



Noticias sobre inocuidad de los alimentos

Emitido por el Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria (FOS)
Organización mundial de la Salud

<http://www.who.int/foodsafety/en>
foodsafety@who.int

No 20 – 23 de junio de 2006

Recomendaciones relacionadas al Codex Alimentarius en la sesión 57 de la Asamblea Mundial de la Salud

Bajo el punto 15.3 de la agenda de la Asamblea Mundial de la Salud (22-27 de mayo de 2006) varios países expresaron inquietud acerca del apoyo presupuestario a las actividades relacionadas con el Codex de la OMS. En respuesta, la Secretaría de la OMS explicó que está buscando activamente fondos adicionales para el Área de Trabajo de Inocuidad de los Alimentos, bajo la cual reside el Codex. La Secretaría expresó el compromiso de buscar mecanismos adicionales de fortalecer la inclusión de la salud en el desarrollo de normas alimentarias del Codex. El apoyo a la provisión del asesoramiento científico, que es un prerrequisito para el trabajo del Codex se busca de diversos donantes a través de la Iniciativa Mundial de la OMS para el Asesoramiento Científico de Alimentos (GIFSSA): <http://www.who.int/foodsafety/codex/gifssa/en/index.html>

Contacto: Jørgen Schlundt. (Tel: +41 22791 3445 – E-mail : schlundtj@who.int)

Directrices para la preparación fórmula en polvo para lactantes

La Reunión del Grupo de Trabajo del Codex sobre fórmulas para lactantes, Ottawa, Canadá, mayo de 15-17, 2006, consideró nuevamente el borrador del Código de Prácticas Higiénicas. Un capítulo sobre: "Medidas de Control para la preparación inocua de fórmula para lactantes" fue añadido. También se agregó el siguiente texto: "La preparación de fórmulas lácteas en polvo para lactantes no es un producto estéril y puede estar contaminada con agentes patógenos que pueden causar grave enfermedad. La preparación, manipulación y manejo adecuado del producto una vez reconstituido disminuye el riesgo de enfermedad". Criterios para calcular el nivel de reducción de riesgo asociado a *Enterobacter sakazakii* y *Salmonella*, con base a un nuevo modelo fue incorporado. El Borrador de la FAO/OMS sobre las para la Preparación, el Almacenamiento, y el Manejo Seguro de Fórmulas Infantiles en Polvo fue conocido y apoyado por el grupo.

Contacto: Jaap Jansen, (Tel: +41 22791 3568 - E-mail: jansenj@who.int)

La estimación de la carga mundial de las enfermedades de transmisión alimentaria: Solicitudes de Colaboración

Con el fortalecimiento reciente en el área de epidemiología, FOS iniciará trabajos para un mejor cálculo de la carga mundial de las enfermedades transmitidas por los alimentos y de sus causas múltiples en el sentido más amplio. A este fin, se promoverá una alianza de los múltiples socios nacionales e internacionales. Más información sobre este ejercicio esta disponible en: http://www.who.int/foodborne_disease/burden/en/. Si usted tiene información pertinente y relevante sobre este tema, o quisiera asociarse con nosotros en este ejercicio; sírvase comunicarse con Claudia Stein: (Tel: +41 22 791 3234 - E-mail: steinc@who.int)

Influenza aviar: Una selección de las Preguntas más Frecuentes relacionadas con los animales, alimentos y el agua

Disponible en inglés, francés, el español, árabe, chino y ruso en: <http://www.who.int/foodsafety/micro/avian/en/index1.html>

Contacto: François-Xavier Meslin (Tel: +41 22 791 2575 - E-mail: meslinf@who.int)

Influenza aviar: Protección de la Salud Humana de la Granja al Tenedor

Un video educativo sobre los aspectos de prevención de la influenza aviar a los seres humano mediante las precauciones sencillas y prudentes que disminuyen la propagación de la enfermedad en los animales, y de los animales a los seres humanos. El texto completo de la nota técnica de la OMS y el video están disponible en: http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/ai_farmtofork/en

Contacto: Jørgen Schlundt (Tel: +41 22 791 3445 - E-mail: schlundtj@who.int)

Alergias Alimentarias

El 6 de junio, 2006 INFOSAN publicó una nota de información sobre las Alergias Alimentarias. La nota proporciona a las autoridades sanitarias nacionales información diseñada para mejorar la calidad de vida de personas con este tipo de alergias. La nota está disponible en inglés, francés, español, árabe, chino y ruso en: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en

Contacto: Margaret Miller (Tel: +41 22 791 1979 - E-mail: millerma@who.int)

Fortalecimiento del Cumplimiento de Estándares de Seguridad Alimentaria y Ambiental

El Subprograma de Alimentos y Protección del Medio Ambiente de la División Conjunta de FAO/IAEA de las Técnicas Nucleares en los Alimentos y la Agricultura, que incluye la Unidad de Productos Agroquímicos de los Laboratorios de la IAEA ha desarrollado actividades extensas relacionadas con el cumplimiento de las normas y estándares en alimentos, y seguridad ambiental mediante el uso de buenas prácticas agrícolas. Estas actividades incluyen la aplicación de tecnologías nucleares y otras relacionadas para el control de los agentes patógenos transmitidos por los alimentos y de las plagas e insectos; así como también programas de capacitación para laboratorios sobre el uso de las metodologías analíticas para monitorear los residuos agroquímicos en los alimentos y conseguir que los plaguicidas y fármacos de uso veterinario cumplan con normas, especificaciones y códigos de conducta relacionados con las buenas prácticas agrícolas y de procesamiento. Mayor información está disponible en: (<http://www.naweb.iaea.org/nafa/fep/public/fep-nl-9-1.pdf>)

Nueva Publicación disponible en la Red

Evaluación de Riesgos del *Vibrio vulnificus* en ostras crudas, Evaluación de Riesgos Microbiológicos. Series No. 8.

Disponible en: <http://www.who.int/foodsafety/publication/micro/mra8/en>