

DR. GUILLERMO E. ARTEAGA
UNIVERSIDAD DE SONORA

7 DE JUNIO 2024

**DIA MUNDIAL DE LA
INOCUIDAD**



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud



OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE

7 de junio de 2024 | Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos



**Inocuidad
de los alimentos:
preparémonos
para lo imprevisto**



Inocuidad de los alimentos: preparémonos para lo imprevisto



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud



OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE

El Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos es un evento organizado conjuntamente por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Este evento tiene como finalidad llamar la atención e inspirar actuaciones para ayudar a prevenir, detectar y gestionar los riesgos transmitidos por los alimentos, y con ello fomentar la seguridad alimentaria, la salud humana, la prosperidad económica, la actividad agropecuaria, el acceso a los mercados, el turismo y el desarrollo sostenible.



© OMS/Mobeen Ansari

▶▶▶ Inocuidad de los alimentos: preparémonos para lo imprevisto

En el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos recordamos que esta cuestión es una responsabilidad colectiva en la que todos deben desempeñar su papel, desde los productores hasta los consumidores. Solo así podemos estar seguros de que los alimentos que llegan al plato serán inocuos. Sin embargo, se dan situaciones excepcionales en las que, aunque todos hayamos cumplido nuestra parte, suceden imprevistos que comprometen la inocuidad de los alimentos.

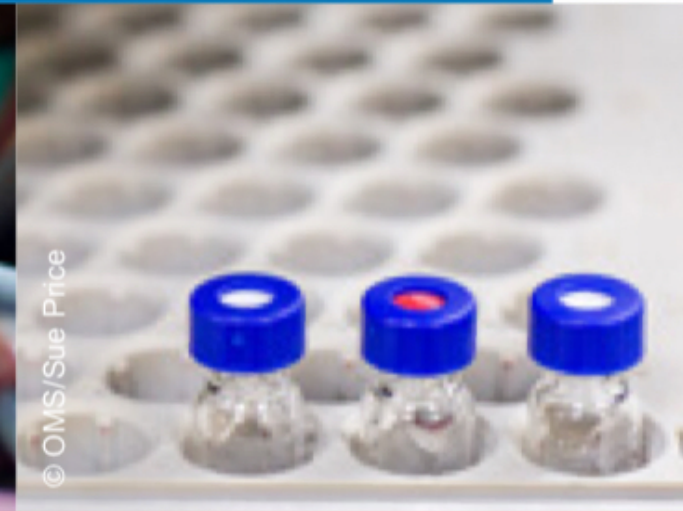
Aun así, siempre hay algo que podemos hacer para evitar enfermedades. ¿Está **usted** preparado para lo imprevisto?

Los incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos pueden abarcar desde sucesos menores hasta grandes crisis internacionales, ya se trate de un corte eléctrico en casa, una intoxicación alimentaria en un restaurante local, una retirada voluntaria de productos contaminados por parte de un fabricante, un brote generado por productos importados o un desastre natural.

Los peligros para la inocuidad alimentaria no conocen fronteras. Por tanto, dada la creciente interconexión del suministro mundial alimentario, los riesgos que plantean los alimentos insalubres pueden escalar rápidamente de un problema local a una emergencia de alcance internacional.



©OMS/Sue Price



HECHOS y CIFRAS

▶ **Una de cada diez** personas en todo el mundo enferma cada año a causa de alimentos contaminados. **Esto afecta a todos los países.**

▶ Hay más de **200 enfermedades** provocadas por el **consumo de alimentos contaminados** con bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas como metales pesados.

▶ **Los niños menores de 5** años representan el 9% de la población, pero soportan el 40% de la carga de enfermedades de transmisión alimentaria, dado que corren un **mayor riesgo de malnutrición y mortalidad** debido a la insalubridad de los alimentos.

▶ **Los incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos**

no solo son provocados por las enfermedades de transmisión alimentaria. Pueden deberse a un **suceso imprevisto** capaz de provocar contaminación o de hacer fallar los controles de la inocuidad de los alimentos, como un corte eléctrico o una inundación.

▶ Desde su **creación en 2004**, la **Red Internacional FAO/OMS de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN)**

ha facilitado el **intercambio rápido de información** a través de las fronteras entre sus miembros para abordar miles de eventos relacionados con la inocuidad alimentaria.





© FAO/Gent Skhullaku

Entonces, ¿cómo podemos prepararnos para hacer frente a los incidentes que afectan a la inocuidad de los alimentos?

Los **gobiernos** pueden:

- ▶ comprometerse a elaborar o actualizar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos
- ▶ reforzar los sistemas nacionales de control de los alimentos
- ▶ incrementar la capacidad de vigilancia y coordinación
- ▶ mejorar la comunicación con las empresas alimentarias y el público en general

Las **empresas alimentarias** pueden:

- ▶ mejorar los planes de gestión de la inocuidad de los alimentos
- ▶ compartir entre ellas las «enseñanzas extraídas» y trabajar de forma colaborativa
- ▶ mejorar la forma de comunicarse con los consumidores

Los **consumidores** pueden:

- ▶ asegurarse de saber cómo notificar un incidente relacionado con la inocuidad de los alimentos, o cómo responder a él
- ▶ asegurarse de conocer las repercusiones de un imprevisto que suceda en casa, y de saber reaccionar a él

**¿Como lo vas a
conmemorar?**