



CONCIENCIA SOBRE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS (FCM)

Autor: **John Points** - LGC Standard

Traducido por: **Paola Cueva** - Sulabsa

LAS PRUEBAS DE ENVASES SON ESENCIALES PARA EVALUAR LAS ESPECIFICACIONES DE SEGURIDAD, CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y PARA APOYAR EL COMERCIO INTERNACIONAL DE FCM.

El enfoque cada vez mayor en el consumo seguro de alimentos ha llevado a procesos robustos en todo el mundo para la gestión de riesgos de contaminantes químicos en la producción y el suministro de alimentos.

Los materiales en contacto con alimentos (FCM) son una fuente potencial importante de contaminación y una que está en constante evolución, incluyendo los envases de alimentos y otros artículos que entran en contacto con los alimentos desde la preparación hasta el consumo. Estos pueden abarcar desde empaques hasta utensilios de cocina y vajillas, maquinaria de fábrica, contenedores, superficies de preparación, entre otros.

Históricamente, el interés se ha centrado en la migración de sustancias añadidas intencionalmente (IAS), tales como monómeros residuales y aditivos funcionales de plásticos, silicona y caucho.

Más recientemente, el enfoque también ha cambiado hacia la migración de sustancias añadidas no intencionalmente (NIAS), incluidos los contaminantes de los materiales de embalaje reciclados (cartones y papeles). En los próximos años, es probable que el uso de celulosa y materiales a base de almidón, así como el empaque activo que extienda la vida útil de los alimentos, aumente exponencialmente. El equilibrio de riesgo y beneficio en el uso de estos materiales debe evaluarse antes de su uso.

Pruebas y regulaciones

Hay dos enfoques para las pruebas de contaminantes FCM, se necesitan pruebas de alimentos para respaldar las evaluaciones de riesgos toxicológicos, mientras que las pruebas de envases son esenciales para evaluar las especificaciones de seguridad, certificación de cumplimiento y para apoyar el comercio internacional de FCM.

Hay dos enfoques complementarios para regular la seguridad de FCM: listas negativas o positivas. Las listas negativas son listas reguladoras de sustancias que no están aprobadas como FCM, no están aprobadas para ser agregadas o incorporadas en FCM, o que no son deseables y tienen límites máximos (ya sea como % de la composición de FCM o como SML). Las listas positivas son listas reguladoras de sustancias que se han evaluado y aprobado explícitamente como FCM, siempre que la sustancia esté por debajo de un límite máximo en la composición de FCM.

Los diferentes reguladores otorgan diferentes valores a los enfoques de listas negativas o positivas. Por ejemplo, China ha introducido recientemente uno de los sistemas de listas positivas más completos del mundo. Se requiere aprobación reglamentaria antes de que se puedan usar aditivos en un material en contacto con alimentos. Esto ha impulsado la demanda de pruebas

de laboratorio utilizando los métodos estándar chinos para respaldar las presentaciones de registro de los fabricantes de envases.

A nivel mundial, la mayoría de los incidentes de seguridad de FCM notificados salen a la luz mediante pruebas reguladoras de importación/exportación de estos artículos (figura 1).

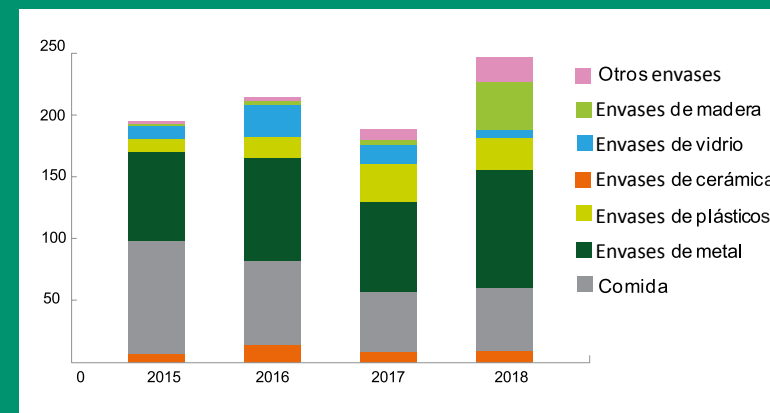


Figura 1. Incidentes relacionados a FCM, reportados globalmente

LA MAYORÍA DE LOS INCIDENTES DE SEGURIDAD DE FCM NOTIFICADOS SALEN A LA LUZ MEDIANTE PRUEBAS REGULADORAS DE IMPORTACIÓN/EXPORTACIÓN DE ESTOS ENVASES.

Instrumentos para Monitoreo de Proceso y Análisis, Estándares y Ensayos de Aptitud

Sulabsa
suministros de laboratorio s. a.



Av. Javier Prado Este 6210 of. 206
Urb. La Riviera de Monterrico II Etapa, La Molina, Lima-Perú

(51-1) 555 6462
(51-1) 555 4368

sulabsa@sulabsa.com
www.sulabsa.com

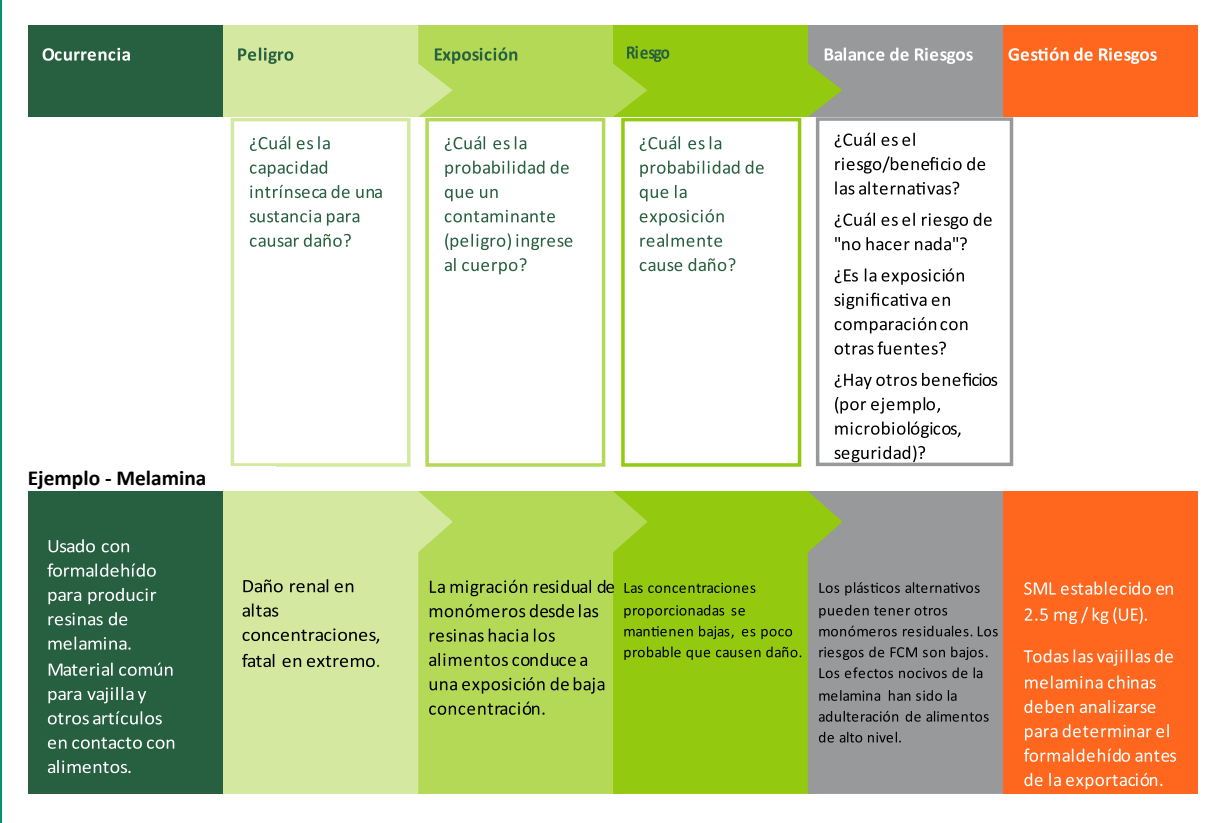


Figura 2. Proceso de gestión de riesgo, caso melamina

LA COMUNIDAD DE PRUEBAS ANALÍTICAS DEBE RESPONDER Y PROMOVER LA CONCIENCIA PÚBLICA DE LO QUE ENTRA EXACTAMENTE EN CONTACTO CON NUESTROS ALIMENTOS, APLICANDO EVALUACIONES DE RIESGO ADECUADAS CON MÉTODOS DE PRUEBA ANALÍTICOS APROPIADOS QUE INCORPOREN ESTÁNDARES DE REFERENCIA CONFIABLES Y TRAZABLES.

Las tendencias aparentes están sesgadas por el requisito de controles intensificados de la UE de que los utensilios de cocina de melamina y poliamida de origen chino se prueban para detectar formaldehído o aminos aromáticas primarias.

Gestión de peligro vs. riesgo

Existe una distinción importante entre peligro y riesgo, y entre evaluación de riesgos y gestión de riesgos. Se pueden ver como pasos secuenciales en un proceso.

El ejemplo de la melamina (ver figura 2) ilustra la diferencia entre estos pasos y muestra la importancia de dar valor a las fuentes de exposición en una evaluación, en lugar de dejarse influir principalmente por la gravedad del peligro. Si bien se ha demostrado que la melamina causa enfermedades y muertes cuando se usa como alimento adulterante, su migración de los FCM a los alimentos

es mucho menor que la requerida para desencadenar estos efectos peligrosos, por lo tanto, presenta un riesgo relativamente bajo para la salud humana.

En conclusión, la comunidad de pruebas analíticas debe responder y promover la conciencia pública de lo que entra exactamente en contacto con nuestros alimentos, aplicando evaluaciones de riesgo adecuadas con métodos de prueba analíticos apropiados que incorporen estándares de referencia confiables y trazables. Una vez que se completa una evaluación de riesgos, las decisiones de gestión de riesgos deben basarse en un equilibrio de consideraciones políticas más amplias. Estos incluyen compensar el riesgo de FCM con otros riesgos de seguridad alimentaria, objetivos de sostenibilidad y el riesgo de consecuencias no deseadas en el uso de sustitutos o alternativas.