



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 30 – 7 Agosto 2008

La OMS en los juegos Olímpicos de Beijing

La OMS, en colaboración con el Comité Organizador de la XXIX Olimpiada (BOCOG) de Beijing, el Ministerio de Salud y Administración de Alimentos de Beijing presentó una campaña de promoción de la salud sobre los beneficios a la salud de la inocuidad de los alimentos, regímenes alimentarios saludables y actividad física apropiada. Las 3 cinco claves: Cinco Claves de la Inocuidad de Alimentos, Cinco Claves para un Régimen Alimentario Saludable, Cinco Claves para Actividad Física Apropiada se lanzan por primera vez en el contexto de los Juegos Olímpicos de Beijing con una impresión inicial de 1,4 millones de copias difundidas en ubicaciones estratégicas como el aeropuerto, puntos eventos de los Juegos Olímpicos, hoteles y en comunidades. La OMS promueve encarecidamente la traducción, reproducción y difusión de estas recomendaciones. La OMS recibirá con beneplácito la colaboración adicional para promover estos mensajes en eventos internacionales, especialmente por las autoridades sanitarias nacionales. Las 3 Cinco Claves están disponibles en: http://www.who.int/foodsafety/consumer/3_fives_Beijing/en

La OMS y el Ministerio de Salud, China PR, han hecho una adaptación específica de la Guía de la OMS en Alimentos Aptos para el Consumo de los Viajeros. La Guía fue respaldada por BOCOG y estará disponible en los puntos de eventos Olímpicos y otros lugares públicos. Un número telefónico de asistencia urgente está incluido en la guía y el Ministerio de Salud estableció una red de respuesta. La OMS promueve encarecidamente la adaptación, reproducción y difusión de estas recomendaciones. La guía está disponible en: <http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/travellers/en>
Contacto: Françoise Fontannaz – Tel: +41 22 791 36 97 – E-mail: fontannazf@who.int

Proyecto para actualizar los principios y métodos para la evaluación de sustancias químicas presentes en los alimentos – Se solicitan observaciones

La FAO y la OMS han iniciado un [Proyecto conjunto para Actualizar y Consolidar Principios y Métodos para la Evaluación de Riesgos de Productos Químicos en los alimentos](#). En el marco de este proyecto, varios talleres de expertos y consultas internacionales se han celebrado para desarrollar un documento actualizado. El documento borrador final está ahora abierto para observaciones del público. Todas las observaciones se compilarán y serán consideradas en una consulta de expertos al final del 2008 y el documento final se publicará en la serie de Criterios de Salud Ambiental, reemplazando el EHC 70 anterior. El documento borrador está disponible [aquí](#). Observaciones deben presentarse a más tardar el 15 de septiembre de 2008 electrónicamente por correo electrónico a JECFA (jecfa@who.int).
Contacto: Myoengsin Choi – Tel: +41 22 791 1523 – E-mail: choim@who.int

Solicitan datos para el 71ava JECFA (Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios) junio 2009.

La 71ava reunión del `Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios` (JECFA) se celebrará en Ginebra, Suiza, del 16 al 24 de junio de 2009 que es tratar Aditivos Alimentarios. La solicitud está disponible a: <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/jecfa71.pdf>
Contacto: Myoengsin Choi – Tel: +41 22 791 1523 – E-mail: choim@who.int

La autoridad de inocuidad de los alimentos de Irlanda recibe el premio de Inocuidad de los Alimentos de la OMS

La Organización Mundial de la Salud entregó la Segunda Adjudicación del premio de Inocuidad de los Alimentos de la OMS a la Autoridad de Inocuidad de los Alimentos de Irlanda (FSAI) al final del primer día de la 31ava sesión de la `Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius`, celebrada en Ginebra. El premio de Inocuidad de los Alimentos se le ha dado a FSAI en reconocimiento de sus contribuciones internacionales en la promoción de la inocuidad de los alimentos en la comunidad mundial. Leer más a: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/fs_award/en

Nuevas publicaciones disponibles en la web:

Resumen del informe de la 69^{ava} reunión del JECFA (Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios), 17 – 26 Junio 2008, Roma, Italia, está disponible en: <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/summaries/en>

Nota de INFOSAN No. 4/2008 – Codex Alimentarius – Las normas alimentarias internacionales. Esta disponible en los seis idiomas oficiales de la OMS en http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en

Nota de INFOSAN No. 5/2008, Iniciativa de la OMS para Calcular la Carga Mundial de Enfermedades de Transmisión Alimentaria. Esta disponible en los seis idiomas oficiales de la OMS en: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en

WHO Global Salm-Surv Boletín No. 1/2008. Esta disponible en: <http://www.who.int/salmsurv/links/newsletters/en>