



## Informe sobre las reuniones de los comités de expertos y los grupos de estudio<sup>1</sup>

### Informe de la Secretaría

#### EVALUACIÓN DE CIERTAS MICOTOXINAS

**Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios**  
**56º informe**  
**Ginebra, 6 a 15 de febrero de 2001<sup>2</sup>**

#### Recomendaciones principales

1. El Comité evaluó ocho micotoxinas que contaminan los alimentos: la aflatoxina M<sub>1</sub>, las fumonisinas B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> y B<sub>3</sub>, la ocratoxina A, y las tricotecenas deoxinivalenol y toxinas T-2 y HT-2. Las evaluaciones, exhaustivas, abarcaron el estudio de los datos metabólicos, toxicológicos y epidemiológicos; la disponibilidad de métodos analíticos para las micotoxinas presentes en los productos alimenticios; los protocolos de muestreo que se utilizan en el control reglamentario; los efectos del procesamiento sobre las concentraciones de micotoxinas; la evaluación del consumo de alimentos y los datos sobre los residuos para determinar la ingesta, y las medidas que pueden tomarse para evitar y/o controlar la contaminación.
2. Se estudiaron las dos concentraciones máximas de aflatoxina M<sub>1</sub> que había propuesto el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes, a saber, 0,05 y 0,5 µg/kg. Sobre la base de los supuestos más desfavorables, el previsto riesgo de cáncer de riñón atribuible a la aflatoxina M<sub>1</sub> sería muy reducido aplicando cualquiera de esos niveles máximos.
3. El Comité asignó una ingesta diaria tolerable máxima provisional de 2 µg/kg de peso corporal al conjunto de fumonisinas B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> y B<sub>3</sub>, ingeridas tanto por separado, como en combinación. Todas las estimaciones de la ingesta de fumonisinas, efectuadas a partir de los datos disponibles sobre consumo nacional, eran inferiores a esa cifra conjunta.

---

<sup>1</sup> El Reglamento de los Cuadros y Comités de Expertos estipula que el Director General presentará al Consejo Ejecutivo un informe sobre las reuniones de los comités de expertos que contendrá observaciones sobre las consecuencias de los informes de los comités de expertos, así como recomendaciones sobre las medidas que se hayan de adoptar.

<sup>2</sup> OMS, Serie de Informes Técnicos, N° 906, 2002.

4. La ocratoxina A es nefrotóxica y provoca efectos carcinógenos en el riñón. Se desconoce el mecanismo que provoca la carcinogenicidad de la ocratoxina A, pero se han propuesto mecanismos de acción tanto genotóxicos como no genotóxicos. Se están llevando a cabo estudios sobre la nefrotoxicidad de los componentes carcinogénicos, y el Comité recomendó que se realizara una nueva revisión en 2004. Mientras tanto, se mantiene la ingesta semanal tolerable provisional, fijada anteriormente en 100 ng/kg de peso corporal. La ocratoxina A que ingieren los consumidores de cereales del percentil 95 puede aproximarse a esa cifra.

5. El Comité fijó para el deoxinivalenol una ingesta diaria tolerable máxima provisional de 1 µg/kg de peso corporal. Sobre la base de estimaciones preliminares, es posible que la ingesta supere ese valor en muchas partes del mundo. El Comité estudió conjuntamente la toxina T-2 y su metabolito, la toxina HT-2, y estableció una ingesta diaria tolerable máxima provisional conjunta de 60 ng/kg de peso corporal. Sobre la base de la poca información disponible sobre la concentración de las toxinas T-2 y HT-2 en los productos alimenticios, no se prevé que la ingesta supere esa cifra conjunta.

6. Los resúmenes de la información en que se basan las evaluaciones de esas micotoxinas efectuadas por el Comité se han publicado por separado.<sup>1</sup>

### **Importancia para las políticas de salud pública**

7. El trabajo del Comité pone de relieve la importancia que reviste para la salud pública la evaluación de los riesgos de las sustancias químicas presentes en los alimentos. Destaca la complejidad del proceso, que abarca el acopio y el análisis de todos los datos pertinentes; la interpretación de los resultados de estudios de, por ejemplo, la carcinogenicidad, genotoxicidad, toxicidad reproductiva y teratogenicidad; la extrapolación al ser humano de los efectos observados en experimentos realizados en animales; y, sobre la base de los datos toxicológicos y epidemiológicos disponibles, la descripción de los riesgos para el ser humano.

8. Aunque todos los Estados Miembros se enfrentan al problema de evaluar los riesgos potenciales de las sustancias químicas presentes en los alimentos, actualmente sólo unas pocas instituciones científicas pueden evaluar los datos toxicológicos y conexos pertinentes. Por consiguiente, es importante facilitar a los Estados Miembros información válida tanto sobre los aspectos generales de la evaluación de los riesgos como sobre aditivos alimentarios y contaminantes específicos, para que los riesgos puedan evaluarse a nivel nacional.

9. La Comisión del Codex Alimentarius utiliza las recomendaciones del Comité para establecer normas alimentarias internacionales. Éstas se establecen solamente para las sustancias que han sido evaluadas por el Comité, y a las que se ha asignado una ingesta diaria admisible (en el caso de los aditivos alimentarios y los medicamentos veterinarios) o respecto de las cuales se ha establecido una ingesta tolerable o se ha estimado la potencia (en el caso de los contaminantes). Este procedimiento permite asegurar que los productos alimenticios objeto de comercio internacional satisfagan estrictas normas de inocuidad.

---

<sup>1</sup> *Safety evaluation of certain mycotoxins in food*. WHO Food Additives Series, No. 47; Estudios FAO: Alimentación y Nutrición, N° 74, 2001.

### **Repercusiones para los programas de la OMS**

10. El Comité evalúa continuamente las sustancias químicas presentes en los alimentos. En 2000 y 2001 se celebraron cuatro reuniones del Comité: dos sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos, otra sobre contaminantes y otra sobre residuos de fármacos de uso veterinario en los alimentos. Para 2002 y 2003 se han previsto cuatro reuniones.

11. La OMS copatrocina el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, que es el encargado de administrar la Comisión del Codex Alimentarius. Los trabajos del Comité son decisivos para la labor de la Comisión.

12. Las oficinas regionales y los Representantes de la OMS también utilizan las evaluaciones del Comité cuando asesoran a los Estados Miembros acerca de los programas de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos.

= = =