

NUEVOS LIBROS

Food Toxicology - A Perspective on the Relative Risks. — (IFT Basic Symposium Series). — Edited by Steven L. Taylor and Richard A. Scanlan. New York, N.Y., Marcel Dekker, Inc., 1989, 464 p. Pasta dura (Inglés). Ilustrado. ISBN 0-8247-8141-4. Precio en dólares de Estados Unidos: US\$71.50.

El Instituto de Tecnólogos en Alimentos (IFT) de Estados Unidos y la Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, auspician anualmente un simposio básico de dos días, el cual se celebra juntamente con la reunión anual del IFT. El contenido de este libro constituye las Memorias del 12º Simposio Básico "Toxicología de Alimentos: Una Perspectiva sobre los Riesgos Relativos", el que tuvo lugar los días 17 y 18 de junio de 1988, inmediatamente previo a la 48a. Reunión Anual del IFT en Nueva Orleans, Luisiana, EUA.

Durante los últimos 20 años hemos sido testigos de una creciente conciencia pública en cuanto a la seguridad e inocuidad de la provisión de alimentos. Ejemplo muy específico de la preocupación y ansiedad del público en lo concerniente a la protección contra carcinógenos exógenos fue precisamente la promulgación de la Propuesta 65 en California, hace algunos años. En los últimos 20 años han habido cambios significativos en la forma en que los alimentos se procesan y distribuyen mundialmente. Estos cambios representan formidables retos a los interesados en la industria de alimentos y en las agencias reguladoras, responsables de la seguridad, inocuidad y salubridad de nuestros alimentos.

Durante el mismo período de tiempo, y particularmente en el curso de la pasada década se ha suscitado gran actividad en el conglomerado de académicos, de los que se dedican a la industria de alimentos, y de las agencias reguladoras, por mejorar los conocimientos básicos, con el propósito de mejorar nuestra capacidad para definir y controlar riesgos asociados con sustancias deletéreas en los alimentos. Algunos de esos miembros del mundo académico, de la industria de alimentos y de las agencias gubernamentales que han estado involucrados en estas actividades fueron oradores en este Simposio, y son autores de los capítulos que contiene el volumen que aquí se comenta.

En dicho evento, se prestó especial atención a los carcinógenos que encuentran la forma de penetrar en nuestros alimentos, por lo que varios capítulos del libro se dedican a grupos selectos de carcinógenos tales como micotoxinas y compuestos N-nitroso. No todos los problemas en la toxicología de alimentos se relacionan con los riesgos de cáncer, de modo que también se incluyen algunos otros capítulos que tratan acerca de factores de riesgo ajenos a los carcinógenos. Por último, hay ciertas partes en las que autores procedentes de los diversos sectores proporcionan perspectivas globales que ilustran cómo la evaluación de riesgos ha progresado y cómo se está

utilizando en formular decisiones reglamentarias difíciles.

El Simposio, en síntesis, materializó como resultado de las discusiones por parte de los organizadores cuando eran miembros del Comité de Protección de Alimentos de NRC/NAS hace varios años. Por consiguiente, su propósito es suministrar un panorama actualizado y los debates de los muchos rubros que implica la definición y el tratamiento de los riesgos creados por sustancias nocivas en los alimentos.

El volumen incluye la nómina de todos los participantes y sus respectivas presentaciones en un total de 15 capítulos, acompañado cada uno de la bibliografía correspondiente. En las páginas finales se proporciona un índice por materia, muy completo y explícito.

Los interesados en este campo de actividad pueden obtener el libro de Marcel Dekker, Inc., 270 Madison Avenue, New York, N.Y. 10016 acompañando su solicitud de un cheque en dólares de los EUA, por la suma de \$71.50 ya indicada.

Evaluación de Programas de Garantía de la Inocuidad de los Alimentos. Principios orientadores. — Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1989, 52 p. Publicado también en francés y en inglés. ISBN 92 4 35247 8. Precio: Fr.s. 9 US\$7.20 (No. de pedido: 3150321).

Esta nueva publicación de la OMS expone conceptos, razonamientos y sugerencias en respuesta a la acuciante necesidad de mejorar los programas de garantía de inocuidad de los alimentos. La obra, dirigida a las autoridades nacionales, subraya la importancia de la evaluación como instrumento de gestión para identificar los problemas de inocuidad alimentaria y elaborar programas correctivos apropiados. Se ha tratado, a través de libro, de ayudar a los lectores a comprender las dificultades que presenta la aplicación de un programa eficaz de inocuidad de los alimentos. Por otro lado, se hacen ver las ventajas que un buen programa puede reportar desde el punto de vista de la reducción de las pérdidas económicas y la mejora de la salud pública.

Se enuncian y explican los factores responsables del aumento espectacular y general del número de partidas de alimentos y piensos que se contaminan, así como la incidencia de enfermedades alimentarias, con la consiguiente pérdida de productividad comercial y económica. Seguidamente se exponen sucinta y objetivamente cada uno de los principales agentes causantes de enfermedades transmitidas por alimentos, proporcionando información sobre su comportamiento ecológico, los alimentos de más probable contaminación, la naturaleza y gravedad de sus efectos en la salud, y los problemas especiales de detección y lucha que plantean. Asimismo, se examinan brevemente diversas cuestiones relacionadas con la utilización de aditivos alimentarios y plaguicidas.

Mostrada la complejidad de los problemas de inocuidad de los alimentos, se abordan cuestiones de política general que pueden ayudar a las autoridades nacionales a analizar las necesidades de inocuidad de los alimentos y determinar las medidas adecuadas para satisfacerlas. En un capítulo relativo a los conceptos generales de la evaluación se analizan las razones en que se basan la evaluación y la vigilancia, las limitaciones de la evaluación y las materias y factores que han de evaluarse, y la selección de indicadores y criterios metodológicos apropiados. Además se dan diversas orientaciones sobre el empleo de la evaluación como instrumento de gestión, en particular consejos sobre la selección del evaluador, la gestión de la evaluación y la interpretación y el uso de los resultados.

La segunda parte de la obra incluye orientaciones sobre la naturaleza y el buen

desarrollo del proceso de evaluación, enumerando una serie de preguntas que pueden formularse y de puntos que han de tenerse en cuenta al reunir los datos, identificar los problemas especiales y estimar la capacidad de hacerles frente.

El libro finaliza con una serie de principios que pueden servir de guía para la selección de los indicadores que con mayor probabilidad permitirán recabar información útil en cuanto a la eficacia y la eficiencia de los programas encaminados a asegurar la inocuidad de los alimentos.

Los interesados pueden adquirir esta obra directamente de la Oficina de Publicaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS), 1211 Ginebra 27, Suiza, adjuntando su cheque por la suma indicada.