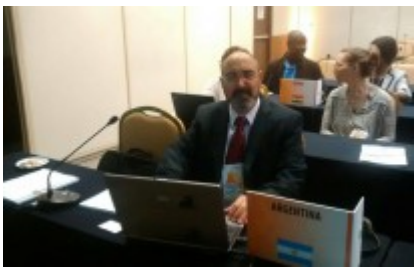
Publicado en *SENASA* (http://www.senasa.gob.ar)

INOCUIDAD ALIMENTARIA

La Argentina participó de la 11º reunión de la Comisión del Codex Alimentarius para contaminantes en alimentos

Fue en Río de Janeiro, Brasil. Se trabajó sobre la elaboración de métodos de análisis y muestreo para determinar la presencia de contaminantes y sustancias tóxicas naturales en alimentos.





Buenos Aires, 19 de abril de 2017 – El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) estuvo en la 11° reunión de la Comisión del Comité del Codex Alimentarius para Contaminantes en los Alimentos (CCCF), efectuada en la ciudad de Río de Janeiro, Brasil.

En el encuentro fueron aprobados los proyectos de normas internacionales que establecen o ratifican niveles máximos permitidos para contaminantes y sustancias tóxicas presentes de forma natural en alimentos y piensos.

”Es un comité muy activo que desarrolla reglamentaciones internacionales y fija niveles máximos de contaminantes en alimentos de alto nivel de consumo como el arroz o el pescado”, sostuvo el coordinador de Inocuidad en Productos de Origen Vegetal del Senasa, Juan Ibáñez, quien asistió en representación de la Argentina.

Durante la reunión se estudiaron cuestiones relativas a los contaminantes y sustancias tóxicas naturales en los alimentos y piensos encargadas por la Comisión. “Las conclusiones surgen de analizar documentos particulares en el Comité. Determinados grupos de países ponen en discusión distintas matrices sobre niveles de contaminantes en alimentos. De ahí surge el avance o inmovilización de los documentos. Argentina es uno de los 188 países que adhiere al Codex, y trabaja en 3 líneas importantes: Códigos de prácticas, normativas específicas y manuales de procedimientos”, explicó el coordinador de Inocuidad en Productos de Origen Vegetal del Senasa.

“En función de esa matriz y el nivel de perjuicio a la salud del consumidor, algunos de los documentos avanzan de un año a otro y llegan a tomar la forma de normativa. Otros se analizan y debaten”, aclaró Ibáñez. Y agregó: “Estos documentos llegan a la instancia de debate y luego si se aprueban, fundados los debates en datos técnicos y científicos, avanzan a la instancia de aprobación. La delegación argentina, que incluye al Instituto Nacional de Alimentos, tiene un rol preponderante en el análisis de la documentación, ya que somos un país exportador de alimentos” concluyó el técnico del Senasa.

En las jornadas, además, se trató el anteproyecto y proyecto de niveles máximos para el plomo en algunas frutas y hortalizas (frescas y elaboradas) y otras categorías de alimentos seleccionados en la norma general para contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. También fue puesto a consideración un anteproyecto de niveles máximos para el cadmio en el chocolate y productos derivados del cacao.

En el encuentro se avanzó en los anteproyectos de Niveles máximos para el total de aflatoxinas en el maní listo para el consumo, del Anexo sobre el cornezuelo del centeno en los cereales en granos y el del Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de las especias por micotoxinas.

Finalmente, se consideraron documentos sobre los policlorobifeniles (BPC) no análogos a las dioxinas en el Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación en alimentos y piensos por dioxinas y los análogos a las dioxinas máximos para las micotoxinas en las especias, así como sobre el metilmercurio en el pescado.

Miércoles, Abril 19, 2017 - 15:10

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:
http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/noticias/la-argentina-participo-de-la-11o-reunion-de-la-comision-del-codex-alimentarius-para-contaminantes-en