



La inocuidad alimentaria, una labor de todos

Por

Dra. Ing. Bárbara Pérez Rivero

Octubre 12, 2020

FAO/OMS

LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, UNA LABOR DE TODOS

"Comer bien, que no es comer ricamente, sino comer cosas sanas, bien condimentadas, es necesidad primera para el buen mantenimiento de la salud del cuerpo y de la mente".

José Martí

Dra. Ing. Bárbara Pérez Rivero

La inocuidad hace referencia a la cualidad de evitar los riesgos, sean crónicos o agudos, que pueden hacer que los alimentos sean nocivos para la salud del consumidor y se considera contemplada en la calidad. Sin ninguna duda debe considerarse de máxima prioridad y no negociable. Los consumidores demandan y confían en que la inocuidad esté presente en todo tipo de alimento, ya sea fresco, manufacturado o tratado con algún proceso. La industria alimentaria tiene la responsabilidad legal y moral de cumplir con esas expectativas.

En 1996 la Cumbre Mundial de la Alimentación estableció el concepto de seguridad alimentaria: **existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos afin de llevar una vida activa y sana.**

En este concepto están incluidos importantes criterios, si no se garantiza el cumplimiento de uno de estos aspectos podemos decir que hay inseguridad alimentaria.

• **Disponibilidad de alimentos:** suficiente cantidad de alimentos de buena calidad a partir de la producción o de las importaciones.

• **Acceso a los alimentos:** derecho de todas las personas a adquirir alimentos adecuados,

nutritivos y acorde a sus recursos económicos.

â€¢ **Utilizaci3n:** alimentos que satisfagan todas las necesidades fisiol3gicas y que cubran demandas nutricionales y de atenci3n m3dica.

â€¢ **Estabilidad:** garantiza el acceso a los alimentos en todo momento, incluso ante crisis econ3mica o problemas clim3ticos.

El 20 de diciembre de 2018, la Asamblea General de las Naciones Unidas adopt3 la resoluci3n 73/250 proclamando el D3a Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. A partir de 2019, cada 7 de junio ser3 un momento para celebrar la infinidad de beneficios de los alimentos inocuos. Adem3s, para llamar la atenci3n 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 econ3mica, la agricultura, el acceso a los mercados, el turismo y el desarrollo sostenible.

Seg3n datos ofrecidos por FAO/OMS se estima que 600 millones (aproximadamente una de cada 10 personas en el mundo) se enferman despu3s de comer alimentos contaminados y 420 000 personas mueren al a3o.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos generalmente son de naturaleza infecciosa o t3xica y est3n causadas por bacterias, virus, par3sitos o sustancias qu3micas que ingresan en el cuerpo a trav3s de alimentos o de agua contaminados. Pueden provocar n3useas, v3mitos, diarrea o fiebre. Los s3ntomas pueden ser de leves a graves y suelen afectar a los consumidores m3s vulnerables, como son los ni3os, las embarazadas y los ancianos. Su ocurrencia frena el desarrollo socioecon3mico ya que impide el normal desarrollo de las econom3as nacionales, el turismo y el comercio y conlleva grandes gastos en la atenci3n m3dica.

La mejora de las pr3cticas de higiene en los sectores alimentario y agr3cola ayuda a reducir la aparici3n y propagaci3n de la resistencia a los antimicrobianos a lo largo de la cadena alimentaria y en el medio ambiente. Los alimentos que ponemos en nuestra mesa deben ser producidos, procesados y comercializados en condiciones de seguridad para proteger al consumidor.

En los 3ltimos a3os, muchos pa3ses han elaborado directrices integradas y armonizadas de inocuidad y calidad de los alimentos, de conformidad con la legislaci3n nacional y las normas internacionales destinadas a proteger la salud de los consumidores.

En la actualidad la industria de los alimentos requiere un enfoque integrado y profesional para el desarrollo de sus negocios, para asegurar la satisfacci3n del cliente, la calidad y la inocuidad de los productos y sus procesos. La elaboraci3n de productos alimenticios inocuos necesita que el sistema de garant3a de inocuidad se edifique sobre cimientos s3lidos.

La Organizaci3n Mundial de la Salud (OMS) es consciente desde hace tiempo de la necesidad de concienciar a los manipuladores de alimentos sobre sus responsabilidades respecto de la inocuidad de 3stos. A principios de los a3os noventa, la OMS formul3 las **Diez reglas de oro para la preparaci3n de alimentos inocuos**, que se tradujeron y reprodujeron ampliamente. No obstante, se hizo evidente la necesidad de elaborar algo m3s simple y de aplicaci3n m3s general. Tras casi un a3o de consultas con expertos en inocuidad de los alimentos y en comunicaci3n de riesgos, la OMS present3 en 2001 el p3ster **Cinco claves para la inocuidad de los alimentos** y elabor3 un Manual donde se proporciona en una primera parte material de referencia, y en la segunda se exponen las cinco claves para la inocuidad de los alimentos.

Los mensajes b3sicos de las Cinco claves para la inocuidad de los alimentos son: (1) mantenga la

limpieza; (2) separa alimentos crudos y cocinados; (3) cocine completamente; (4) mantenga los alimentos a temperaturas seguras; y (5) use agua y materias primas seguras.

La Oficina de la Zona Especial de Desarrollo Mariel conduce el Programa de Desarrollo y Negocios, controlando el estricto cumplimiento de las normativas tanto cubanas como internacionales vigentes en los negocios aprobados vinculados a la rama alimentaria. A su vez promueve la captación, el desarrollo, y asimilación de tecnologías de avanzada y propicia al mismo tiempo la soberanía tecnológica, incentivando a los usuarios a la implantación de sistemas de buenas prácticas de manufactura y de vigilancia e inteligencia, así como alcanzar la certificación de sus productos y sistemas de gestión. Esto significa que inocuidad, calidad y productividad pueden abordarse en conjunto, resultando en beneficios para los consumidores, más ganancias para las empresas y mejores relaciones entre todas las partes que participan, en función del objetivo común de garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos.

Se puede obtener más información sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos en:

<https://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/index.html>

Se pueden obtener copias electrónicas del manual en varios idiomas en:

<https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/5keys/en/index.html>



URL de origen: <https://www.zedmariel.com/noticias/la-inocuidad-alimentaria-una-labor-de-todos>