

ALGUNAS ACTIVIDADES DE LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL  
DE LA SALUD RELACIONADAS CON LA EJECUCIÓN DEL  
ACUERDO DE LA OMC SOBRE LA APLICACIÓN DE  
MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS

Documento informativo presentado por la OMS en la reunión  
del 15 y 16 de noviembre de 1995

I. INTRODUCCIÓN

1. La alimentación, uno de los requisitos esenciales para la vida humana, puede suponer un riesgo para la salud si carece del valor nutritivo y de la inocuidad adecuados para la protección del consumidor. Por ello, incumbe a los gobiernos y, en particular, al sector de la salud, la responsabilidad primordial de reducir al mínimo este riesgo. En armonía con las actividades de los gobiernos nacionales en esta esfera, la OMS recibió desde su creación el mandato de "desarrollar, establecer y promover normas internacionales con respecto a productos alimenticios...".<sup>1</sup> La garantía de que los alimentos producidos y elaborados para la exportación cumplen con las normas de inocuidad y los códigos de prácticas de higiene constituye una de las condiciones necesarias para proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio internacional.

2. Dentro del marco del programa FAO/OMS de normas alimentarias, la OMS ha sido una de las organizaciones patrocinadoras de la Comisión del Codex Alimentarius desde su establecimiento en 1962. Como organismo internacional competente en la esfera de la salud, la organización es la principal encargada de los aspectos sanitarios y de seguridad tratados en las normas, directrices y recomendaciones del Codex y debe velar por que éstas proporcionen una adecuada protección de la salud de los consumidores. La Comisión del Codex Alimentarius ha establecido más de 200 normas sobre productos alimenticios, más de 40 códigos de prácticas de higiene y tecnológicas, y más de 3.200 límites máximos para residuos de plaguicidas.

3. En el curso de los años la OMS, conjuntamente con la FAO (y la OIEA), ha convocado asimismo una serie de reuniones de tres órganos científicos consultivos sobre aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas y alimentos irradiados, denominados respectivamente, Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) y Comité Mixto FAO/OIEA/OMS de Expertos sobre la Comestibilidad de los Alimentos Irradiados (JECFI). De manera más esporádica, se convocó a órganos científicos consultivos para que se ocuparan de aspectos biológicos relativos a la inocuidad de los alimentos, así como de otros asuntos. Si bien estos órganos no pertenecen a la Comisión del Codex Alimentarius, han proporcionado continuamente asesoramiento científico a los Comités del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes, sobre Residuos de Plaguicidas y sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, entre otros, facilitando de este modo a esa Comisión las bases científicas para su toma de decisiones.

---

<sup>1</sup>Constitución de la Organización Mundial de la Salud, párrafo u) del artículo 2, 1946.

4. La necesidad de normas alimentarias que sirvan de pautas internacionales de referencia se ha hecho aún más patente durante la Ronda Uruguay de negociaciones comerciales multilaterales. La Ronda concluyó en Marrakech en abril de 1994 con la firma del Acta Final que abarcaba una serie de acuerdos multilaterales sobre el comercio de mercancías. Entre ellos se contaba el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, razón por la cual el Director General de la OMS distribuyó aquel año una circular a los Ministros de Salud de los Estados miembros en la que instaba a una mayor participación de los sectores nacionales de la salud en los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius relativos a la inocuidad de los alimentos y al fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario.<sup>2</sup> En el Acuerdo, que garantiza a los Miembros de la OMC el derecho a establecer su propio nivel de protección sanitaria y fitosanitaria y a aplicar las medidas necesarias, se estipula que tales medidas han de basarse en principios científicos y en las normas, directrices o recomendaciones internacionales, cuando éstas existan. En relación con la inocuidad de los alimentos, el Acuerdo se refiere específicamente a las normas y los demás textos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5. Desde julio de 1995, la OMS une a su representación en la secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, su condición de observador en el Comité de la OMC de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, y tiene el propósito de intensificar su colaboración en la esfera de la inocuidad de los alimentos con la OMC y los gobiernos nacionales que han de aplicar el referido Acuerdo.

## II. ESTABLECIMIENTO DE NORMAS INTERNACIONALES ACERCA DE LOS RIESGOS ACEPTABLES PARA LOS ALIMENTOS

6. El control reglamentario de las sustancias químicas en los alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, los contaminantes y los residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios, debe representar uno de los aspectos fundamentales de los sistemas de control alimentario de cualquier país. Sin embargo, no todos los países del mundo disponen de la capacidad o los recursos necesarios para llevar a cabo la evaluación toxicológica de estas sustancias químicas. El JECFA y la JMPR ayudan a colmar esta brecha y a fomentar la armonización internacional de los métodos de evaluación. A fin de garantizar la imparcialidad científica, los miembros del JECFA o de la JMPR son reconocidos científicos que actúan como expertos a título individual y no como representantes de sus gobiernos o empleadores.

### Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)

7. Este Comité se reunió por primera vez bajo los auspicios de la FAO y de la OMS en 1956, con el objeto de elaborar especificaciones sobre la identidad y pureza de los aditivos alimentarios sometidos a pruebas toxicológicas y comercializados, evaluar los datos toxicológicos sobre estos aditivos y estimar las ingestas humanas admisibles. Posteriormente se amplió el alcance de las evaluaciones a fin de abarcar igualmente los contaminantes y los residuos de los medicamentos veterinarios en los alimentos. En el transcurso de cada reunión, los miembros del Comité invitados por la OMC se encargan fundamentalmente del examen de los datos toxicológicos y conexos y del establecimiento, cuando es posible, de las ingestas diarias admisibles (IDA) o de otros puntos finales de evaluación, así como de principios para la evaluación y las pruebas toxicológicas. Por su parte, los miembros invitados por la FAO se ocupan principalmente de la preparación y examen de las especificaciones relativas a la identidad y pureza de los aditivos alimentarios y de la valoración de los límites residuales máximos (LRM) de medicamentos veterinarios en los alimentos, cuando aquéllos se emplean de conformidad con las buenas prácticas.

---

<sup>2</sup>C.L.8.1994, OMS.

8. Este Comité ha establecido hasta la fecha LRM y otros puntos finales para más de 700 aditivos, contaminantes y residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. Los informes de las reuniones fueron publicados en la Serie de Informes Técnicos (SIT) de la OMS. Los datos sobre la inocuidad y las referencias bibliográficas acerca de las sustancias químicas examinadas por el Comité, se recogen en las monografías toxicológicas publicadas en la Serie sobre Aditivos Alimentarios de la OMS.

#### Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR)

9. La JMPR fue convocada por primera vez en 1963, a fin de evaluar los datos toxicológicos y otras informaciones pertinentes acerca de los plaguicidas que dejan residuos en los alimentos. Consta de dos grupos distintos de científicos, a saber, el Grupo de Expertos de la OMS en Residuos de Plaguicidas (Grupo de Expertos de la OMS) y el Cuadro de Expertos de la FAO en Residuos de Plaguicidas en los Alimentos y el Medio Ambiente (Cuadro de Expertos de la FAO). El Grupo de Expertos de la OMS se ocupa del examen de los datos toxicológicos y conexos y del establecimiento, cuando es posible, de una IDA para los seres humanos, mientras que el Cuadro de Expertos de la FAO se encarga del examen de las pautas del uso de plaguicidas, los datos sobre la composición química de éstos, y los métodos para el análisis de sus residuos, así como de la recomendación de los LRM que puedan encontrarse en los productos alimenticios a raíz de un uso de plaguicidas conforme a las buenas prácticas agrícolas.

10. La JMPR tiene como principales puntos finales de evaluación las IDA y los LRM. La JMPR ha evaluado más de 200 compuestos, la mayoría de los cuales se examinaron en repetidas ocasiones, separadamente o en combinaciones específicas plaguicida/alimento. Las evaluaciones detalladas de los datos toxicológicos y otros relacionados con la inocuidad están disponibles en monografías publicadas por la OMS.

#### Programa Internacional de Seguridad de las Sustancias Químicas (IPCS)

11. Desde 1980, las actividades de la OMS relativas a la evaluación de la inocuidad de las sustancias químicas en los alimentos forman parte del Programa Internacional de Seguridad de las Sustancias Químicas (IPCS). Colaboran en este Programa la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Una red formada por 76 instituciones participantes, que intervienen en tareas específicas realizadas en el marco del IPCS, funciona en 32 países. Entre las actividades del IPCS se cuenta la administración del Grupo de Expertos de la OMS sobre Residuos de Plaguicidas y de la rama OMS del JECFA.

12. En este Programa se efectúa una evaluación global de los riesgos derivados de las sustancias químicas, incluidas las sustancias químicas industriales, los plaguicidas y las toxinas naturales, cuyos resultados se publican en la Serie de Criterios de Salud Ambiental. Las *Health and Safety Guides* y las Tarjetas de seguridad química internacional proporcionan una información más práctica.

13. El IPCS participa activamente en el desarrollo metodológico de la evaluación de riesgos. Una de sus actividades actuales consiste en la preparación de monografías sobre los principios aplicables a la estimación de los riesgos para la salud que entraña la exposición a sustancias químicas, los que han de aplicarse a la evaluación de los riesgos sanitarios derivados de tal exposición para la reproducción humana, y los que deben regir la evaluación de los efectos de esas sustancias en el proceso de envejecimiento. Se están llevando a cabo estudios conjuntos acerca de la aplicación de pruebas a corto plazo sobre la genotoxicidad, la carcinogenicidad, la neurotoxicidad y la inmunotoxicidad.

14. Se ha emprendido igualmente un proyecto para la armonización de los enfoques sobre la estimación de riesgos por la exposición a sustancias químicas. Este proyecto busca poner en armonía

los enfoques de la evaluación de los riesgos mediante una inteligencia general entre los países sobre la manera de apreciar determinados problemas y un esfuerzo para llegar a un acuerdo sobre los principios fundamentales. En el proyecto se examinarán los efectos que son motivo de inquietud, los efectos críticos tenidos en cuenta para el establecimiento de límites, las relaciones dosis-respuesta, los métodos de prueba, la interpretación de datos, la extrapolación, los modelos y los factores de incertidumbre.

#### Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer (CIIC)

15. La OMS estableció en 1965 el Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer (CIIC), para atender a la necesidad de una lucha coordinada a escala internacional contra esa enfermedad. Este Centro ha realizado investigaciones tanto epidemiológicas como de laboratorio destinadas a identificar las causas del cáncer, incluidas las sustancias químicas, las toxinas y los metales presentes en los alimentos. Los datos biológicos y epidemiológicos acerca de los agentes cancerígenos son examinados por un grupo de trabajo integrado por expertos y publicados en las monografías del Centro sobre la evaluación de los riesgos carcinógenos para los seres humanos.

#### Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente - Programa de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos (SIMUVIMA/Alimentos)

16. Los alimentos pueden verse afectados por contaminantes ambientales y otras sustancias dañinas que los consumidores no están en condiciones de detectar. Por consiguiente, todos los gobiernos deberían establecer programas sanitarios de vigilancia a nivel de la población que sean efectivos. Con objeto de ayudar a los Estados miembros a crearlos, la OMS ha facilitado asesoramiento técnico, formación, así como otros servicios de apoyo, a una red cada vez más extensa de instituciones que participan en el SIMUVIMA/Alimentos en más de 60 países de todo el mundo. El Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente - Programa de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos (SIMUVIMA/Alimentos), aplicado por la OMS desde 1976, reúne datos sobre la contaminación de los alimentos y prepara periódicamente documentos acerca de la caracterización de los riesgos y otras evaluaciones de la exposición humana.

17. Entre los contaminantes sometidos a vigilancia se encuentran los de origen industrial, tales como los metales tóxicos, los plaguicidas y los contaminantes naturales. El SIMUVIMA/Alimentos ha informado a los gobiernos, a la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius y a otras instituciones competentes, así como al público, acerca de los niveles y tendencias de la presencia de contaminantes en los alimentos, la parte que éstos representan en la exposición humana total y su importancia para la salud pública y el comercio. Se ocupa igualmente de los cálculos de la ingesta diaria máxima teórica (IDMT) y de otras estimaciones acerca de la exposición a los plaguicidas, para uso del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. Dentro de sus trabajos de evaluación de la exposición, el SIMUVIMA/Alimentos mantiene una base de datos sobre el consumo de alimentos estructurada en torno a un régimen de alimentación "mundial" y a cinco regímenes alimenticios "culturales".

#### Comité Mixto FAO/OIEA/OMS de Expertos sobre la Comestibilidad de los Alimentos Irradiados (JECFI)

18. La OMS también se preocupa por la inocuidad de los alimentos irradiados. Utilizada adecuadamente, la tecnología puede constituir una herramienta eficaz para combatir las enfermedades de origen alimentario y el desperdicio de alimentos. Con este propósito, el JECFI se reunió por primera vez en 1964 a fin de estudiar las bases técnicas para una legislación sobre los alimentos irradiados. Desde entonces, este Comité ha examinado una serie de estudios toxicológicos y de otra índole, y llegó a la conclusión de que la irradiación de los alimentos inferior a una dosis total de 10 kGy es inocua y no genera ningún problema especial de nutrición o microbiológico. Estos resultados propiciaron

la adopción por la Comisión del Codex Alimentarius de la Norma general del Codex para alimentos irradiados, en 1983.

19. En 1984, se estableció el Grupo Consultivo Internacional Mixto FAO/OIEA/OMS sobre Irradiación de Alimentos (GCIIA) para evaluar la evolución mundial en esta esfera y facilitar la información que soliciten tanto el JECFI como la Comisión del Codex Alimentarius. La actividad del GCIIA, grupo compuesto por expertos designados por los gobiernos, cuenta con el apoyo de las organizaciones y de 44 Estados miembros.

#### Peligros biológicos

20. A los peligros químicos se suman los biológicos, que pueden plantear importantes problemas para la salud derivados de la alimentación. Por regla general, la inclusión de criterios microbiológicos en las normas del Codex se ha regido por los Principios para el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos, que están siendo objeto de una labor de actualización.

21. Más específicamente, el cólera, enfermedad de obligada notificación de conformidad con el Reglamento Sanitario Internacional de la OMS, es una de las enfermedades infecciosas cuyos brotes acarrear a menudo una brusca caída en las exportaciones alimentarias del país afectado. En 1992, con motivo de la publicación de los Lineamientos de la OMS para formular una política nacional de control del cólera, el Director General de la Organización señaló a la atención de los Estados miembros que el riesgo de transmisión del cólera de los países infectados a través de la exportación de alimentos producidos con arreglo a buenas prácticas de fabricación es mínimo y, por consiguiente, los embargos a la importación de tales productos alimenticios no constituyen medidas apropiadas para prevenir la propagación internacional de la enfermedad.<sup>3</sup>

22. Los Lineamientos para el control del cólera, preparados igualmente por la OMS, facilitan información acerca del control y la prevención de su propagación. Se recalca la importancia de la inocuidad de los alimentos, del abastecimiento de agua salubre y de la higiene personal, en la prevención del cólera. Estas directrices se dirigen principalmente a los responsables de programas nacionales para el control de esa enfermedad, desde el nivel local hasta el internacional.

23. En relación con el riesgo teórico de transmisión a seres humanos de la encefalopatía espongiforme bovina, la OMS inició un procedimiento de consultas y publicó recomendaciones para proteger la salud pública.

#### Peligros radiactivos

24. A raíz del accidente de Chernobyl de 1986, la OMS inició un procedimiento internacional de consultas cuyo resultado final fue el establecimiento de los niveles de intervención derivados para radionucleidos en los alimentos. Estos niveles de intervención sirvieron de base para que la Comisión del Codex Alimentarius decidiera adoptar, en 1989, los niveles de orientación para radionucleidos en alimentos objeto de comercio internacional aplicables después de una contaminación nuclear accidental.<sup>4</sup>

#### Evaluación de la seguridad de la biotecnología

25. La OMS se ha ocupado del tema de la salud en las nuevas tecnologías aplicadas a la producción y elaboración de alimentos. El *Workshop on Health Aspects of Marker Genes in Genetically Modified*

---

<sup>3</sup>C.L.17.1992, OMS.

<sup>4</sup>CAC/GL5-1989.

*Plants* (Taller sobre los aspectos sanitarios de los genes marcadores en los vegetales genéticamente modificados, Copenhague, septiembre de 1993) y el *Workshop on the Application of the Principles of Substantial Equivalence to the Safety Evaluation of Foods or Food Components from Plants Derived by Modern Biotechnology* (Taller sobre la aplicación de los principios de equivalencia sustancial a la evaluación de la inocuidad de los productos alimenticios, o sus componentes, procedentes de vegetales derivados de la moderna biotecnología, Copenhague, noviembre de 1994) se celebraron como continuación del trabajo de evaluación de la inocuidad de los alimentos producidos mediante la biotecnología, emprendido en 1990 en colaboración con la FAO. El fruto de las consultas y talleres mencionados, servirá de base para el proyectado establecimiento de Directrices del Codex para la evaluación de los alimentos producidos mediante la biotecnología.

#### Análisis de riesgos en puntos críticos de control (HACCP)

26. La OMS ha venido promoviendo la integración del sistema de análisis de riesgos en puntos críticos de control (HACCP) en los sistemas de control de los alimentos. En marzo de 1993, la Organización invitó a una consulta sobre la capacitación en este sistema de análisis a fin de crear un consenso sobre su modo de aplicación en la elaboración y fabricación de alimentos. En mayo de 1995 se organizó una nueva consulta de la OMS sobre este sistema, con participación de la FAO, para examinar el concepto y aplicación del mismo y proponer mejoras en las Directrices del Codex que la Comisión había adoptado en 1993. Se prevé que las recomendaciones derivadas de esta consulta, entre las que se cuenta una propuesta de revisión de las Directrices del Codex sobre la aplicación del HACCP, se debatirán en la próxima reunión del Comité del Codex sobre la higiene de los alimentos. Atendiendo a esas recomendaciones, la OMS proyecta igualmente, establecer directrices para las verificaciones en las industrias que utilizan el HACCP.

#### Análisis de riesgos

27. A petición del Comité Ejecutivo del Codex, la OMS organizó en marzo de 1995, en colaboración con la FAO, una consulta sobre la aplicación del análisis de los riesgos a las cuestiones relativas a las normas alimentarias. La consulta constituyó un acontecimiento de importancia para la aplicación a nivel internacional de la evaluación de los riesgos, particularmente en el contexto de las consecuencias que tendrá para la Comisión del Codex Alimentarius y para el comercio el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. De esta consulta emanaron una serie de recomendaciones para la Comisión, los órganos científicos de asesoramiento y los gobiernos nacionales. Sobre la base de tales resultados, se proyecta celebrar en su momento nuevas consultas FAO/OMS sobre la gestión y comunicación de los riesgos.

28. Con el objeto de mejorar las bases científicas para la toma de decisiones de la Comisión, se celebró en mayo de 1995 una Consulta Mixta FAO/OMS a fin de formular recomendaciones acerca de la revisión de las pautas para pronosticar la ingesta alimentaria de residuos de plaguicidas. La consulta permitió identificar varias oportunidades para mejorar las evaluaciones internacionales de exposición y proporcionó a los Estados miembros orientaciones para la realización de las estimaciones de exposición nacionales.

### III. COOPERACIÓN TÉCNICA

29. El cumplimiento del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias presupone la capacidad del país para realizar adecuadamente los análisis de riesgos<sup>5</sup> encaminados a asegurar la

---

<sup>5</sup>El análisis de los riesgos es un proceso que se divide en tres partes: evaluación de los riesgos, gestión de los riesgos y comunicación de los riesgos.

inocuidad de los alimentos. En efecto, los artículos 2, 3 y 4 del Acuerdo obligan a los Miembros de la OMC a:

- i) aplicar medidas sanitarias y fitosanitarias basadas en principios científicos;
- ii) justificar científicamente las medidas sanitarias o fitosanitarias que representen un nivel de protección sanitaria o fitosanitaria más elevado que el que se lograría mediante medidas basadas en las normas, directrices o recomendaciones internacionales pertinentes (por ejemplo, el Codex);
- iii) demostrar, como país exportador, la equivalencia de sus medidas sanitarias y fitosanitarias con las de los países importadores al lograr el nivel adecuado de protección sanitaria o fitosanitaria del país importador.

30. Además, el artículo 5 del Acuerdo obliga explícitamente a los Miembros de la OMC a realizar una evaluación de los riesgos científica y coherente.<sup>6</sup> Dado que las pautas de consumo alimentario pueden variar de un país a otro, o incluso dentro del mismo país, es esencial que cada Estado miembro pueda llevar a cabo los análisis químicos y biológicos de muestras de alimentos que sean necesarios, así como calcular el nivel de exposición de su población a los peligros de origen alimentario.

31. La aplicación del sistema HACCP a casi todos los niveles de la cadena alimentaria supondría para los gobiernos una manera eficaz de cumplir el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. Un número cada vez mayor de países, así como la Comisión del Codex Alimentarius, consideran que este sistema de análisis es el instrumento más apropiado para la evaluación y gestión de los riesgos. Esto requiere una amplia formación tanto de los inspectores como de los productores de alimentos, al igual que el paso de una normativa nacional de control de alimentos de carácter prescriptivo a otra basada en el sistema de análisis de riesgos en puntos críticos de control.

32. Estos requisitos sólo se podrán cumplir si los Miembros adoptan una nueva legislación y un nuevo sistema de control de los alimentos debidamente actualizados. Por difícil que pueda resultar para un país en desarrollo, el cumplimiento del acuerdo no sólo garantiza el acceso a los mercados extranjeros, sino que también entraña una mejor protección sanitaria de sus habitantes. El mejoramiento tecnológico y de la infraestructura en la esfera de la inocuidad de los alimentos, incluido el establecimiento de organismos de reglamentación y laboratorios nacionales, estimula el desarrollo de ramas de la producción con valor añadido y fomenta la calidad competitiva de sus productos alimenticios. Con este fin, la OMS puede facilitar orientación sobre las políticas que conviene adoptar, información, asesoramiento técnico y oportunidades de formación en todos los aspectos relacionados con las prescripciones de salud y seguridad.

#### IV. BIBLIOGRAFÍA

(General)

*Health in Development. Report of the first meeting of the Task Force on Health in Development. Geneva, World Health Organization, 1994* (documento inédito WHO/DGH/94.5. Puede solicitarse la versión inglesa a la OMS, Ginebra).

---

<sup>6</sup>La evaluación de los riesgos es la estimación científica de los efectos adversos para la salud, conocidos o posibles, de la exposición humana a los peligros de origen alimentario. El proceso de evaluación de los riesgos consiste en i) la identificación de los peligros, ii) su caracterización, iii) la evaluación de la exposición y iv) la caracterización de los riesgos.

*Importancia de la inocuidad de los alimentos para la salud y el desarrollo. Informe de un Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Inocuidad de los Alimentos.* Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1984 (Organización Mundial de la Salud, Serie de Informes Técnicos 705).

*WHO Commission on Health and Environment - Report of the Panel on Food and Agriculture.* Geneva, World Health Organization, 1992.

(Riesgos químicos)

*The Contamination of Food (summary evaluation of the GEMS/Food data collected through 1988).* UNEP, Nairobi 1992 (documento inédito N° 5 de la Serie Medio Ambiente PNUMA/SIMUVIMA. Puede solicitarse la versión inglesa a la Unidad de Inocuidad de los Alimentos, OMS, Ginebra).

*Orientaciones para predecir la ingesta alimentaria de residuos de plaguicidas.* Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1989.

*Orientaciones para el estudio de las ingestas alimentarias de contaminantes químicos.* SIMUVIMA/Alimentos, Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1985 (Publicación en Offset de la OMS, N° 87).

*Principles for the Toxicological Assessment of Pesticide Residues in Food.* Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1990 (Criterios de Salud Ambiental, N° 104).

*Principles for the Safety Assessment of Food Additives and Contaminants in Food.* Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1987 (Criterios de Salud Ambiental, N° 70).

(Irradiación de los alimentos)

*La comestibilidad de los alimentos irradiados. Informe de un Comité Mixto FAO/OIEA/OMS de Expertos.* Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1981 (Organización Mundial de la Salud, Serie de Informes Técnicos N° 659).

*Inocuidad e idoneidad nutricional de los alimentos irradiados.* Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1994.

(Peligros biológicos)

*Lineamientos para el control del cólera.* Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1993.

*Reglamento sanitario internacional, tercera edición.* Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1983.

*Lineamientos de la OMS para formular una política nacional de control del cólera.* Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1992 (documento inédito WHO/CDD/SER/92.16 Rev.1, puede solicitarse a la Unidad de Inocuidad de los Alimentos, OMS, Ginebra).

*Niveles de intervención derivados para radionucleidos en los alimentos.* Normas aplicables en caso de contaminación radiactiva realizada a consecuencia de un accidente nuclear grave. Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1988.

(Biotecnología)

*Strategies for Assessing the Safety of Foods Produced by Biotechnology. Report of a Joint FAO/WHO Consultation.* Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1991.

*Health Aspects of Marker Genes in Genetically Modified Plants.* Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1993 (documento inédito WHO/FNU/FOS/93.6. Puede solicitarse la versión inglesa a la Unidad de Inocuidad de los Alimentos, OMS, Ginebra).

*Application of the Principles of Substantial Equivalence to the Safety Evaluation of Foods or Food Components from Plants Derived by Modern Biotechnology.* Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1995 (documento inédito WHO/FNU/FOS/95.1. Puede solicitarse la versión inglesa a la Unidad de Inocuidad de los Alimentos, OMS, Ginebra).

(Evaluaciones por análisis de riesgos en puntos críticos de control (HACCP))

Bryan F.L. *Evaluaciones por análisis de peligros en puntos críticos de control. Guía para identificar peligros y evaluar riesgos relacionados con la preparación y la conservación de alimentos.* Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1992.

*Hazard Analysis Critical Control Point System - Concept and Application. Report of a WHO consultation with the participation of FAO.* Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1995 (documento inédito WHO/FNU/FOS/95.7. Puede solicitarse la versión inglesa a la Unidad de Inocuidad de los Alimentos, OMS, Ginebra).

*Application of the Hazard Analysis Critical Control Point System for the Improvement of Food Safety. WHO-supported cases studies on Food prepared in homes, at street vending operations and in cottage industries.* Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1993 (documento inédito WHO/FNU/FOS/93.1. Puede solicitarse la versión inglesa a la Unidad de Inocuidad de los Alimentos, OMS, Ginebra).

*Training Considerations for the Application of the Hazard Analysis Critical Control Point System to Food Processing and Manufacturing.* Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1993 (documento inédito WHO/FNU/FOS/93.3. Puede solicitarse la versión inglesa a la Unidad de Inocuidad de los Alimentos, OMS, Ginebra).

(Análisis de riesgos)

*Aplicación del análisis de riesgos a cuestiones de normas alimentarias. Informe de la consulta mixta FAO/OMS de expertos.* Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1995 (documento inédito WHO/FNU/FOS/95.3. Puede solicitarse a la Unidad de Inocuidad de los Alimentos, OMS, Ginebra).