

7 DE JUNIO, DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

“INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: UN ASUNTO DE TODOS”

El primer Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA) de la historia se celebrará el 7 de junio de 2019 para llamar la atención e inspirar acciones que ayuden a prevenir, detectar y gestionar los riesgos transmitidos por los alimentos, contribuyendo a la seguridad alimentaria, la salud humana, la prosperidad económica, la agricultura, el acceso a los mercados, el turismo y el desarrollo sostenible.

En la Seguridad Alimentaria la inocuidad de los alimentos es importante, relevante, compleja y están atadas a nutrición del consumidor; en la cadena de suministro de alimentos, de la granja a la mesa, cualquier incidente adverso relativo a la inocuidad de los alimentos puede tener efectos negativos en la salud pública, el comercio y la economía mundiales. Asimismo, la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria es considerable y afecta a personas de todas las edades, en particular a los niños menores de cinco años, y a las personas que viven en las regiones del mundo con ingresos bajos.

Es responsabilidad del Estado, empresarios y comerciantes que los consumidores tengan acceso a alimentos inocuos y nutritivos en cantidad suficiente para mantener la vida y fomentar la buena salud.

Actualmente se estima que 1 de cada 10 personas se enferman después de comer alimentos contaminados y 420.000 personas mueren al año. Los niños menores de 5 años de edad cargan con el 40% de las enfermedades transmitidas por los alimentos, con 125.000 muertos anuales (OPS). Los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, y malnutrición.

El Ministerio de Salud como ente regulador, invita a crear conciencia, que todos los integrantes de la cadena de producción adopten medidas sanitarias en pro de la inocuidad de los alimentos y seguir las reglas claves de la inocuidad de alimentos:

- Mantenga la limpieza
- Separe alimentos crudos y cocinados
- Cocine los alimentos completamente
- Mantenga los alimentos a temperaturas seguras
- Use agua y materias primas inocuas

La Organización Panamericana de la Salud y el Ministerio de Salud a través del Departamento de Protección de Alimentos de la Dirección General de Salud Pública, realizan taller para fortalecer la capacitación a 55 funcionarios técnicos de inspección de todo el país, que concluye hoy en el día de inocuidad de alimentos. Estos son los guardianes de nuestra salud.

