

La ONU actualiza normas sobre calidad de alimentos



Roma, 27 jun (RHC) La Comisión del Codex Alimentarius de Naciones Unidas inició un examen de las normas internacionales sobre inocuidad y calidad de los alimentos, a fin de proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas comerciales equitativas.

En su primera jornada, el foro planteó directrices para el control de la salmonella en la carne bovina y de cerdo, de los parásitos transmitidos por los alimentos y el nivel máximo de arsénico inorgánico en el arroz descascarillado.

También examinó las reglas acerca de las reverencias elementales que debe cumplir el etiquetado nutricional de las mercancías.

Según evaluó la entidad, la salmonella es una de las causas más frecuentes de enfermedades transmitidas por alimentos en todo el mundo, con decenas de millones de personas afectadas y alrededor de 60 mil muertes anuales.



Radio Habana Cuba