



Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

No. 01
REUNIÓN: Comité Nacional del Codex Alimentarius
FECHA: 30 de enero de 2015
HORA: 11 h 00
LUGAR: Sala de Juntas del Consejo Técnico de la Contaduría Pública - Piso 5 del MinCIT.

ASISTENTES:

Los asistentes corresponden a los miembros e invitados del Comité Nacional del Codex Alimentarius que fueron citados y asistieron a la reunión, de acuerdo al registro de asistencia anexo a la presente acta.

ORDEN DEL DIA:

1. Verificación del quórum.
2. Consideración y aprobación del orden del día.
3. Consideración y aprobación del acta de la reunión anterior.
4. Revisión de los compromisos de la reunión anterior.
5. Análisis y definición de posición de país en Coloquio Codex en Colombia (CCGP, CCCF, CCRVDF).
6. Conversatorio (segunda parte) el flúor y su impacto en la salud humana (INS).
7. Análisis y definición de posición de país para la reunión 36 del CCMAS (INVIMA).
8. Propositiones y Varios.

DESARROLLO

1. VERIFICACIÓN DEL QUÓRUM.

La reunión fue coordinada por Javier Muñoz en calidad de asesor de la Dirección de Regulación del mismo Ministerio. La secretaría fue desempeñada por Jader Rua. Verificado el listado de asistencia, el coordinador informó que existe el quórum suficiente para deliberar y decidir.

2. CONSIDERACIÓN Y APROBACIÓN DEL ORDEN DEL DÍA.

IIICA propuso en el tema de varios: Que se autorizara el diligenciamiento de una encuesta de satisfacción por parte de los miembros del CNCA. Mead Johnson propuso presentar el reporte de la 36ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales y la ERIA – INS propuso tratar la solicitud con relación a los métodos de referencia para la detección de saxitoxina en el marco del Subcomité de Pescado y Productos Pesqueros. No habiendo más observaciones, el orden del día fue aprobado por los miembros e invitados del CNCA.

3. CONSIDERACIÓN Y APROBACIÓN DEL ACTA DE LA REUNIÓN ANTERIOR.

Se recibieron observaciones del Grupo de Trabajo: Ilsi – Norandino y Nestlé y la Universidad Nacional





Dirección de Regulación

Comité Nacional del Codex Alimentarius

que fueron incluidas al proyecto de acta. No habiendo más comentarios, se aprobó el acta de la reunión anterior.

4. REVISIÓN DE COMPROMISOS DE LA REUNIÓN ANTERIOR

Entidad	Tema	Estado de avance
MINCIT	Envío convocatoria conformación GT – Coloquio USDA.	Compromiso cumplido.
MSPS	Revisión final RIF.	Compromiso en desarrollo. Se espera que el MSPS convoque al GT para la revisión del RIF.
INVIMA	Acciones de Seguimiento: Articulación sectorial INVIMA – ICA – MSPS – MADR y llevar tema trichinella al Consejo Cadena Porcina y al sector salud.	Compromiso en desarrollo. En una próxima reunión presentará un informe sobre el estado de avance del Proyecto sobre la detección de trichinella en cerdo.

5. ANÁLISIS Y DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS EN COLOQUIO CODEX EN COLOMBIA (CCGP, CCCF, CCRVDF).

- Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Principios Generales. A cargo del MINCIT.

PROPOSICIÓN DE ENMIENDA AL MANDATO DEL COMITÉ SOBRE PRINCIPIOS GENERALES.

Sobre la propuesta Colombia se manifestó en los siguientes términos: Revisar y conceptuar sobre asuntos de procedimientos y asuntos generales que le remita la Comisión del Codex Alimentarius, el Comité Ejecutivo o unos de sus Órganos Auxiliares. La propuesta fue aprobada por el CNCA.

MINCIT: manifestó que se fusionó y ordenó los dos primeros párrafos, cambiando el verbo ratificar por conceptuar. Señaló que la función de ratificar podría entenderse como cierta autonomía del Comité sobre Principios Generales, por encima de las competencias de la Comisión. Así mismo, se reordeno colocando la Comisión del Codex Alimentarius, luego el Comité Ejecutivo y finalmente órganos auxiliares.

PROPOSICION DE ENMIENDA A LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA ELABORACION DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX.

Las dos propuestas fueron aprobadas por el CNCA.

1. *“Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes, así como otros trabajos en curso del Codex;”.*

MINCIT: manifestó que es una propuesta de Noruega y lo que busca es incorporar unas modificaciones en la guía para los procedimientos para elaborar normas y textos afines. Indicó que hay posiciones diferentes, para unos es suficiente y para otros es bueno que se revisen otros trabajos del Codex, porque cuando está en estado avanzado una propuesta de norma u otro documento nos encontramos con que hay unos trabajos paralelos.





Dirección de Regulación

Comité Nacional del Codex Alimentarius

2. *“Asesoramiento sobre la necesidad de coordinar los trabajos entre los órganos auxiliares competentes del Codex;*

MINCIT: consideró bueno que se manifieste la necesidad si se requiere asesoramiento por parte de los grupos de expertos (JECFA, JMPR) en esos trabajos que se van a realizar en el seno del Comité del Codex Alimentarius o los comités.

MSPS: manifestó que estaría de acuerdo con revisar otros trabajos en curso del Codex, pero le preocupa los documentos que son proyectos por que se estaría incurriendo en el error de desarrollar la propuesta dos veces. Pero si tienen diferentes enfoques y el proyecto que se esté realizando se cae, entonces intrínsecamente lo que se está proponiendo también. Al respecto el coordinador informó que la propuesta no hace referencia a que se tengan que revisar todos los documentos del Codex, sino solo los trabajos que se relacionen con la propuesta. Las propuestas fueron aprobadas por el CNCA.

COHERENCIA DE LOS TEXTOS SOBRE EL ANALISIS DE RIESGOS EN TODOS LOS COMITES PERTINENTES.

Este tema no tuvo solicitud de envío de observaciones y fue aprobado en la reunión del Comisión en julio. Colombia ha estado en desacuerdo que el Comité de Residuos de Plaguicidas dejara como unos de sus lineamientos la salida del mercado de unos límites de residuos, cuando se había terminado un periodo de tiempo específico, la Comisión tomo nota de que en la reunión 46 del Comité sobre Residuos de Plaguicidas, varias delegaciones habían respaldado en general el documento tal como esta que incorpora el término de tiempo de 15 años máximo para que límites de algunos plaguicidas queden y si no hay defensa o estudios diferentes simplemente salieran y tocara incorporar unos nuevos productos.

El grupo de América Latina y el Caribe en cabeza de la delegación de Costa Rica, afirmó que en la reunión 46 del Comité algunas delegaciones expresaron reservas en el sentido de que el procedimiento revisado de examen seguía permitiendo la revocación de límites máximos para residuos de plaguicidas sin aportación de datos científicos a un admitiendo que el examen periódico había pasado hacer más flexible, considerando que esto contravenía a los principios de aplicación práctica para el análisis de riesgo en el marco del Codex Alimentarius y para otros Comités del Codex.

GESTION DEL TRABAJO DEL CODEX Y FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ EJECUTIVO.

La Comisión respaldó la recomendación del Comité Ejecutivo en la preparación de un documento en cuanto a este tema para someterlo a la consideración del Comité del Codex sobre Principios Generales. La propuesta de Japón en el Comité sobre Principios Generales fue que se revisara la gestión del Codex en el marco de un examen crítico que se realizó en el año 2002 y el cumplimiento de las conclusiones, igualmente se revisara el funcionamiento del Comité Ejecutivo por que Canadá estaba planteando que se le diera un estatus a los miembros de dicho comité en cada una de las reuniones de los comités de productos y de los comités transversales.





Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

- **Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Contaminantes.** A cargo del INVIMA.

NIVELES MÁXIMOS PARA CADMIO EN CHOCOLATE Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LA COCOA (EN TRÁMITE 3)

El Cadmio (Cd) produce daño tubular en el sistema renal y no está comprobado que genera cáncer en seres humanos por exposición oral pero si en animales caso contrario se expresa por exposición inhalatoria. Con los datos suministrados por Global Environment Monitoring System/Food Contamination Monitoring and Assessment Programme (GEMS/Food), la JECFA en los Comités 61 y 64, reportó que la exposición promedio a Cd desde todos los alimentos se encuentra entre el 40 y el 60% de PTWI (Ingesta Mensual Tolerable Provisional) que estaba en 7µg/Kg de peso corporal. Se dio un debate dada la reglamentación que saco la UE en la que establecían unos nivel máximos de cadmio en productos derivados de cacao, por lo que Ecuador y algunos países se verían afectados en su producción de cacao fino.

El país en cuanto a cacao ordinario no tiene peso en exportación y producción pero si con la exportación de cacao fino, la JECFA estableció una PTMI de 25µg/Kg de peso corporal y definió que los adultos consumen mensualmente desde los alimentos entre 2,2 y 12µg/Kg de peso corporal lo cual refleja el 4 al 48% de la PTMI. Los adultos europeos y los niños mayores de 12 años se encuentran en el rango citado, pero los niños menores de 12 años consumen entre 20,4 y 22µg/Kg de peso corporal, es decir entre el 82 y el 88% de la PTMI.

Esta consideración hace el Nivel Máximo -NM de Cd en productos preferidos por niños (Chocolates con contenido de sólidos de cacao menor a 50%), sea el más bajo. Así las cosas, con esta información, el CCCF en 2012 decidió que la JECFA reevaluara la exposición a Cd desde cocoa y productos a base de cocoa, ante lo cual respondió en 2013 y los resultados fueron presentados en la 8 reunión del CCCF, indicando que desde estos productos, en promedio la población se expone a Cd en un rango de entre 0,005 y 0,39 mg/K bw por mes, lo que refleja 0,032 y 1,6 % de la PTMI. Con base en lo anterior, el CCCF en 2014 estableció que a través de un WeG, se diera inicio al trabajo para determinar NM de Cd en cocoa y productos a base de cocoa, el cual sería presidido por Ecuador y copresidido por Ghana y Brasil. En vista de la diferencia entre los datos y que se adelanta un estudio, el subcomité propone mantener en el tramite 3, pero si la Unión Europea presiona entonces que avance a trámite 4 y si por alguna razón llegara a ver tramite acelerado Colombia tomaría reserva. La propuesta fue aprobada por el CNCA.

ICA: preguntó si los niveles son seguros. El Invima respondió que desde el punto de vista toxicológico los niveles propuestos por el Codex son seguros y los niveles de Europa que entrarían en vigencia en el 2019 aún más porque están por debajo.





Dirección de Regulación

Comité Nacional del Codex Alimentarius

MSPS: manifestó que se tienen identificados cuales suelos en Colombia están contaminados. Indicó que para exportar un chocolate a la UE este se compra donde no está contaminado, planteo mirar el estudio del JECFA y el de la UE, señalo que hay mayor seguridad entre más restrictivo se sea y le preocupó el efecto que se puede ocasionar en la población menor de 12 años por las deficiencias nutricionales.

INS: manifestó que se debe hacer una categorización de los temas, señaló que se debe analizar y entender las mediciones debido a la variedad en la unidades (partes por millón, microgramos, porcentajes), indicó que hay que aplicar mecanismos (hacer mezclas) para reducir las concentraciones. Planteo verificar si el ICA o las empresas que manejan esos productos tienen estudios de análisis de suelos para poder utilizar los datos de la Unión Europea. También planteó que se deberían proteger otros alimentos que pueden aportar cadmio a la dieta.

ANDI: apoyó la propuesta del subcomité de contaminantes en retener en el trámite 3 mientras se comprueba que podemos cumplir con los niveles. Y se propuso una revisión entre el INVIMA y el INS del estudio del Codex y la Unión Europea para sentar una posición de país.

PROPUESTA DE REVISION DE LM DE PLOMO EN ALIMENTOS (CODEX STAN 193-1995) (EN TRÁMITE 6 PARA ACCEDER A TRÁMITE 7)

El tema se viene trabajando como presencia de plomo en otras matrices alimenticia, sin embargo se avanzó como adopción de norma en alimentos para niños, en alimentos complementarios y se dejó pendiente el asunto relacionado con frutas pequeñas. El Comité tomó nota de que para el grupo de productos “bayas y otras frutas pequeñas” el NM propuesto más bajo podía ser aceptable cuando se aplicaba a los datos de la presencia de este grupo en su conjunto. Sin embargo, cuando los datos se desglosan de acuerdo a las especies o variedades de bayas y frutas pequeñas, la reducción propuesta podía ser problemática para algunas bayas, como los arándanos, grosellas, bayas del saúco y árbol de fresas. Por tanto, era aconsejable permitir que los países interesados presentaran nuevos datos o datos adicionales para el análisis en el entendido que en la 9a reunión el Comité aceptaría el NM más bajo propuesto para su adopción. El Comité recordó que este enfoque era similar al adoptado para los preparados para lactantes en su 8ª reunión.

Este trabajo fue iniciado en respuesta a la nueva evaluación toxicológica del plomo en los alimentos, realizada por el JECFA en su 73a reunión, a instancia del CCCFEI, entonces JECFA manifestó que la exposición al plomo está asociada con una gran variedad de efectos, incluidos diversos efectos sobre el desarrollo neurológico, insuficiencia renal, hipertensión, trastornos en la fertilidad y efectos adversos en el embarazo. La Unión Africana no apoya la reducción de los NM vigentes para el plomo de 0,2mg/kg a 0,1mg/kg para bayas y otras frutas pequeñas porque si se toman como grupo puede haber líos y se analizan frutas particularmente. La Unión Europea propuso posponer el límite máximo 0.1 mg/Kg hasta que los países presenten información adicional. El Invima tiene en su reglamentación 0.1 mg/Kg excluidas frutas pequeñas y para las bayas y frutas pequeñas 0.2 mg/Kg y el Codex propone 0.2 mg/Kg y al

Calle 28 N° 13A -15 / Bogotá, Colombia

Conmutador (571) 6067676

www.mincomercio.gov.co





Dirección de Regulación

Comité Nacional del Codex Alimentarius

estar acordes se ajusta a la reglamentación. Por lo que se apoya el nivel de 0.2 mg/Kg del Codex.

LÍMITE MÁXIMO LM, DE DEOXYNIVALENOL (DON), EN CEREALES Y SUS PRODUCTOS INCLUIDOS LOS INFANTILES (RETENIDO EN TRÁMITE 7)

No se ha adelantado un estudio de DON en el país para estimar en cuanto está el nivel de esta micotoxina tanto en grano como en harina. Pero se podría indagar con el laboratorio si tiene previsto analizar el DON y así poder adelantar un proyecto para ver cómo se está comportando y observar si para los granos que se están importando al país 1750 es restrictivo o no. Desde el punto de vistas toxicológico no hay evidencia de que 1750 conlleve a un riesgo inaceptable. Al no haber estudio la posición del subcomité es mantener en trámite 7. La propuesta fue aprobada por el CNCA con la salvedad de revisar el material bibliográfico.

UNIVERSIDAD NACIONAL: manifestó que en la industria animal es una de las micotoxinas que tiene mayor incidencia con la importación de maíz. Plateó que la ANDI podría conseguir la información que tiene la industria de lo que está llegando en el maíz, señaló que cuando hay niveles altos se tiene que diluir y manejar con otras materias primas para evitar bajo rendimiento en animales.

ICONTEC: preguntó cuáles eran las posibilidades de realizar un estudio teniendo en cuenta el nuevo reglamento técnico de contaminantes para cereales y todo lo que tiene que ver con toxinas porque se está trayendo cereal de Canadá, Argentina y Estados Unidos que no tienen estos requisitos porque ellos se basan en Codex y cuando Colombia hace estos análisis los niveles están por encima.

MSPS: preguntó si los límites incluyen los alimentos infantiles y el Invima respondió que no. Así mismo, el MSPS manifestó que Canadá y Estados Unidos tienen su propia reglamentación y no se basan en Codex. Planteo verificar si es necesaria la realización del estudio y cuál es la propuesta si es de salud pública o comercial.

INS: manifestó que se debe hacer un estudio serio y de acuerdo a la argumentación sentar posición y para entender como estamos trabajando los valores basales en muchas consideraciones y sobre eso así sustentar.

MINCIT: preguntó sobre que fundamento se estableció 1750 y si hay estudios. A lo cual MSPS respondió que se revisan las directivas europeas, el Codex y otros países.

NIVELES MÁXIMOS PARA EL ARSÉNICO INORGÁNICO EN EL ARROZ PULIDO, TRABAJO INICIADO DESDE 2011, EN TRÁMITE 3 COMENTARIOS PARA AVANZAR A TRÁMITE 4

Ni Colombia ni el Codex tienen establecido un NM para Arsénico en arroz (sin elaborar y pulido). El GTe presidido por China y copresidido por Japón dados los trabajos realizados en 2012 y 2013 propone 0,2 ppm en arroz pulido y 0,4 ppm en arroz descascarillado. El Comité en 2014 acordó adelantar el anteproyecto de NM para el arsénico inorgánico en el arroz pulido al Trámite 5/8 para su adopción en la reunión 37 de la Comisión, y devolver el anteproyecto de NM para el arsénico inorgánico en el arroz

Calle 28 N° 13A -15 / Bogotá, Colombia

Conmutador (571) 6067676

www.mincomercio.gov.co





Dirección de Regulación

Comité Nacional del Codex Alimentarius

descascarillado al Trámite 2/3 para seguir elaborándolo en el GTe. En su 72 reunión, el JECFA determinó aumento de la incidencia del cáncer de pulmón de 0,5% por exposición a iAs. En 2010, el 79% de arroz comercializado internacionalmente fue arroz pulido, el 10% arroz descascarillado y el 11% arroz en grano. Se realizó un estudio de arsénico de arroz en el país, se encontraron unos niveles en promedio 0.063 mg/kg para el Huila y de 0.0904 mg/kg para el Meta. Por lo que estaríamos acorde con la propuesta de China y Japón de 0.2 ppm. La propuesta fue aprobada por el CNCA.

INS: manifestó que para apoyar la labor del subcomité en este sentido, el grupo de evaluación de riesgos cuenta con un perfil de riesgo para arsénico en arroz.

METILMERCURIO EN PESCADO

Documento en inicio, debido a la contaminación de mercurio en atún que hubo el año pasado, se realizó un muestreo y revisando el contenido de mercurio en atún se encontró que en mercurio total sabiendo no tenemos la metodología para metilmercurio estamos dentro de los parámetros nacionales, específicamente lo que está en la 122, por que la norma de contaminantes no toca la parte de metilmercurio, sino la norma sobre productos de la pesca y lo que el subcomité propende es el avance del documento para que pase a anteproyecto para evaluar los niveles de 0.5 mg y 1 mg. La propuesta fue aprobada por el CNCA.

- **Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios.** A cargo del ICA.
2. Documento de debate respecto a los problemas y preocupaciones que afectan la capacidad del CCRVDF para realizar su trabajo de manera eficiente, (Tema 4 del programa) CX/RVDF 15/22/2. Colombia aceptó armonizar documentos con el VICH en 2010, que pertenece a la OIE con temas y capítulos específicos para el control de los biológicos veterinarios tanto para registro y la verificación de calidad para unificar criterios. El Subcomité está de acuerdo con esta propuesta.
3. Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités. **CX/RVDF 15/22/3.** El Codex en Colombia participó y coordinó un comité de buena alimentación animal, el cual se dio por terminado en la reunión de Minneapolis, en este comité se trabajó un documento sobre las directrices y las evaluaciones de riesgo para la detección de contaminantes en piensos para animales, se presentó y se hicieron algunos ajustes pero como se tenía que respetar las definiciones del Codex con respecto a evaluación de riesgo y caracterización, lo que se hizo fue unificar la parte de evaluación de riesgo y definición de embriones, pero el comité se dio por terminado y las observaciones que se presentaron se aceptaron, esta labor se dio por terminada y no se presentara mayor documento. Los temas 4 y 5 de la agenda hacen referencia a la armonización de los programas que ha presentado OIE, FAO/OMS con respecto a la resistencia antimicrobiana, las capacitaciones que está haciendo OIE y VICH en el tema de





Dirección de Regulación

Comité Nacional del Codex Alimentarius

implementación o evaluación de autoridades sanitarias. El ICA ha avanzado en este aspecto y tiene programada actividades para realizar en aves y cerdos. Los puntos restantes son los de concretar posición que son los límites máximo y son moléculas nuevas que se han desarrollado para combatir la alta resistencia de los parásitos en bovino y en caprinos. Este trabajo del monepantel es liderado por Nueva Zelanda y va en trámite 7 y Colombia no presento ningún tipo de observación al documento.

En cuanto a los límites del derquantel hay discrepancia entre el punto 6 y el anteproyecto de límites porque dice que está en trámite 3 pero en el reporte de 2013 está en trámite 4 y quedo pendiente revisar por parte por JECFA. No hay documento que haya llegado y está pendiente de estudio, no se presentó observaciones. El proyecto para determinación de límites máximos de residuos para ivermectina no está establecido en musculo, solamente en hígado y ha sido una de las preocupaciones de Costa Rica y Colombia apoyó en la reunión de Minneapolis a Costa Rica para la implementación de los límites máximos residuos de ivermectina.

6(c) Anteproyecto de LMRs para derquantel, benzoato de emamectina, ivermectina, lasalocid de sodio y monepantel, en el Trámite 3. CX/RVDF 15/22/6. Sobre benzoato de emamectina y lasalocid de sodio no hubo conclusiones, no dejó trámite en la reunión de Minneapolis. No hay posición de país. Anteproyecto de RGRs para dimetridazol, ipronidazol, metronidazol y ronidazol, en el Trámite 4. REP14/RVDF App. V. Colombia envió observaciones y de acuerdo a JECFA no había suficiente información para establecer un límite máximo de residuos. Y se estaba de acuerdo en no establecer límites máximos y que los países productores deberían prevenir la presencia de residuos de esos activos en los alimentos. Codex envió un documento donde se planteó dos opciones, una era prohibir terminantemente el uso de esos activos y la otra era que los países deberían gestionar los riesgos para evitar que apareciera el residuo en alimentos. Colombia se adhirió a la prohibición.

En el proyecto para la miel de acuerdo a la discusión de Minneapolis concluyeron que no había una conducta o norma clara a seguir en el desarrollo de establecimiento de los límites máximos, por lo tanto para implementarlo se iba a tomar los datos de los resultados que los diferentes países han enviado. Colombia no tiene datos para compartir en cuanto a la presencia de residuos en miel y no ha dejado una posición al respecto.

6. CONVERSATORIO (SEGUNDA PARTE) EL FLÚOR Y SU IMPACTO EN LA SALUD HUMANA (INS).

La norma Colombia bajo el decreto 1575 no exige que se adicione flúor al agua, práctica que en el país desde la década del 70 no se hace por la circunstancias y por costos. Con relación a los resultados en donde hay presencia de flúor en algunas muestras que se tomaron, se aclara que la norma está en función de los sistemas de suministros entendiendo que estos están en las cabeceras municipales que son formales y tienen una infraestructura fuerte. El manejo del flúor en general está por debajo de lo que





Dirección de Regulación

Comité Nacional del Codex Alimentarius

dice la norma. Donde hay sistemas de suministros que debido a su infraestructura débil o escasa o se está suministrando agua por conductos o directamente de la fuente se está presentando la concentración alta de flúor.

En el Valle del Cauca la alta concentración de flúor puede estar asociada con el consumo de azúcar porque están las productoras de cañas de azúcar y en el Cesar con el trasiego del carbón. Desde hace unos años cuando se hicieron unos estudios se detectó que hay unos puntos focales subterráneos y algunos sitios específicos con anomalía geoquímica con una alta concentración de flúor. La norma establece 1mg/L y sería necesario que los prestadores hagan tratamientos para que se disminuyera, pero también es importante resaltar que la deficiencia de flúor ocasiona problemas de caries, etc. La sugerencia es que se consumiera por agua entre 0.5mg/L a 1mg/L para tratar de que sea menos la carga y es necesario recordar que no solo el agua adiciona flúor.

Hay que hacer conceso sobre si es necesario reducir en la sal la adición del flúor, la situación de hace 10 o 15 años ha cambiado por lo que la sal no sea el mecanismo, porque se está usando la sal marina o mezclada con agua dulce y en este sentido el mecanismo no debería quitarse. En cuanto a la prevención para proteger a los niños, los programas de higiene oral han ido avanzando, pero hay que saber qué es lo que los productos orales están suministrando y por eso hay que seguir trabajando para su reducción, los industriales y comercializadores que importan deben suministrar datos en el sentido de la formulación del producto, moléculas que utilizan para el proceso para que bajo el criterio de la evaluación de riesgos poder llegar a un nivel adecuado. Se tiene previsto llevar a cabo una propuesta ante el INS y el Ministerio de Salud de vigilancia centinela para mirar los sitios donde hay prevalencia flúor.

UNIVERSIDAD NACIONAL: manifestó que los países que fluorinizan como Estados Unidos utilizan 0.7 mg/L y no utilizan flúor en la sal. Indicó que cuando se revisaron los consumos asociados a la cantidad de flúor que ingresa al sistema teniendo en cuenta las zonas calidad de agua se llegó a los niveles que ellos llaman el máximo nivel tolerante de flúor en el organismo. Se asumió que los niveles de flúor en agua eran cercanos al 0.1 mg/L al subirlos a niveles límite de 1 mg/L (como se fluorinizaba en agua), se duplicó el ingreso de flúor al sistema al considerar ese alto nivel limite en el agua como normal, adicional al nivel en la sal. Señaló que se debe quitar el flúor de la sal en las zonas cálidas donde se tienen niveles de flúor alto en el agua que está llevando a un problema de fluorosis no solo en los dientes sino también en problemas para la parte hormonal. Lo que se propuso fue tener una sal yodada y no fluorizada en algunas zonas. De acuerdo con la última encuesta de salud bucal, el Viceministro de Salud planteó que hay un problema con el agua en flúor en algunas zonas del país y revisar la norma del flúor en la sal, al comparar con otros países la diferencia de fluorosis es más del 50% en una población como la americana donde tienen un cubrimiento mayor de fuentes de flúor adicionales (sellantes, uso tópico).





Dirección de Regulación

Comité Nacional del Codex Alimentarius

7. ANÁLISIS Y DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS PARA LA REUNIÓN 36 DEL CCMAS (INVIMA).

ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS PARA EL USO DEL MUESTREO Y EL ANÁLISIS EN EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS

El documento constituye de 7 principios para el muestreo y análisis en el comercio internacional de alimentos los cuales no tuvieron observación, mientras que en los planes de muestreo que se tomaron a modo de ejemplo hubo observaciones a modo de contribución. El Procedimiento A definido en la norma ISO 2859-2:1985 debe emplearse cuando ambos, el cliente y el proveedor, desean considerar el lote en forma aislada. Las tablas se basan en muestreo aleatorio sobre lotes finitos, tanto para riesgos del productor como del cliente. Este procedimiento debe emplearse a menos que se determine expresamente el uso del procedimiento B. Se recomienda aclarar la nomenclatura definida para calidad límite (limiting quality-LQ).

En el anexo de la tabla 2 se sugiere añadir la nomenclatura de desviación estándar estimada en el momento que haga referencia al parámetro de acuerdo con la norma. De conformidad con la norma ISO 10725:2000, 6.2.7, la nomenclatura establecida para riesgo del productor es α y β para riesgo del consumidor, se recomienda incluirla. Se recomienda incluir la igualdad: $D = m_A - m_R = (K_\alpha + K_\beta) \sigma_E$ para dar un contexto a la relación con m_A y m_R . Estos parámetros se encuentran en la norma ISO 10725:2000.

8. PROPOSICIONES Y VARIOS.

ENCUESTA DE SATISFACCIÓN POR MEDIR EL AGRADO Y RESULTADOS CON LOS PAÍSES QUE HAN SIDO OBJETO DEL PROGRAMA DE APOYO DEL IICA-USDA.

Se solicitó autorizar el diligenciamiento de una encuesta de satisfacción. Los miembros estuvieron de acuerdo con el diligenciamiento de la encuesta por parte de la Secretaría Técnica y la Secretaria General.

COMPROMISOS ESTABLECIDOS

Tarea	Responsable	Fecha de entrega
Creación grupo intersectorial (INVIMA-MSPS-INS-ANDI-MINCIT - ICA) para trabajar sobre el tema de Cadmio en cacao.	INVIMA	Próxima reunión CNCA

A las 16 h 00 min, se dio por terminada la sesión.

SANTIAGO ÁNGEL JARAMILLO

Presidente del Comité Nacional del Codex Alimentarius

Calle 28 Nº 13A -15 / Bogotá, Colombia
Conmutador (571) 6067676
www.mincomercio.gov.co

