Este Boletín comenzó a editarse en 2006 en formato digital y continuará siendo distribuído mensualmente a la lista de suscriptos en inocuidad de los alimentos, para mantener la diseminación selectiva de la información escogida por sus suscriptores, a quienes solicitamos actualizar sus datos en "update your preferences" al pie.

This Newsletter started in 2006 and provides monthly information on food safety. Subscribers can update their information and preferences in the footnote.



Agosto - 2020 / Número: 102

CAPACITACIÓN VIRTUAL PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS



La propagación de microorganismos patógenos y sustancias químicas nocivas a través de los alimentos constituye un gran riesgo para la salud pública. La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que, a nivel global, los alimentos contaminados causan más de 200 enfermedades distintas y 420.000 muertes anuales.
La contaminación de alimentos no tiene consecuencias únicamente en términos de salud, sino que también tiene un gran impacto en la economía.

Se desconocen los costos globales de las enfermedades transmitidas por los alimentos; sin embargo, según un estudio del Banco Mundial, los alimentos contaminados cuestan a las economías de medios y bajos ingresos alrededor de 110 mil millones de dólares en pérdida de productividad y gastos médicos cada año[1]. Estos costos podrían evitarse mediante la implementación de medidas preventivas "de la granja a la mesa" y el fortalecimiento de los sistemas de vigilancia de inocuidad de los alimentos.

Entre estas medidas preventivas se encuentran los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex[2], que constituyen una base firme para prevenir la contaminación de alimentos por agentes físicos, químicos o biológicos. Estos principios también se aplican a los establecimientos en los que se prepara el alimento para consumo, donde los manipuladores deben tener conocimiento de estas Buenas Prácticas y ser conscientes de los peligros alimentarios.

La contaminación de alimentos puede causar problemas de grandes dimensiones, pero se puede prevenir mediante la adopción de reglas muy sencillas que cualquiera puede aprender para un manejo adecuado de los alimentos, asegurando su inocuidad en todo momento.

Con el propósito de ampliar y reforzar el conocimiento en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, *PANAFTOSA-PAHO/WHO* ha diseñado la *Capacitación Virtual para Manipuladores de Alimentos* destinado no sólo a profesionales de la alimentación sino también a consumidores para fortalecer las medidas de higiene en establecimientos y en casa. Asimismo, el curso proporciona información básica en materia de inocuidad alimentaria para que sea adaptada en cada país según sus necesidades. El curso está disponible en español, portugués e inglés.

Con este enlace se accede al curso. ¡Ya puedes inscribirte!
https://www.campusvirtualsp.org/es/curso/curso-de-manipuladores-de-alimentos-2020

---

[1] https://www.bancomundial.org/es/news/press-release/2018/10/23/food-borne-illnesses-cost-us-110-billion-per-year-in-low-and-middle-income-countries
[2] http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf

FOOD HANDLERS VIRTUAL TRAINING



The spread of pathogenic microorganisms and harmful chemicals through food constitutes a great risk to public health. The World Health Organization (WHO) estimates that, globally, contaminated food causes more than 200 different diseases and 420,000 deaths annually.
Food contamination does not have consequences only in terms of health, but also has a great impact on the economy.

The global costs of foodborne illness are unknown; however, according to a World Bank study, contaminated food costs for low- and middle-income economies $ 110 billion in terms of productivity and medical expenses each year[1]. These costs could be avoided by implementing "farm-to-fork" preventive measures and strengthening food safety surveillance systems.

Among these preventive measures are the Codex General Principles of Food Hygiene[2], which constitute a firm basis for preventing food contamination by physical, chemical or biological agents. These principles also apply to establishments where food is prepared for consumption, where handlers must be aware of these Good Practices and food hazards.

Food contamination can cause major problems, but it can be prevented by adopting very simple rules that anyone can learn for proper food handling, ensuring its safety at all times.

With the purpose of expanding and reinforcing knowledge on Good Food Handling Practices, *PANAFTOSA-PAHO/WHO* has designed a *Virtual Training for Food Handlers* targeting not only food professionals but also consumers to strengthen hygiene measures in establishments and at home. Likewise, the course provides basic information on food safety to be adapted in each country according to their needs. The course is available in Spanish, Portuguese and English.

Here it's the course link. Join now!
https://www.campusvirtualsp.org/en/course/food-handlers-virtual-training-2019

---

[1] https://www.worldbank.org/en/news/press-release/2018/10/23/food-borne-illnesses-cost-us-110-billion-per-year-in-low-and-middle-income-countries

[2] http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf

Mas información / More information:

https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety

Organización Panamericana de la Salud | Organización Mundial de la Salud Oficina Regional para las Américas | PANAFTOSA Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria

Centro de Gestión del Conocimiento de PANAFTOSA

Favoreciendo la diseminación equitativa de información relevante en el área de Inocuidad de los Alimentos, el boletín surge como una fuente de información estratégica para atender las necesidades técnico-científicas de los profesionales del área, así como a quien tenga interés. Algunas informaciones están disponibles solamente en su idioma original.
El contenido de este boletín es definido por el área de Inocuidad de los Alimentos.
Este boletín es preparado y distribuído por el Centro de Gestión del Conocimiento de PANAFTOSA.
Solicitudes, comentarios y sugerencias: cgc.panaftosa@paho.org

The newsletter constitutes a source of strategic knowledge for food safety professionals and interested parties to respond to scientific-technical aspects in the food safety arena. Information is only provided in original version.
The content of this newsletter is defined by the Food Safety area.
This newsletter is prepared and distributed by the PANAFTOSA Knowledge Management Center.
Requests, comments and suggestions: cgc.panaftosa@paho.org

Copyright © PANAFTOSA/SPV-OPS/OMS
All rights reserved.
Our mailing address is:
Organización Panamericana de la Salud – PANAFTOSA
Av. Governador Leonel de Moura Brizola (antigua Av. Pres. Kennedy), 7778 – São Bento,
Duque de Caxias, RJ 25045-002, Brazil.

Want to change how you receive these emails?
You can update your preferences or unsubscribe from this list.