

Los gobiernos aprueban un documento internacional sobre la irradiación de los alimentos

Informe de la Conferencia Internacional sobre la Aceptación, el Control y el Comercio de los Alimentos Irradiados

En diciembre de 1988, los delegados, reunidos en Ginebra (Suiza), aprobaron un conjunto de principios para la aceptación comercial de los alimentos irradiados bajo el control estricto de las autoridades nacionales competentes. Se llegó a un acuerdo basado en un documento final aprobado por consenso, el 16 de diciembre de 1988, en la Conferencia Internacional sobre la Aceptación, el Control y el Comercio de los Alimentos Irradiados, en la que participaron cerca de 250 científicos, altos funcionarios gubernamentales y representantes de los consumidores de 57 países y de 14 organizaciones intergubernamentales y no gubernamentales. Patrocinaron la Conferencia conjuntamente el OIEA, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, la Organización Mundial de la Salud y el Centro de Comercio Internacional-UNCTAD/GATT.

Se prevé que el documento, aunque no sea de obligatorio cumplimiento, ejerza una influencia importante en el desarrollo mundial de la irradiación de alimentos, señaló el Dr. K.A. Gilles, Secretario Adjunto de Agricultura para la Comercialización y los Servicios de Inspección de los Estados Unidos, quien presidió la conferencia. El Dr. Gilles dijo también que el documento reflejaba el consenso sobre muy diversas opiniones, que incluían la cooperación gubernamental, las actitudes de los consumidores, el control del proceso y el comercio.

Durante la semana de reuniones, los delegados destacaron especialmente la importancia de informar con exactitud al público acerca de las ventajas y las limitaciones que se derivaban de la irradiación de los alimentos, cuestión que se prestaba fácilmente a tergiversaciones. En una declaración formulada en la conferencia, el Dr. J.-P. Jardel, Director General Adjunto de la OMS, expresó su preocupación por el rechazo injustificado de ese proceso, que suele obedecer a la falta de compren-



sión de lo que trae consigo la irradiación de los alimentos, rechazo que puede obstaculizar su empleo en países que podrían derivar los mayores beneficios.

En un discurso pronunciado ante la conferencia, el Sr. Maurizio Zifferero, Director General Adjunto y Jefe del Departamento de Investigaciones e Isótopos del OIEA, manifestó que el Organismo, en colaboración con otras organizaciones copatrocinadoras, desempeñaría un papel cada vez más importante en el fomento de la compatibilización de los reglamentos nacionales sobre irradiación de alimentos. Señaló que unos 70 países cuentan con programas intensos de investigación y desarrollo en materia de irradiación de alimentos. De ellos, 36 habían aprobado el proceso para determinados productos alimenticios básicos. El interés se centra primordialmente en las posibilidades que ofrece la tecnología de disminuir la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y las pérdidas alimentarias generalizadas posteriores a la cosecha.

A continuación figuran las conclusiones y recomendaciones de la conferencia recogidas en el documento final:*

Conclusiones

- La irradiación de alimentos puede disminuir la incidencia de las enfermedades transmitidas por los

* El documento final fue aprobado por consenso. Algunos Estados Miembros (18) expresaron sus opiniones sobre el documento, y declararon su apoyo o sus reservas. Sus declaraciones, así como otros asuntos tratados en las deliberaciones, figuran en las actas de la Conferencia, que se pueden adquirir solicitándolas al OIEA.

Foto en el ángulo superior: Antes de la Conferencia, algunos periodistas y delegados oficiales asistieron a una comida en la que se degustaron alimentos irradiados. (Cortesía de la OMS, Abramov)

alimentos al reducir la contaminación de los alimentos, especialmente los sólidos, por agentes patógenos.

- La irradiación de alimentos puede limitar las pérdidas alimentarias posteriores a la cosecha y poner a disposición de los consumidores una mayor cantidad y variedad de alimentos. También puede ser un tratamiento de cuarentena eficaz para algunos alimentos y contribuir de ese modo al comercio internacional.

- El control reglamentario por parte de las autoridades competentes es una premisa necesaria para la introducción del proceso, de conformidad con los principios de la Norma General del Codex para los Alimentos Irradiados y el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Funcionamiento de Instalaciones de Irradiación utilizadas para el Tratamiento de Alimentos. La irradiación de alimentos no debe emplearse como sustituto de las prácticas de manufactura correspondientes.

- El comercio internacional de alimentos irradiados se facilitaría mediante la armonización de los procedimientos nacionales basados en normas internacionalmente reconocidas para el control de la irradiación de los alimentos.

- La aceptación de los alimentos irradiados por parte de los consumidores es un elemento vital en el éxito de la comercialización del proceso de irradiación. La difusión de información sobre este proceso puede contribuir a dicha aceptación.

Recomendaciones

- Debe examinarse la aplicación de la tecnología de la irradiación de alimentos en función de sus beneficios para la salud pública, particularmente en lo referido a productos para los que este proceso resultaría ventajoso.

- Debe examinarse la aplicación de la tecnología de la irradiación de alimentos cuando pueda reducir, en los casos pertinentes, las pérdidas alimentarias posteriores a la cosecha y sirva de tratamiento de cuarentena.

- Los gobiernos deben garantizar la introducción de procedimientos reglamentarios de control como

requisito previo para el tratamiento de alimentos mediante irradiación y la venta de alimentos irradiados. Como principios clave que deben incorporarse figuran el registro o autorización, la reglamentación e inspección de las instalaciones de irradiación de alimentos, la documentación y etiquetado de los alimentos irradiados, la capacitación de los funcionarios encargados del control y el empleo de prácticas de manufactura adecuadas.

- Los procedimientos reglamentarios de control del proceso de irradiación de alimentos deben ser compatibles con los principios internacionalmente acordados consagrados en la Norma General del Codex para los Alimentos Irradiados y el Código de Prácticas conexas. Durante el proceso de irradiación, debe aplicarse la dosimetría basada en las normas nacionales e internacionales como medio de verificación independiente.

- Los gobiernos deben fomentar la investigación de los métodos de detección de alimentos irradiados para que tan pronto éstos salgan de las instalaciones, su control administrativo se vea complementado con otros medios de obligatorio cumplimiento, lo que facilitaría el comercio internacional y fortalecería la confianza de los consumidores en el sistema general de control.

- El etiquetado de los alimentos irradiados para el comercio internacional debe cumplir las disposiciones aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius.

- Los gobiernos deben garantizar que todas las etapas de planificación y funcionamiento de las instalaciones de irradiación de alimentos respondan a una estructura reglamentaria ajustada a las normas pertinentes internacionalmente aceptadas relativas a la salud humana, la inocuidad y la protección ambiental.

- Se exhorta a los gobiernos, especialmente a los que han previsto autorizar la irradiación de alimentos, a que suministren al público información clara y suficiente sobre la irradiación de los alimentos. Debe alentarse la participación activa de todas las partes interesadas, incluidos los consumidores.



Delegados de 57 países asistieron a la Conferencia Internacional sobre la Aceptación, el Control y el Comercio de los Alimentos Irradiados, celebrada en Ginebra del 12 al 16 de diciembre de 1988. (Cortesía de la OMS, Abramov)