

INASSA

INTRODUCCIÓN

Leyes Alimentarias Historicas

- Carta Magna- En 1215 el Rey Juan de Inglaterra establece medidas para maíz, vino y cerveza.
- En 1600s Londres tiene leyes contra adulteración y prácticas desleales.
- En 1784 Se promulga en USA la primera ley general de alimentos.
- En 1860 Inglaterra pasa la primera ley general de seguridad de los alimentos
- 1820 un tratado Aleman enseña a las amas de casa como detectar adulteración de sus alimentos.

Regulaciones a Nivel Global Codex Alimentarium

ING. JOSE LUIS HERNANDEZ
CABRERA

INTERNATIONAL ANALYTICAL
SERVICES S.A.C.

<http://www.inassa.com.pe>

jlhc46@yahoo.es

Necesidad de una Regulación global

- Las leyes Nacionales se constituyen en una barrera para el comercio internacional.
- Los limites legales para ingredientes basicos no contaminantes varian entre paises.
- Se necesita un marco legal que regule esta actividad y promueva prácticas honestas de comercio.

Objetivo del Codex Alimentarius

La Comisión del Codex Alimentarius (CAC) fue creada en 1963 por la FAO y la OMS para desarrollar normas alimentarias, reglamentos y otros textos relacionados tales como códigos de prácticas bajo el Programa Conjunto FAO(OAA)/WHO(OMS) de Normas Alimentarias.

Objetivo uniformizar y paliar diferencias de leyes alimentarias entre los países de las UN (NU).

Objetivo del Codex Alimentarium

Las materias principales de este Programa son:

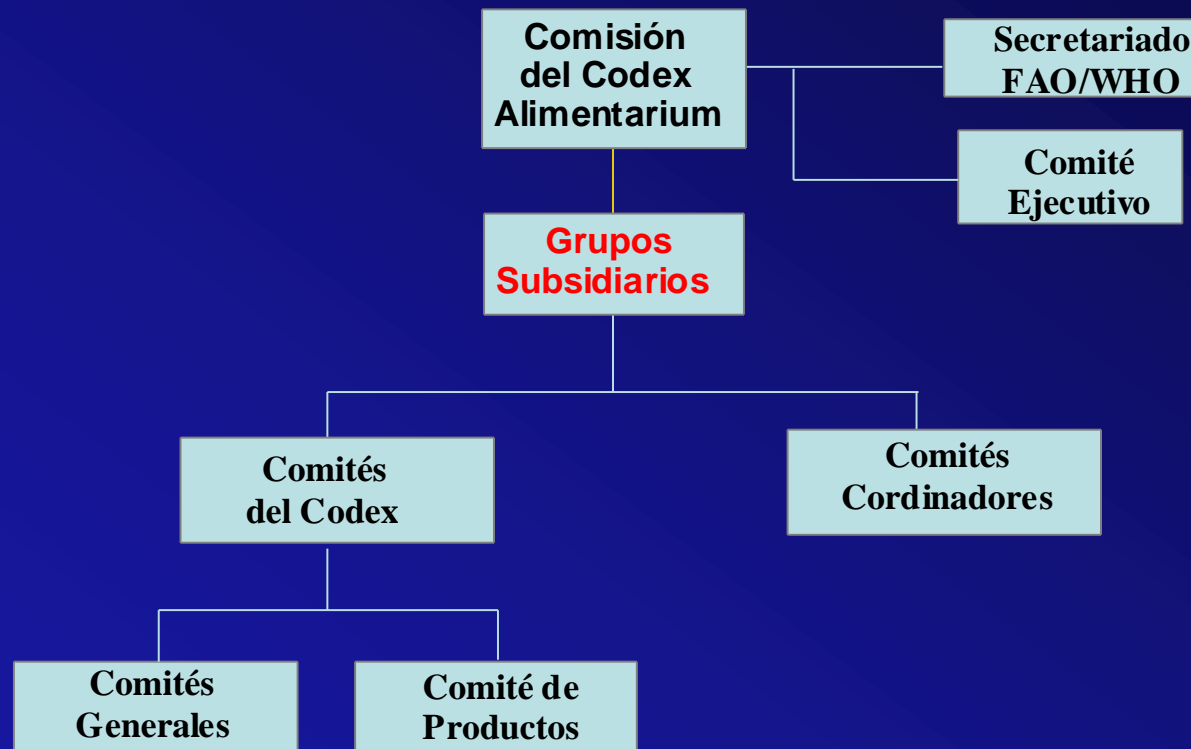
- La protección de la salud de los consumidores asegurar unas prácticas de comercio equitativas.
- Coordinar las iniciativas de todas las normas alimentarias acordadas por las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales internacionales.
- Priorizar y preparar proyectos de normas a través de las organizaciones apropiadas y con ayuda de estas.

Objetivo del Codex Alimentarium

Las materias principales de este Programa son:

- Finalizar las normas y después de ser aceptadas publicarlas en el Codex Alimentarium como normas regionales o mundiales.
- Modificar las normas publicadas, después del estudio oportuno, a la luz de las circunstancias.

Organización del Programa Conjunto de Normas de la FAO/WHO



Los comités generales trabajan con ayuda de los comités conjuntos de expertos de la FAO/WHO entre ellos la JECFA y la JMPR.

Codex Alimentarium

Tipos de norma de este Programa:

- **Normas Generales.**
- **Normas para Productos.**

Órganos auxiliares:

- **Comités del Codex** {
 - Comités de asuntos generales
 - Comités sobre productos
- **Comités Coordinadores.**

Codex Alimentarius: Normas Generales

- **Etiquetado de alimentos.**
- **Aditivos alimentarios.**
- Contaminantes
- Métodos de análisis y muestreo
- **Higiene de los alimentos.**
- **Nutrición y alimentos para regimenes especiales.**

Codex Alimentarium: Normas Generales

- **Sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos**
(http://www.fao.org/es*/esn/codex/STANDARD/standard.htm)
- **Residuos de medicamentos veterinarios en alimentos.**
- **Residuos de plaguicidas en los alimentos**

Codex Alimentarium: Formato de Normas de Productos

- **Ámbito de aplicación** : incluido el nombre de la norma.
- **Descripción, factores esenciales de composición y calidad** : definición de la norma mínima para el alimento.
- **Aditivos alimentarios**: únicamente los autorizados por la FAO (OAA) y la WHO (OMS).
- **Contaminantes**.
- **Higiene y pesos y medidas**.
- **Etiquetado**: de acuerdo con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos preenvasados.
- **Métodos de análisis y muestreo**.

Codex Alimentarium: Estructura

Volumen 1A- Requisitos generales.

Volumen 1B- Requisitos generales (higiene de los alimentos).

Volumen 2A- Residuos de plaguicidas en alimentos (textos generales).

Volumen 2B- Residuos de plaguicidas en los alimentos (límites máximos para residuos).

Volumen 3- Residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.

Volumen 4- Alimentos para regímenes especiales (incluidos alimentos para lactantes y niños)

Codex Alimentarius: Estructura

Volumen 5A- Frutas y hortalizas elaboradas y congeladas rápidamente.

Volumen 5B- Frutas y hortalizas frescas.

Volumen 6- Zumos (jugos) de frutas.

Volumen 7- Cereales, legumbres (leguminosas) y productos derivados y proteínas vegetales.

Volumen 8- Grasas y aceites y productos afines.

Volumen 9- Pescado y productos pesqueros.

Volumen 10- Carne y productos cárnicos; sopas y caldos.

Volumen 11- Azúcares, productos del cacao y chocolate y productos varios.

Volumen 12- Leche y productos lácteos.

Volumen 13- Métodos de análisis y muestreo.

El contenido de cada volúmen está bien estructurado para facilitar la consulta. Volumen 1A Por ejemplo :

1. Principios generales del Codex Alimentarium
2. Definiciones para los fines del cCodesx Alimentarius
3. Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos
4. Etiquetado de los alimentos
5. Aditivos alimentarios-incluida la Norma General para los
6. Aditivos Alimentarios
7. Contaminantes de los alimentos-incluida la Norma General para Contaminantes y las Toxinas en los Alimentos.
8. Alimentos irradiados
9. Sistemas de inspección y certificación de la importaciones y exportaciones de alimentos.

Codex Alimentarium: Comités Generales (País Huesped)

- Comité sobre Principios Generales (Francia)
- Comité sobre etiquetado de los alimentos (Canadá)
- Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (Hungria)
- Comité sobre Higiene de los Alimentos (EUA)
- Comité sobre Residuos de Plaguicidas (Holanda)

Codex Alimentarium: Comités Generales (País Huesped)

- Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes (Holanda)
- Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones (Australia)
- Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (Alemania)
- Comité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (EUA)

Codex Alimentarius: Comités sobre Productos (País Huesped)

- Comité sobre Grasas y Aceites (Reino Unido)
- Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (Noruega)
- Comité sobre la Leche y Productos Lacteos (Nueva Zelanda)
- Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas (México)
- Comité sobre Productos de Cacao y Chocolate (Suiza)
- Comité sobre Azúcares (Reino Unido)
- Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (Estados Unidos Americanos)

Codex Alimentarius: Comités sobre Productos (País Huesped)

- Comité sobre Proteínas Vegetales (Canadá)
- Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (Estados Unidos Americanos)
- Comité sobre Productos Cárnicos Elaborados (Dinamarca)
- Comité sobre Sopas y Caldos (Suiza)
- Comité sobre Higiene de la Carne (Nueva Zelanda)
- Comité sobre Aguas Minerales Naturales (Suiza)

Logros del Codex Alimentarium

237 Normas alimentarias para productos

41 Códigos de prácticas de higiene o tecnológicas

185 Plaguicidas evaluados

3,274 Límites para residuos de plaguicidas

25 Directrices para contaminantes

1,005 Aditivos alimentarios evaluados

54 Medicamentos veterinarios evaluados

Procedimiento de Preparación de Normas

- Presentación de una propuesta
- Decisión por parte de la Comisión o del Comité Ejecutivo, de que se elabore una norma de acuerdo con la propuesta
- Secretaría de la Comisión prepara anteproyecto de norma y la distribuye
- Las observaciones son examinadas por el órgano encargado y presenta un texto a la Comisión como proyecto de norma
- Si el proyecto es aprobado por la Comisión se envía a los gobiernos en sucesivas ocasiones, si concluye satisfactoriamente se convierte en norma del Codex
- Una vez adoptada se añade al Codex Alimentarium.

Aceptación de las Normas por los Estados Miembros

- Aceptación completa
- Aceptación con excepciones especificadas, y
- La libre distribución

Regulaciones a Nivel Global: Especificaciones Microbiológicas

- Carencia de armonización en tolerancia y métodos.
- Listado de especificaciones.

Regulaciones a Nivel Global: Especificaciones Microbiológicas

- Comisión Internacional para la Especificación Microbiológica de Alimentos (ICMSF)
- 16 microbiólogos de alimentos de 9 países.
- Auspiciado por la Union Internacional de Sociedades Microbiológicas.
- Enlazada a la FAO y WHO.

Regulaciones a Nivel Global: Especificaciones Microbiológicas

- Meta de la ICMSF:
 - Guiar basados en un enfoque científico a gobiernos e industria sobre la seguridad microbiológica de alimentos
- Objetivos de la ICMSF.
 - Desarrollar sobre bases científicas criterios microbiológicos y los principios para su aplicación.
 - Vencer dificultades por diferencias en especificaciones microbiológicas

Regulaciones a Nivel Global: Logros de la ICMSF

- Serie de libros: Microorganismos en Alimentos.
 1. Su significancia y métodos de enumeración
 2. Muestreo para análisis microbiológico: Principios y aplicaciones específicas.
 3. Ecología microbiana de alimentos
 4. Aplicación de HACCP
 5. Características de los patógenos microbianos
 6. Ecología microbiana de productos alimentarios