

PROYECTO DE NORMA

ICS 67. 220.20	ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES. CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE MEDIDAS APLICABLES EN EL ORIGEN PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON SUSTANCIAS QUÍMICAS	NORDOM 67:33-006
---------------------------	---	-----------------------------

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

1.1 Éste Proyecto de norma establece una serie de medidas aplicables en el origen para evitar la contaminación de los productos alimenticios con sustancias químicas, algunas de ellas son ajenas a la responsabilidad directa de las autoridades de control de alimentos.

1.2 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 tratados, no se incluyen en el presente documento, como tampoco se incluyen las micotoxinas ni las sustancias tóxicas naturales.

2. NORMAS DOMINICANAS A CONSULTAR

- NORDOM** * Aditivos alimentarios y contaminantes. Aditivos alimentarios. Especificaciones generales.
- NORDOM** * Aditivos alimentarios y contaminantes. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NORDOM** * Aditivos alimentarios y contaminantes. Niveles de referencia para el acrilonitrilo y el monómero de cloruro de vinilo en los alimentos y los materiales de envasado de alimentos.
- NORDOM** * Aditivos alimentarios y contaminantes. Niveles de referencia para el metil mercurio en el pescado.
- NORDOM** * Aditivos alimentarios y contaminantes. Niveles máximos para el cadmio en los alimentos.

* Documento en preparación

NORDOM	*	Aditivos alimentarios y contaminantes. Niveles máximos para el plomo en los alimentos.
NORDOM	*	Aditivos alimentarios y contaminantes. Código de prácticas para prevención y reducción de la contaminación por estaño en los alimentos enlatados.
NORDOM	*	Aditivos alimentarios y contaminantes. Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por ocratoxina A en el vino.
NORDOM	*	Aditivos alimentarios y contaminantes. Niveles máximos para el estaño en los alimentos enlatados (Distinto de las bebidas) y en las bebidas enlatadas.
NORDOM	*	Aditivos alimentarios y contaminantes. Código de prácticas para la reducción de 3-Monocloropropano-1,2-Diol (3-MCPD) durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido y productos que contienen esas proteínas.
NORDOM	*	Aditivos alimentarios y contaminantes. Código de prácticas para la reducción de la acrilamida en los alimentos.
NORDOM	*	Aditivos alimentarios y contaminantes. Código de prácticas para reducir la contaminación por hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en los alimentos producidos por procedimientos de ahumado y secado directo.

3. CONSIDERACIONES GENERALES

3.1 Las autoridades nacionales de control de alimentos deberán informarse una a las otras, acerca de los problemas potenciales o reales de contaminación de los alimentos y tomar medidas preventivas adecuadas

3.2 Pueden aplicarse criterios diferentes para tratar de asegurar que los niveles de contaminantes químicos en los productos alimenticios sean tan bajos como razonablemente pueda alcanzarse y nunca superiores a los niveles máximos considerados admisibles / tolerables desde el punto de vista de la salud. Fundamentalmente estos criterios consisten en:

- a) Aplicar medidas para eliminar o controlar la fuente de contaminación;

- b) Someter los productos a elaboración para reducir los niveles de contaminación; y
- c) Aplicar medidas para identificar y separar los alimentos contaminados de los alimentos idóneos para el consumo humano.

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

3.2.2 Cuando las aguas de pesca o las tierras agrícolas hayan quedado contaminadas considerablemente a causa de emisiones locales, es necesario prohibir la venta de alimentos derivados de estas zonas contaminadas. Además se deben incluir las zonas en cuestión en una lista negra hasta que se elimine el problema.

3.3 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 y nada puede hacerse para que un lote contaminado vuelva a ser apto para el consumo humano. Las ventajas de eliminar o controlar la contaminación de los alimentos 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 y evita el rechazo de estos.

3.4 Deberían analizarse las operaciones de producción, elaboración y preparación de alimentos 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 Sistema de Análisis de Peligros en los Puntos Críticos de Control "HACCP o APPCC". 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.

4. CONTAMINACION MEDIO AMBIENTAL.

4.1 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. Deberá informarse a las autoridades nacionales y organizaciones internacionales pertinentes acerca de los problemas reales o potenciales tocantes a la contaminación de los alimentos y estimularles a adoptar medidas para:

- a) Controlar las emisiones de contaminantes de la industria, por Ej.: industrias alimentarias, químicas, mineras, metalúrgicas, papeleras, entre otras;
- b) Controlar las emisiones ocasionadas por la producción de energía y los medios de transporte;
- c) Controlar la evacuación de desechos sólidos y líquidos de origen doméstico, hospitalario e industrial, incluida su sedimentación en la tierra, la evacuación de fangos de alcantarillado y la incineración de desechos municipales;
- d) Controlar la producción, venta, utilización y evacuación de determinados sustancias tóxicas que persisten en el medio ambiente, por ej.: compuestos órgano halogenados (Bifenilos policlorados o BPC, retardadores de llama bromados, etc.), compuestos de plomo, cadmio y mercurio;
- e) 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 del medio ambiente; y
- f) 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, por ej. sustituir los termómetros de mercurio.

5 MATERIALES Y EQUIPO QUE ENTRAN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

5.1 Durante la producción, elaboración, transporte, almacenamiento, preparación y servicio, los alimentos pueden entrar en contacto con una amplia variedad de materiales, por ej.: metales, utensilios de cerámica glaseada, vidrio y papel. En algunos casos, dependiendo de la naturaleza del alimento y del material, así como del tiempo y la temperatura de contacto, ello puede dar lugar a la contaminación del alimento. Tal contaminación puede evitarse seleccionando los materiales que entran en contacto con los alimentos, de forma que sean apropiados para el alimento y las condiciones de contacto.

5.2 Deberá evitarse el uso del plomo, el cadmio u otros metales pesados y sus compuestos en contacto con los alimentos. Deberá evitarse, por tanto, el uso de estos metales en cuanto tales o en soldaduras, etc., en contacto con los alimentos, en la fabricación o reparación de contenedores de transporte, naves, tubería, grifos y demás equipo que entre en contacto con los alimentos y el agua potable. Si se utilizan materiales de glaseado que contienen plomo en la producción de utensilios de cerámica, deberán controlarse los procesos de fabricación de forma que se reduzca al mínimo la migración de plomo del utensilio al alimento que entra en contacto con él.

5.3 Habida cuenta de su persistencia en el medio ambiente y su toxicidad, se ha prohibido en muchos países el uso de BPC y se ha regulado estrictamente la evacuación de desechos que contienen BPC. Debería prohibirse el uso de BPC en equipo o productos que inadvertidamente puedan contaminar el alimento.

5.4 Es importante evitar la contaminación de los alimentos o materias primas alimentarias durante el transporte. A tal fin, los contenedores de transporte o envases utilizados para los alimentos deberán proporcionar protección apropiada contra otros artículos de carga junto a los cuales se transporta. Además, cuando los depósitos utilizados para el transporte a granel de aceites comestibles u otros alimentos líquidos han contenido anteriormente mercancías no alimentarias, deberán haberse limpiado a fondo antes del transporte de alimentos. La posibilidad de casos de contaminación se reduce si se transporta en tanques en que la carga anteriormente transportada figura en la lista de cargas anteriores aceptables del Codex. No deberán transportarse alimentos en naves que inmediatamente antes hayan contenido productos altamente tóxicos.

6. COADYUVANTES DE ELABORACION

Las especificaciones de naturaleza y pureza de los coadyuvantes de elaboración de los alimentos, es decir, materiales utilizados en la elaboración de alimentos, pero que no se destinan a constituir parte del producto alimenticio final y las condiciones en que se utilizan deberán ser tales que su uso no de lugar a la contaminación del alimento. Ello se aplica, por ej.: a los disolventes de extracción, catalizadores, filtros, coadyuvantes de floculación, entre otros. Los niveles de contaminantes químicos por ej.: metales pesados en los coadyuvantes de elaboración no deberán exceder los niveles máximos permitidos por el Codex.

7. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Es importante que los niveles de contaminantes por ej.: metales pesados en los aditivos alimentarios no excedan de los niveles máximos establecidos en las especificaciones del Codex, sobre todo si se utilizan concentraciones elevadas del aditivo. Los aditivos alimentarios deberán utilizarse conforme a los principios establecidos en la norma NORDOM * Aditivos alimentarios y contaminantes. Aditivos alimentarios. Especificaciones generales.

8 BIBLIOGRAFIA.

Para la elaboración de éste Proyecto de norma se ha tomado como base los documentos siguientes:

8.1 Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos por sustancias químicas. CAC/RCP 49 Codex Alimentarius.

8.2 Código Internacional de Prácticas recomendado para el Almacenamiento, la manipulación y el transporte de aceites y grasas comestibles a granel CAC/RCP 36 de Codex Alimentarius.