



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 24 – 30 abril 2007

Guías de FAO/OMS sobre la Fórmula en Polvo para Lactantes (PIF)

FOS en colaboración con la FAO ha formulado nuevas guías para la preparación segura, el almacenamiento y uso de la fórmula en polvo para lactantes (PIF). Estas guías fundamentadas en riesgo se han formulado sobre la base del resultado de la evaluación de riesgos de FAO/OMS de *E. sakazakii* en PIF y en respuesta a una solicitud de la Asamblea Mundial de la Salud (resolución WHA/58.32 de WHA). PIF no es un producto estéril y puede contener bacterias nocivas como *E. sakazakii*. Estas guías prestan asesoramiento sobre la preparación segura de PIF en diferentes ambientes en la Atención de Salud y en los entornos domiciliarios.

Las Guías estarán disponibles en 6 idiomas a: <http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/pif2007/en>.
Contacto: Peter Karim Ben Embarek (Tel: +41 22 791 4204 – E-mail: benembarekp@who.int)

Llamado de expertos para el Grupo de Referencia de Epidemiología de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos de la OMS (FERG)

Aunque los estimados de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos han sido recientemente establecidas en varios países, se necesitan cálculos mundiales y cálculos nacionales adicionales para informar a las instancias normativas de salud pública. Por lo tanto, en colaboración con múltiples socios internacionales FOS ha lanzado una iniciativa mundial para disponer de los datos existentes actualmente y proporcionar un marco estratégico para la evaluación de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos. El informe está disponible en: http://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/burden_sept06/en.

La consulta dio una clara orientación estratégica a la OMS e indicó que el establecimiento de un Grupo de Referencia de Epidemiología de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (FERG) ejecutara las recomendaciones. FOS está ahora haciendo un llamado a Asesores para que formen parte de FERG aplicando por el siguiente enlace: http://www.who.int/foodsafety/foodborne_disease/ferg_advisers/en.

Contacto: Claudia Stein (Tel: +41 22 791 3234 - E-mail: steinc@who.int) o Tanja Kuchenmüller (Tel: + 41 22 791 50 95 - E-mail: kuchenmullert@who.int).

Bienvenidos al EQAS 2007

El programa Global de la OMS Salm-Surv (OMS-GSS) ha lanzado la séptima prueba del Sistema Externo de Garantía de la Calidad (EQAS). EQAS es una prueba de pericia de GSS de la OMS coordinada por Instituto Nacional de Alimentación en Dinamarca donde más de 180 laboratorios ya se han inscrito. EQAS 2007 ofrece pruebas para la serotipificación y sensibilidad a los antibióticos de ocho cepas de *Salmonella*, prueba de sensibilidad a los antibióticos de una cepa de *E coli* para el control de calidad (*E. coli* ATCC 25922), la identificación de dos aislamientos de *Campylobacter* e identificación y tipificación de un agente patógeno desconocido.

Más información está disponible en: http://www.who.int/salmsurv/activities/GSS_EQAS/en/
Contacto: Awa Aidara-Kane (Tel: +41 22 791 2403 - correo electrónico: aidarakanea@who.int).

Llamado de expertos e información para la reunión conjunta de expertos FAO/OMS sobre los beneficios y riesgos del uso de "cloro activo" en producción de alimentos y procesamiento de alimentos

La FAO y la OMS han expedido un llamado a expertos e información para facilitar el nuevo trabajo en la evaluación de los beneficios y los riesgos del uso del 'cloro activo' en la producción y el procesamiento de alimentos, de acuerdo con lo solicitado por la 29.ª sesión de la 'Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius'. Una reunión de expertos se convocará durante el 2007 para considerar este asesoramiento. Las metas principales son considerar el riesgo de los subproductos de desinfección (excluyendo impactos ambientales) frente al beneficio de bajar el riesgo de los riesgos microbianos después del uso del cloro activo para las finalidades de desinfección en la producción y el procesamiento de alimentos.

Más información está disponible a: http://www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en
Contacto: Angelika Tritscher (Tel: +41 22 791 3569-correo electrónico: tritschera@who.int)

Nuevas publicaciones disponibles en la web

Manual de las Cinco Claves para la inocuidad de alimentos disponible ahora en inglés, francés, español, ruso y chino a: <http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keysmanual/en> (Árabe en preparación)

La **nota de Información de INFOSAN sobre el monitoreo de Contaminantes Orgánicos Persistentes (COP)** disponible en inglés, francés, el español, ruso, árabe y chino en: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en

Las **preguntas y las Respuestas en la influenza Aviar (Edición revisada en abril del 2007)** disponible en inglés, francés, ruso en: <http://www.who.int/foodsafety/micro/avian/en/index1.html>

Análisis de riesgos en inocuidad de los alimentos - Una guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos disponible en: <http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/riskanalysis06/en>