



BOLETÍN “EUROPA AL DÍA”

Día Mundial de la Salud 2015: Inocuidad de los alimentos

***Nº 427
ABRIL 2015***

Día Mundial de la Salud 2015: Inocuidad de los alimentos

7 de abril de 2015

Antecedentes

Los alimentos insalubres están relacionados con la muerte de unos 2 millones de personas al año, en su mayoría niños. Los alimentos que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer.

Los alimentos insalubres están relacionados con la muerte de unos 2 millones de personas al año, en su mayoría niños. Los alimentos que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer.

El tema del Día Mundial de la Salud 2015 es la inocuidad de los alimentos

A medida que aumenta la globalización de los suministros de alimentos, resulta cada vez más evidente la necesidad de reforzar los sistemas que velan por la inocuidad de los alimentos en todos los países. Es por ello que la OMS ha aprovechado el Día Mundial de la Salud, que se celebra el 7 de abril de 2015, para fomentar medidas destinadas a mejorar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena, desde la granja hasta el plato.

La OMS ayuda a los países a prevenir, detectar y dar respuesta a los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, de acuerdo con el *Codex Alimentarius*, una recopilación de normas, directrices y códigos de prácticas sobre los alimentos que abarcan la totalidad de los principales alimentos y procesos. Junto con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la OMS alerta a los países de las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos a través de una red internacional de información.

Cinco claves para la inocuidad de los alimentos

La inocuidad de los alimentos es una responsabilidad compartida. Es importante que se trabaje a lo largo de toda la cadena de producción de los alimentos: desde los campesinos y los fabricantes hasta los vendedores y los consumidores. La publicación de la OMS *Cinco claves para la inocuidad de los alimentos* ofrece a los vendedores y consumidores orientaciones prácticas sobre cómo manipular y preparar los alimentos:

- Clave 1: Mantenga la limpieza
- Clave 2: Separe alimentos crudos y cocinados
- Clave 3: Cocine los alimentos completamente
- Clave 4: Mantenga los alimentos a temperaturas seguras
- Clave 5: Use agua y materias primas inocuas

El Día Mundial de la Salud 2015 es una oportunidad para alertar a quienes trabajan en diferentes sectores del gobierno, a los campesinos, a los fabricantes, a los minoristas, a los profesionales sanitarios y a los consumidores de la importancia de la inocuidad de los alimentos, y concienciarlos del papel que cada uno puede desempeñar para que todos tengamos confianza en que los alimentos que nos llegan al plato son inocuos.

http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf?ua=1
