



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 25 – 12 Junio 2007

Repetición de la llamada para nominaciones de expertos e información – Reunión de conjunta FAO/OMS sobre los beneficios y riesgos del uso de "cloro activo" en la producción y el procesamiento de alimentos.

En Abril, la FAO y la OMS publicaron una llamada para nominaciones de expertos y una llamada para información para facilitar nuevo trabajo en la evaluación de beneficios y riesgos del uso de "cloro activo" en la producción de alimento y su procesamiento. La respuesta a la llamada para nominaciones de expertos y llamada para información no ha sido completamente satisfactoria, y por esta razón las Organizaciones van a extender la fecha límite para aplicaciones hasta el 30 de junio 2007. Las metas principales de la planeada reunión de expertos son de considerar el riesgo de productos secundarios de desinfección (excluyendo los impactos ambientales) contra el beneficio de la reducción de riesgo de los peligros microbianos que resultan del uso de cloro activo para propósitos de desinfección en la producción de alimento y procesamiento. Más información está disponible en: http://www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en
Contacto: Angelika Tritscher (Teléfono: +41 22 791 3569 - Correo electrónico: tritschera@who.int)

El Reglamento Sanitario Internacional (2005)

El Reglamento Sanitario Internacional (RSI) (2005) entrará en vigor el próximo viernes (15 junio 2007). El propósito y el alcance del RSI (2005) son de prevenir la propagación internacional de enfermedades, proteger contra esa propagación, controlarla y darle una respuesta de salud pública de forma proporcionada con los riesgos y las amenazas para la salud pública y evitando al mismo tiempo las interferencias innecesarias con el tráfico internacional. Debido a que ciertos brotes de enfermedades animales con potencial zoonótico y eventos de inocuidad de alimentos son considerados bajo el RSI (2005), es importante que las agencias responsables de estas áreas estén al tanto de sus obligaciones y trabajen en estrecha colaboración con su Punto Focal Nacional para el RSI. Una nota informativa INFOSAN ha sido desarrollada para explicar el RSI (2005) en el contexto de la seguridad de alimento y está disponible en seis idiomas en: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en
Contacto: Jenny Bishop (Teléfono: +41 22 791 1434 - Correo electrónico: bishopj@who.int)

Nuevo Plan Estratégico para la OMS

Del 22 al 27 mayo se llevó a cabo en Ginebra Suiza la 59ª Asamblea Mundial de la Salud (AMS). La AMS aprobó el plan estratégico de término medio de la OMS para 2008 a 2013 y el Presupuesto Programático 2008-09. El trabajo de la Organización será organizado en 13 Objetivos Estratégicos (OE) en vez de las previas 36 áreas del trabajo. La mayor parte del trabajo del Departamento de Inocuidad de Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria será más estrechamente coordinado con el Departamento de Nutrición bajo el OE 9 (mejorando nutrición, la inocuidad de alimentos y seguridad alimentaria), pero otras partes importantes del trabajo estarán bajo OE1 (reduciendo la carga de salud, social y económica de enfermedades transmisibles), OE5 (reduciendo consecuencias de salud en emergencias) y OE8 (promoviendo un ambiente más sano). El plan estratégico está disponible en: http://www.who.int/gb/s/s_amtsp.html
Contacto: Jørgen Schlundt (Teléfono: + 41 22 791 3445 – Correo electrónico: schlundtj@who.int)

Promoviendo la salud de mujeres mediante las Cinco Llaves para la Inocuidad de los Alimentos

Las mujeres juegan un papel esencial en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), por esta razón la OMS ha desarrollado un módulo de entrenamiento sobre las Cinco Llaves (entrenar al entrenador) para enseñar a mujeres los elementos de manipulación segura y las prácticas de preparación de alimentos. El curso explica los comportamientos básicos de la higiene de alimento desarrollados para el póster de las Cinco Llaves, proporciona estrategias de comunicación para promover cambios de conducta necesarios para prevenir las ETA, y permite a mujeres romper las barreras necesarias para adoptar estos comportamientos. El programa de capacitación será probado en breve en países pilotos y la versión final del programa estará disponible en otoño. La Asamblea Mundial de la Salud fue una buena oportunidad para presentar el proyecto a Países miembros de los cuales 30 países se registraron para organizar los cursos de capacitación. Las Organizaciones no Gubernamentales son invitadas a tomar parte en esta iniciativa.

Contacto: Françoise Fontannaz (Teléfono: +41 22 791 36 97 – Correo electrónico: fontannazf@who.int)

Nuevas publicaciones disponibles en el sitio web:

El Manual sobre las Cinco Llaves para la Inocuidad de los Alimentos está disponible en los seis idiomas del OMS (inglés, francés, español, ruso, chino y árabe) en: <http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keysmanual/en>