

# Hoja de datos N.º 29 del Código alimentario

*Lo que debe saber sobre el Código*

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 2-401.11

### Aditivos.

(1) "Aditivo alimentario" tiene el significado establecido en la Ley de alimentos, medicamentos y cosméticos federal secciones 201(s) y 21 CFR170.3(e)(1).

(2) "Aditivo colorante" tiene el significado establecido en la Ley de alimentos, medicamentos y cosméticos federal sección 70.3(f).

### 3-202.12 Aditivos.

Los alimentos no deben contener aditivos alimentarios desautorizados o aditivos que superen las cantidades especificadas en la sección 21 CFR 170-180 sobre aditivos alimentarios generalmente reconocidos como seguros, o sustancias sancionadas anteriormente que superen las cantidades especificadas en la sección 21 CFR 181-186; sustancias que superen las cantidades especificadas en la sección 9 CFR Subpartado Sección C 424.21(b), ingredientes de alimentos y fuentes de radiación; o residuos de pesticidas que superen las disposiciones especificadas en la sección 40 CFR 180, límite de tolerancia de químicos pesticidas en los alimentos y excepciones.<sup>9</sup>

## RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Los aditivos alimentarios son sustancias que se convierten en componentes de alimentos, ya sea de manera directa o indirecta. Se deben regular estrictamente porque las cantidades excesivas pueden ser dañinas para el consumidor. Los contaminantes o residuos accidentales también pueden llegar a la cadena de suministro de alimentos. Los límites de tolerancia o límites seguros designados para estos químicos se determinan mediante evaluaciones de riesgo basadas en estudios de toxicidad y cálculos de consumo.

Los aditivos alimentarios y colorantes deben usar en cumplimiento de una reglamentación federal al respecto, de una notificación eficaz de contacto con los alimentos o de un límite de excepción a la regulación. Dichas regulaciones, notificaciones y excepciones generalmente se componen de tres partes: la *identidad* de la sustancia, las *especificaciones* incluyendo su pureza o propiedades físicas, y las *limitaciones* sobre las condiciones de uso. Para que el uso de un aditivo alimentario o colorante esté en cumplimiento, su uso debe cumplir con los tres criterios.

Todos los alimentos que ingresan en un restaurante deben provenir de fuentes autorizadas. La mayoría de los aditivos alimentarios y colorantes que usted compra de su proveedor comercial son Generalmente reconocidos como seguros (GRAS). Los ejemplos serían la sal, la pimienta y la canela. Existe una lista de sustancias GRAS en la sección [21 CFR 170-186](#), donde se incluyen los nombres de los artículos alimentarios, además de cuánto puede usarse. Existen algunos aditivos inesperados que están permitidos, como el glutamato sódico (que muchas personas suponen que no es seguro comer). Los aditivos colorantes, como el colorante alimentario rojo, también están permitidos en tanto se sigan las instrucciones.

Muchos de estos productos son aprobados por la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) según cada caso individual para un uso específico. Por ejemplo, si se usa espirulina como aditivo colorante, está permitida en pequeñas cantidades en un entorno de procesamiento. Pero, por ejemplo, el polvo de espirulina no se puede agregar como ingrediente en licuados en un café. Otro ejemplo es el carbón de coco, que está prohibido aún siendo creado a partir de un alimento autorizado (el coco).

Estos tipos de distinciones pueden dificultar la determinar sobre qué productos están permitidos como aditivos y cuáles no lo están. Por este motivo, a menos que el fabricante pueda presentar una carta del Centro de Seguridad Alimentaria y Nutrición Aplicada (CFSAN) o de la FDA donde se declare que su producto está autorizado como aditivo, tal producto no está permitido para su uso en un establecimiento de servicio de alimentos. Para obtener más información, visite: <https://www.fda.gov/food/food-ingredients-packaging/determining-regulatory-status-food-ingredient>.

## Aditivos

Algunos aditivos que **no** están autorizados por la FDA en este momento incluyen los siguientes:

- Carbón activado
- Polvo de kava (no se puede agregar al alimento, pero la raíz entera se puede preparar como té)
- Nitritos/nitratos (sin un permiso excepcional para garantizar que se usen en las cantidades adecuadas)
- Sulfitos en frutas y vegetales frescos que tienen como fin servirse crudos
- Kratom, de ninguna forma
- *Blue lotus* (nenúfares azules, nenúfares sagrados)
- Productos etiquetados incorrectamente



**Los productos "naturales" u "orgánicos" no se aprueban de manera automática para su uso como ingredientes de alimentos**

Algunos productos que **están** autorizados para agregarse directamente a los alimentos incluyen los siguientes:

- Aceite de coco MCT
- Aceite CBD de fabricantes de Oregon (el producto de otros estados debe demostrar que cumple con los requerimientos de Oregon)

Los operadores no pueden hacer alegaciones de salud, tal como "reduce la ansiedad" o "disminuye la presión sanguínea" para productos que se agregan a los alimentos.

Los establecimientos pueden vender suplementos envasados en sus envases originales e intactos, pero no pueden agregarlos directamente a los alimentos.