

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

CUESTIONES DE INTERÉS RESULTANTES DE LA LABOR DE LA OMS

Declaración formulada por el Representante de la Organización Mundial
de la Salud (OMS) en la reunión de 15 y 16 de octubre de 1997

Desde la última reunión del Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, la OMS ha organizado dos reuniones de expertos sobre cuestiones relacionadas con la inocuidad alimentaria en cooperación con otros organismos internacionales.

1. Inocuidad de los alimentos procedentes de la acuicultura

El Departamento de Pesca de la FAO, la Red de centros de acuicultura de Asia y el Pacífico y el Programa de Inocuidad de los Alimentos y de Ayuda Alimentaria organizaron conjuntamente del 22 al 26 de julio de 1997 en Tailandia un grupo de estudio sobre la cuestión de la inocuidad alimentaria de los productos de la acuicultura. A esa reunión asistieron expertos de 15 países.

Actualmente, la acuicultura es uno de los sistemas de producción de alimentos más dinámicos del mundo; su producción ha venido aumentando a un ritmo medio anual del 9,6 por ciento durante el último decenio. La creciente importancia de la acuicultura en el mundo está directamente vinculada al hecho de que ha contribuido a reducir la brecha entre la oferta y la demanda de pescado y productos de la pesca. Debido a la sobreexplotación del sector de la pesca tradicional en la mayor parte de las regiones, es preciso que prosigan las iniciativas destinadas a impulsar el desarrollo de una acuicultura sostenible y favorable al medio ambiente, en particular entre los pequeños productores, a fin de garantizar la máxima contribución a la seguridad alimentaria mundial. Aproximadamente el 90 por ciento de la producción mundial de acuicultura procede de Asia, donde aporta una parte importante de la proteína animal que se consume y constituye una fuente de ingresos para muchos pequeños productores. La contribución de la acuicultura comercial a la economía es importante en muchos de los países productores, donde las especies de elevado valor constituyen una de las principales fuentes de divisas.

El Grupo de Estudio examinó la cuestión de la inocuidad alimentaria de los peces y crustáceos procedentes de viveros, en particular los problemas de la contaminación biológica y química que pueden plantearse durante su proceso de producción. El Grupo procedió a la identificación y la cuantificación de los riesgos así como al examen de los medios para aplicar medidas a fin de controlar los posibles riesgos en lo que respecta a la inocuidad de los alimentos, con inclusión de los programas nacionales e internacionales en curso.

A continuación se enumeran las principales conclusiones de esa reunión:

- i) es indispensable lograr un enfoque integrado del control de los riesgos relacionados con los productos de la acuicultura, lo que exige una estrecha colaboración entre los sectores de la salud, de la agricultura y la acuicultura, de la inocuidad de los alimentos y de la educación;

- ii) los programas de gestión de las explotaciones piscícolas deberían prever medidas que garantizaran la inocuidad de los alimentos.
- iii) las medidas para garantizar la inocuidad de los alimentos deberían basarse en el sistema de evaluaciones por análisis de riesgos en puntos críticos de control (HACCP), aunque todos los participantes han reconocido que resulta difícil aplicar esas medidas a la acuicultura de subsistencia;
- iv) los riesgos que suponen para la salud humana los productos químicos utilizados como fertilizantes y componentes del tratamiento del agua en la acuicultura son pequeños;
- v) los agentes quimioterapéuticos utilizados en la acuicultura suponen un riesgo a causa de los residuos que permanecen en las partes comestibles de la carne de pescado y ese riesgo puede ser importante, especialmente en países donde la venta y la utilización de esos componentes no están controlados;
- vi) existe además el riesgo de que la flora bacteriana de las piscifactorías desarrolle una resistencia antimicrobiana y de que esas bacterias resistentes a los antibióticos entren en la cadena alimentaria;
- vii) los plaguicidas indispensables para la acuicultura pueden suponer un peligro en lo que respecta a la inocuidad de los alimentos. Habría que disponer de más información sobre los tipos de compuestos que se utilizan actualmente, y deberían realizarse estudios para determinar si el tratamiento de los estanques piscícolas con plaguicidas se traduce en niveles de residuos potencialmente perjudiciales para la salud humana.

2. Comestibilidad de los alimentos irradiados con dosis superiores a 10 kGy

Del 15 al 19 de septiembre de 1997 se reunió en Ginebra un grupo de estudio mixto FAO/OIEA/OMS sobre la irradiación de los alimentos con dosis elevadas. Se ha considerado que la irradiación es uno de los medios eficaces para controlar el peligro que entraña la presencia de microbios en los alimentos. Habida cuenta de la creciente preocupación que suscitan en todo el mundo los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, se encargó al Grupo de estudio para que examinara si podía ampliarse el campo de aplicación de la técnica, que actualmente se considera segura al menos hasta 10 kGy.

El Grupo de estudio examinó todos los datos pertinentes referentes a los aspectos toxicológicos, microbiológicos y nutricionales, así como los efectos químicos y físicos de la ionización sobre los alimentos expuestos a dosis superiores a 10 kGy, a fin de determinar si los alimentos tratados de ese modo eran inocuos y adecuados en el plano nutricional. También examinó la cuestión de si era preciso especificar una dosis máxima.

A continuación se exponen las principales conclusiones del Grupo de estudio:

- i) Los alimentos irradiados en condiciones adecuadas con todas las dosis apropiadas en función de los objetivos tecnológicos fijados son inocuos para los consumidores y adecuados para la nutrición.
- ii) El proceso es autolimitativo, lo que significa que no debería imponerse un límite superior para la dosis.