piensos contaminado vuelva a ser apto para el consumo animal*. Las ventajas de eliminar o controlar la contaminación de los alimentos *o piensos* en el origen, es decir, el criterio preventivo, son que este criterio, por regla general, es más eficaz para reducir o eliminar el riesgo de efectos perjudiciales para la salud, requiere menos recursos para el control de los alimentos *o piensos* y evita el rechazo de alimentos *o piensos*.

¹ El término "pienso" hace referencia tanto a "pienso (alimento para animales)" como a "ingredientes del pienso", como queda definido en el Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal (CAC/RCP 054 2004). A los efectos de este Código de Prácticas, pienso se refiere solamente a piensos para animales productores de alimentos y no abarca el pienso para animales domésticos.

6. Deberían analizarse las operaciones de producción, elaboración y preparación de alimentos *y piensos* con miras a determinar los peligros y evaluar los riesgos conexos. Ello daría lugar a la determinación de puntos críticos de control y al establecimiento de un sistema para vigilar la producción en estos puntos (es decir, el criterio del análisis de riesgos en los puntos críticos de control o sistema "HACCP"). Es importante prestar atención en toda la cadena de producción, elaboración y distribución, ya que la inocuidad y la calidad de los alimentos en otros aspectos no pueden "ser inspeccionadas" en el producto al final de la cadena.

7. La contaminación del aire, el agua y el suelo puede dar lugar a la contaminación de los cultivos alimentarios destinados a la producción de alimentos para consumo humano o piensos, de animales destinados a la producción de alimentos, y de las aguas superficiales y subterráneas utilizadas como fuente de suministro de agua potable que también servirá para la producción y elaboración de alimentos. Debería informarse a las autoridades nacionales y organizaciones internacionales pertinentes acerca de los problemas reales o potenciales tocantes a la contaminación de los alimentos *o piensos* y estimularles a adoptar medidas para:

- controlar las emisiones de contaminantes de la industria, por ej., industrias químicas, mineras, metalúrgicas y papeleras, y también de la prueba de armas.
- controlar las emisiones ocasionadas por la producción de energía (incluidas las centrales nucleares) y los medios de transporte.
- controlar la evacuación de desechos sólidos y líquidos de origen doméstico e industrial, incluida su sedimentación en la tierra, la evacuación de fangos de alcantarillado y la incineración de desechos municipales.
- controlar la producción, venta, utilización y evacuación de determinadas sustancias tóxicas que persisten en el medio ambiente, por ej., compuestos organohalógenos (BPC, retardadores de llama bromados, etc.), compuestos de plomo, cadmio y mercurio.
- asegurar que antes de introducir nuevas sustancias químicas en el mercado, sobre todo si éstas pueden liberarse luego en el medio ambiente en cantidades considerables, se les haya sometido a pruebas apropiadas para demostrar su aceptabilidad desde el punto de vista de la salud y el medio ambiente.
- sustituir las sustancias tóxicas que persisten en el medio ambiente con productos más aceptables desde el punto de vista de la salud y del medio ambiente.

8. *El presente Código debe leerse conjuntamente con el Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal (CAC/RCP 54-2004).*

**CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE MEDIDAS APLICABLES EN EL ORIGEN PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS¹ CON SUSTANCIAS QUÍMICAS
CAC/RCP 49-2001**

1. Este documento se ocupa de las fuentes principales de sustancias químicas ambientales que pueden contaminar los alimentos o piensos para animales productores de alimentos y que constituyen un peligro para la salud, y que por tanto se ha considerado que deben ser reglamentadas por el CCCF/CAC. Aparte de contaminantes ambientales, los alimentos pueden contener sustancias químicas utilizadas como plaguicidas, medicamentos veterinarios, aditivos alimentarios o coadyuvantes de elaboración. Sin embargo, puesto que esas sustancias son objeto de examen en otros sectores del sistema del Codex, no se incluyen en el presente documento.

2. El objetivo principal de este documento es reforzar la sensibilización respecto de las fuentes de contaminación química de los alimentos y piensos, y de las medidas aplicables en el origen para evitar tal contaminación. Esto significa que las medidas aquí recomendadas podrían estar al margen del ámbito de responsabilidad directa de las autoridades de control de los alimentos o piensos y el Codex.

3. Las autoridades nacionales de control de los alimentos o piensos deberían informar a las autoridades nacionales y organizaciones internacionales pertinentes, acerca de los problemas potenciales o reales de contaminación de los alimentos o piensos y alentarlas a tomar medidas preventivas adecuadas. Esto debería traducirse en la reducción de los niveles de contaminación química y, a la larga, podría dar por resultado la disminución de la necesidad de establecer y mantener niveles máximos del Codex para las sustancias químicas presentes en los alimentos o piensos.

4. Pueden aplicarse criterios diferentes para tratar de asegurar que los niveles de contaminantes químicos en los productos alimenticios y piensos sean tan bajos como sea posible y nunca superiores a los niveles máximos considerados tolerables desde una perspectiva de la salud.

Fundamentalmente, estos criterios consisten en

- a) medidas para eliminar o controlar la fuente de contaminación,
- b) someter los productos a elaboración para reducir los niveles de contaminantes y
- c) medidas para identificar y separar los alimentos o piensos contaminados (con niveles superiores al NM) que pueden entrar finalmente en la cadena de alimentos humanos, de los alimentos idóneos para el consumo humano.

El alimento contaminado se rechaza para uso alimentario, a no ser que pueda ser tratado de forma que resulte idóneo para el consumo humano.

Por analogía, los piensos contaminados que exceden los NM deberían rechazarse para uso como pienso, a no ser que el pienso sea tratado para hacerlo apropiado para consumo. En algunos casos, se debe utilizar una combinación de los criterios mencionados, por ejemplo, si las emisiones provenientes de una fuente anteriormente no controlada han dado lugar a la contaminación del medio ambiente con una sustancia persistente, tales como BPC o mercurio. Cuando las aguas de pesca o las tierras agrícolas han quedado contaminadas considerablemente a causa de emisiones locales, tal vez sea necesario incluir las zonas en cuestión en una lista negra, es decir, prohibir la venta de alimentos y piensos derivados de estas zonas contaminadas y advertir que no se consuman tales alimentos o piensos.

5. El control de los productos finales nunca podrá ser suficientemente vasto como para garantizar unas dosis de contaminantes inferiores a los niveles máximos establecidos. En la mayoría de los casos, no es posible eliminar los contaminantes químicos de los alimentos o piensos y nada puede hacerse para que un lote contaminado vuelva a ser apto para el consumo humano o un lote de piensos contaminado vuelva a ser apto para el consumo animal. Las ventajas de eliminar o controlar la contaminación de los alimentos o piensos en el origen, es decir, el criterio preventivo, son que este criterio, por regla general, es más eficaz para reducir o eliminar el riesgo de efectos perjudiciales para la salud, requiere menos recursos para el control de los alimentos o piensos y evita el rechazo de alimentos o piensos.

6. Deberían analizarse las operaciones de producción, elaboración y preparación de alimentos y piensos con miras a determinar los peligros y evaluar los riesgos conexos. Ello daría lugar a la determinación de puntos críticos de control y al establecimiento de un sistema para vigilar la producción en estos puntos (es decir, el criterio del análisis de riesgos en los puntos críticos de control o sistema "HACCP"). Es importante prestar atención en toda la cadena de producción, elaboración y distribución, ya que la inocuidad y la calidad de los alimentos en otros aspectos no pueden "ser inspeccionadas" en el producto al final de la cadena.

¹ El término "pienso" hace referencia tanto a "pienso (alimento para animales)" como a "ingredientes del pienso", como queda definido en el Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal (CAC/RCP 054 2004). A los efectos de este Código de Prácticas, pienso se refiere solamente a animales productores de alimentos y no abarca el pienso para animales domésticos.

7. La contaminación del aire, el agua y el suelo puede dar lugar a la contaminación de los cultivos alimentarios destinados a la producción de alimentos para consumo humano o piensos, de animales destinados a la producción de alimentos, y de las aguas superficiales y subterráneas utilizadas como fuente de suministro de agua potable que también servirá para la producción y elaboración de alimentos. Debería informarse a las autoridades nacionales y organizaciones internacionales pertinentes acerca de los problemas reales o potenciales tocantes a la contaminación de los alimentos o piensos y estimularles a adoptar medidas para:

- controlar las emisiones de contaminantes de la industria, por ej., industrias químicas, mineras, metalúrgicas y papeleras, y también de la prueba de armas.
- controlar las emisiones ocasionadas por la producción de energía (incluidas las centrales nucleares) y los medios de transporte.
- controlar la evacuación de desechos sólidos y líquidos de origen doméstico e industrial, incluida su sedimentación en la tierra, la evacuación de fangos de alcantarillado y la incineración de desechos municipales.
- controlar la producción, venta, utilización y evacuación de determinadas sustancias tóxicas que persisten en el medio ambiente, por ej., compuestos organohalógenos (BPC, retardadores de llama bromados, etc.), compuestos de plomo, cadmio y mercurio.
- asegurar que antes de introducir nuevas sustancias químicas en el mercado, sobre todo si éstas pueden liberarse luego en el medio ambiente en cantidades considerables, se les haya sometido a pruebas apropiadas para demostrar su aceptabilidad desde el punto de vista de la salud y el medio ambiente.
- sustituir las sustancias tóxicas que persisten en el medio ambiente con productos más aceptables desde el punto de vista de la salud y del medio ambiente.

8. El presente Código debe leerse conjuntamente con el *Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal* (CAC/RCP 54-2004).

ANEXO III- Propuesta de enmienda a la definición de "contaminante"

Propuesta original de CRD18 (Japón, CCCF5).

"Contaminante significa cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento *o pienso para animales productores de alimentos*, que está presente en dicho alimento *o pienso* 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 pienso*, o como resultado de contaminación ambiental. No obstante, los medicamentos veterinarios añadidos intencionalmente a los piensos que permanecen en el alimento se consideran contaminantes. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelo de roedores y otras materias extrañas."

Propuesta revisada del Grupo de trabajo por medios electrónicos:

"Contaminante significa cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento *o pienso para animales productores de alimentos*, que está presente en dicho alimento *o pienso* 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 pienso*, o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelo de roedores y otras materias extrañas."

ANEXO IV- LISTA DE PARTICIPANTES

Presidencia:

Países Bajos

Kees PLANKEN
Policy Adviser
Ministry of Health, Welfare and Sport
P.O. BOX 20350
2500 EJ The Hague
NETHERLANDS
Tel: +31703407132
E-mail: k.planken@minvws.nl

Astrid BULDER
Senior Risk Assessor
National Institute of Public Health and the Environment
Centre for Substances and Integrated Risk Assessment
P.O. Box 1
3720 BA Bilthoven
NETHERLANDS
Tel: +31302747048
Fax: +31302744475
E-mail: astrid.bulder@rivm.nl

PAÍSES MIEMBROS

Argentina

Punto Focal - Contact Point
Codex Alimentarius – ARGENTINA
Dirección de Relaciones Agroalimentarias Internacionales
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Paseo Colón 922 Planta Baja Oficina 29
- Buenos Aires (C1063ACW)
Tel: (+54 11) 4349-2549/2747
E-mail: codex@minagri.gob.ar

Australia

Dr Glenn Stanley
Deputy Section Manager
Product Safety Standards
Food Standards Australia New Zealand
E-mail: Glenn.Stanley@foodstandards.gov.au
codex.contact@daff.gov.au

Austria

Ms DI Elke Rauscher-Gabernig
Austrian Agency for Health and Food Safety
Division Data, Statistics and Risk Assessment
Spargelfeldstr. 191
A-1220 Vienna, Austria
E-mail: Elke.rauscher-gabernig@ages.at

Brazil

Ms. Lígia Lindner Schreiner
Expert on Regulation
Brazilian Health Surveillance Agency
General Office of Foods
Tel: +55 61 3462 5399
E-mail: ligia.schreiner@anvisa.gov.br

Canada

Elizabeth Elliott
Scientific Evaluator
Health Canada
CHEMICAL HEALTH HAZARD ASSESSMENT DIVISION
251 Sir Frederick Banting Driveway, Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0K9
Canada
Tel: 613-954-4599
Fax: 613-990-1543
E-mail: elizabeth.elliott@hc-sc.gc.ca

Chile

Enedina Lucas Viñuela
Sección Coordinación Laboratorios Ambientales
Departamento Salud Ambiental
Instituto de Salud Pública de Chile
Marathon 1000, Ñuñoa, Santiago
Tel: +56 (2) 5755478
Red Minsal: 255478
E-mail: elucas@ispch.cl

Colombia

Jesús Alejandro Estévez García
Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y
Alimentos INVIMA, Colombia
E-mail: jestevezq@invima.gov.co

Diana Ximena Correa Lizarazo
Coordinator Unit Risk Assessment For Food Safety
Affiliation: Instituto Nacional de Salud
E-mail: dcorrea@ins.gov.co

European Union

Ms Almut BITTERHOF
 European Commission
 Health and Consumers Directorate-General
 Tel: ++32 - 2 - 298 67 58
 E-mail: almut.bitterhof@ec.europa.eu
codex@ec.europa.eu

Finland

Ms Liisa Rajakangas
 Senior Officer, Food Policy
 Ministry of Agriculture and Forestry
 Department of Food and Health
 PO Box 30, 00023 Government, FINLAND
 Tel: +358-9-1605 3384
 Fax: +358-9-1605 3338
 E-mail: liisa.rajakangas@mmm.fi

France

Mr Jeremy Pinte
 Ministère de l'Agriculture
 Direction Générale de l'Alimentation
 251 rue de Vaugirard
 75 732 Paris Cedex 15
 Tel: + 33 1 49 55 81 46
 Fax: + 33 1 49 55 59 48
 E-mail: jeremy.pinte@agriculture.gouv.fr

Mr David Brouque
 Ministère de l'Agriculture
 Direction Générale de l'alimentation
 251 rue de Vaugirard
 75732 Paris Cedex 15
 E-mail: david.brouque@agriculture.gouv.fr

Germany

Ms. Angelika Preiss-Weigert
 Head of Unit Contaminants
 Federal Institute for Risk Assessment
 Safety in the Food Chain
 Thielallee 88-92
 D-14195 Berlin
 Tel.: + 49 – 30 – 18412 – 3352
 Fax: + 49 – 30 – 18412 – 3457
 E-mail: angelika.preiss-weigert@bfr.bund.de

Greece

Dr Dimitra Kardassi
 Hellenic Food Authority
 Directorate of Training, Communication and IT Technologies
 124 Kifissias Ave & 2 Iatridou str.
 P.O. 11526 Athens, Greece
 Tel: +30 2106971592
 Fax: +30 2106971501
 E-mail: dkardassi@efet.gr

Japan

Dr Takashi SUZUKI
 Deputy Director
 Standards and Evaluation Division, Department of Food
 Safety, Ministry of
 Health, Labour and Welfare
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku Tokyo 100-8916, Japan
 E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Dr Takanori UKENA
 Associate Director
 Food Safety and Consumer Policy Division, Ministry of
 Agriculture,
 Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 100-8950 Japan
 E-mail: takanori_ukena@nm.maff.go.jp

Mr Wataru IIZUKA
 Assistant Director
 Standards and Evaluation Division, Department of Food
 Safety, Ministry of
 Health, Labour and Welfare
 1-2-2 Kasumigaseki Chiyoda-ku, Tokyo 100-8916, Japan
 E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Dr Akihiko HIROSE
 Director
 Division of Risk Assessment, Biological Safety Research
 Center, National
 Institute of Health Sciences
 1-18-1 Kamiyoga, Setagaya-ku, Tokyo 158-8501, Japan
 E-mail: hirose@nihs.go.jp

Lebanon

Rania ELHAYEK BOUSTANY
 Agriculture Engineer
 Ministry of Agriculture Lebanon
 Department Agriculture Process
 Tel: 00961 03 3196 71
 00961 01 824 100 (ext 104)
 E-mail: boustany1@yahoo.com; rhayek@agriculture.gov.lb

Spain

Jorge Muñoz Palencia
 Jefe Departamento Análisis Especiales
 Laboratorio Arbitral Agroalimentario. Madrid
 E-mail: jmunozp@marm.es

Thailand

Mr. Pisan Pongsapitch
 Director, Office of Commodity and System Standard
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak
 Bangkok 10900 Thailand
 Tel: (+662) 561 2277 ext. 1401
 Fax (+662) 561 3357, (+662) 561 3373
 E-mail: codex@acfs.go.th

United States of America

Henry Kim
 On behalf of Nega Beru, U.S. Delegate to CCCF
 U.S. Food and Drug Administration
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 E-mail: henry.kim@fda.hhs.gov

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL AND NON-GOVERNMENTAL ORGANISATIONS**FoodDrinkEurope**

Lorcan O'FLAHERTY
 Junior Manager Food Policy, Science and R&D
 Avenue des Arts 43
 1040 Bruxelles – BELGIUM
 Tel: 02 5008756
 Fax: 02 5081021
 E-mail: l.oflaherty@fooddrinkeurope.eu

ICBA

Ms. Päivi Julkunen
 Chair, ICBA Committee for Codex
 International Council of Beverages Associations
 E-mail: pjulkunen@na.ko.com

ICGMA

Peggy S. Rochette
 Senior Director, International Affairs
 Grocery Manufacturers Association (GMA)
 Secretariat ICGMA
 1350 I St NW
 Washington, DC 20005
 (202) 639-5921
 E-mail: prochette@gmaonline.org

IDF

Mr. Koenraad Duhem
 R&D Director
 CNIEL
 42, rue de Châteaudun
 F-75314 Paris Cedex 09 France
 Tel: +33 1 49 70 71 19
 Fax: +33 1 42 80 63 45
 E-mail: kduhem@cniel.com

Ms. Aurélie Dubois
 IDF Standards Officer
 International Dairy Federation (FIL-IDF)
 Silver Building
 Bd. Auguste Reyers 70/B
 1030 Brussels
 Tel: +32 2 706 86 45
 Fax: +32 2 733 04 13
 E-mail: adubois@fil-idf.org

FAO

Dr Annika Wennberg
 Senior officer, FAO JECFA Secretary
 Nutrition and Consumer Protection Division
 Food and Agriculture Organization of the United Nations
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome, Italy
 Tel: + 39 06 5705 3283
 Facsimile: + 39 06 5705 4593
 E-mail: Annika.Wennberg@fao.org

WHO

Dr Angelika Tritscher
 WHO Joint Secretary to JECFA and JMPR
 Department of Food Safety and Zoonoses
 World Health Organization
 20, Avenue Appia, CH-1211 Geneva 27
 Switzerland
 Tel. direct: +41 22 791 3569
 Fax direct: +41 22 791 4807
 Mobile: +41 79 633 9995
 E-mail: tritschera@who.int