



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE

7 de junio de 2019 **Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos**

Inocuidad de los alimentos, un asunto de todos.



**Guía para el Día Mundial de la Inocuidad
de los Alimentos 2019**

¡Empecemos!

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.

Tema

“Inocuidad de los alimentos: un asunto de todos”

Todas las personas tienen derecho a una alimentación inocua, nutritiva y suficiente. Aún a día de hoy, aproximadamente una de cada 10 personas en el mundo se enferma después de comer alimentos contaminados. Cuando los alimentos no son inocuos, los niños no pueden aprender y los adultos no pueden trabajar. El desarrollo humano no puede producirse.

Los alimentos inocuos son fundamentales para la promoción de la salud y la erradicación del hambre, dos de los objetivos principales de la Agenda 2030. No hay seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos y, en un mundo donde la cadena de suministro alimentario se ha vuelto más compleja, cualquier incidente adverso relativo a la inocuidad de los alimentos puede afectar negativamente a la salud pública, el comercio y la economía a escala mundial.

Sin embargo, la inocuidad de los alimentos se presupone. A menudo es invisible hasta que sufres una intoxicación alimentaria. Los alimentos nocivos que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas perjudiciales causan más de 200 enfermedades, que incluyen desde la diarrea hasta el cáncer.

Este día internacional ofrece la oportunidad de fortalecer los esfuerzos realizados para garantizar que los alimentos que comemos sean inocuos. Tanto si produce, procesa, vende o elabora alimentos, usted tiene una función que desempeñar en el mantenimiento de la inocuidad. Todos a lo largo de la cadena alimentaria son responsables de la inocuidad de los alimentos.

Para este primer DMIA, se invita a todas las partes interesadas a que aumenten la conciencia mundial sobre la inocuidad de los alimentos, en general, y que destaquen que todos los involucrados en los sistemas alimentarios tienen un papel que desempeñar. Este año, el DMIA refuerza el llamamiento para fortalecer el compromiso de ampliar la inocuidad alimentaria realizado por la **Conferencia de Addis Abeba** y el **Foro de Ginebra** en el marco de “**El futuro de la inocuidad de los alimentos**” en 2019.

Para combatir los constantes cambios en el clima, la producción mundial de alimentos y los sistemas de suministro que afectan a los consumidores, a la industria y al planeta en sí, todas las personas deben considerar la inocuidad de los alimentos ahora y en el futuro.

Llamamientos a la acción

Qué puede hacer para lograr un cambio duradero en la inocuidad de los alimentos

Esta campaña orientada a la acción promoverá la concienciación mundial sobre la inocuidad de los alimentos y apelará a los países y a las instancias decisorias, al sector privado, a la sociedad civil, a las organizaciones de las Naciones Unidas y al público en general para que tomen medidas.

Invitamos a la participación de todos los integrantes del proceso continuo que lleva desde la explotación agrícola hasta la mesa: la FAO, la OMS y los Estados miembros del Codex y sus asociados; todas las personas que cultivan, procesan, transportan, almacenan, venden y consumen alimentos; embajadores de buena voluntad; personas influyentes de las redes sociales y el público en general, especialmente los jóvenes.

1. Garantice la inocuidad

Los gobiernos deben garantizar alimentos inocuos y nutritivos para todos

Los gobiernos nacionales son fundamentales para garantizar que todos podamos comer alimentos inocuos y nutritivos. Los encargados de formular las políticas pueden promover la agricultura y los sistemas alimentarios sostenibles, fomentando la colaboración multisectorial en la salud pública, la sanidad animal, la agricultura y otros sectores. Las autoridades de inocuidad de los alimentos pueden gestionar los riesgos de inocuidad alimentaria a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluso durante las emergencias. Los países pueden acatar las normas internacionales establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

2. Cultive alimentos inocuos

Los productores agrícolas y de alimentos tienen que adoptar buenas prácticas

Las prácticas agrícolas deben garantizar un suministro suficiente de alimentos inocuos a escala mundial hoy, al mismo tiempo que mitigan el cambio climático y reducen al mínimo las repercusiones ambientales en el futuro. A medida que los sistemas de producción de alimentos se transforman para adaptarse a las condiciones cambiantes, los agricultores deben considerar con atención las formas más adecuadas de hacer frente a los posibles riesgos para garantizar que los alimentos sean inocuos.

3. Mantenga los alimentos inocuos

Los operadores de empresas deben asegurarse de que los alimentos sean inocuos

Los controles preventivos pueden hacer frente a la mayoría de problemas relativos a la inocuidad de los alimentos. Todas las personas involucradas en las operaciones alimentarias, desde el procesamiento hasta la venta al por menor, deben garantizar el cumplimiento de programas como el Análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP, por sus siglas en inglés), un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que son relevantes para la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. Además, un buen procesamiento, almacenamiento y conservación ayudan a preservar el valor nutricional y la inocuidad de los alimentos, así como a reducir las pérdidas posteriores a la cosecha.

4. Compruebe que sean inocuos

Todos los consumidores tienen derecho a alimentos inocuos, saludables y nutritivos

Los consumidores tienen la capacidad de impulsar el cambio. Deben estar empoderados para tomar decisiones saludables respecto a los alimentos y apoyar sistemas alimentarios sostenibles para el planeta. Dada la complejidad de la inocuidad de los alimentos, los consumidores necesitan tener acceso a información oportuna, clara y fiable relativa a los riesgos nutricionales y de enfermedades asociadas con sus opciones alimentarias. Los alimentos nocivos y las opciones alimentarias poco saludables incrementan la carga mundial de la enfermedad.

5. Actúe conjuntamente en pro de la inocuidad

La inocuidad de los alimentos es una responsabilidad compartida

El grupo variado que comparte la responsabilidad de la inocuidad de los alimentos (gobiernos, organismos económicos regionales, organizaciones de las Naciones Unidas, agencias de desarrollo, organizaciones comerciales, grupos de consumidores y productores, instituciones académicas y de investigación, así como entidades del sector privado) debe trabajar de manera conjunta en cuestiones que nos afectan a todos, a escala mundial, regional y local. La colaboración es necesaria a muchos niveles: entre los distintos sectores dentro de un gobierno y transfronterizamente cuando se combaten brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos a escala internacional.

Cómo participar en el DMIA

Organice un evento del DMIA

Celebre el DMIA organizando actividades distintas dirigidas al público en general: conciertos, festivales o ferias, degustaciones gastronómicas o demostraciones culinarias con un mensaje sobre la #InocuidadAlimentaria. También puede organizar una conferencia pública, un panel o una mesa redonda con líderes políticos, educadores, científicos y agricultores, seguida de una sesión de preguntas y respuestas para fomentar la participación. Los eventos sociales o culturales también pueden servir como plataformas para sensibilizar al público y difundir el mensaje.

Involucre a la generación de jóvenes

Involucre a los estudiantes en actividades de #InocuidadAlimentaria en escuelas, centros juveniles o eventos juveniles. De esta manera los jóvenes pueden aprender acerca de la inocuidad de los alimentos y transmitir el mensaje de que, al cambiar acciones cotidianas sencillas, pueden evitar los peligros de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Recreación y deportes

Organice una carrera, una marcha, un paseo o incluso un baile o actividad física para promover la #InocuidadAlimentaria. Anime a las personas a involucrarse en sus comunidades, comprometiéndose a tomar medidas e instando a los demás a que desempeñen el papel que les corresponde.

¡Involucre a los medios de comunicación!

Difunda los mensajes del DMIA a través de su participación en programas de entrevistas y paneles de discusión, reuniones informativas para los medios de comunicación y programas de radio o televisión.

Utilice las ilustraciones del DMIA

Descargue nuestro póster, compártalo y actualice su página web con la tira publicitaria del DMIA, vinculándolo al sitio web del DMIA. También puede producir una variedad de artículos, como camisetas, gorras, tazas y bolsos utilizando nuestros gráficos gratuitos. Recuerde utilizar la imagen visual del DMIA tanto como sea posible en sus eventos y actividades, y descargue el fondo de página del DMIA o el banner del evento aquí.

Difunda el mensaje

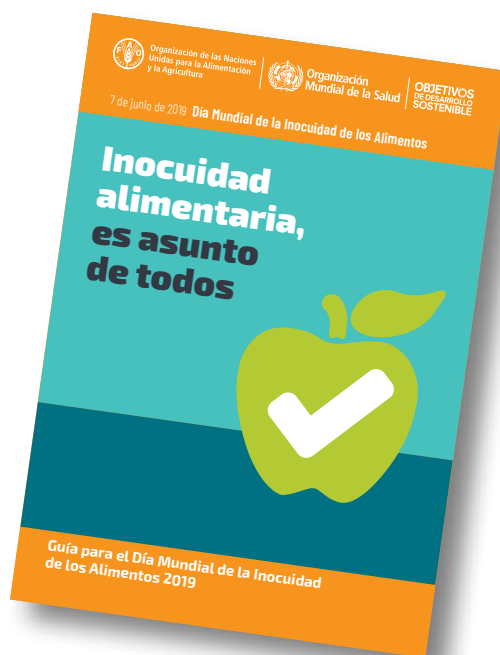
Informar, educar e involucrar al público con información acerca de la #InocuidadAlimentaria. Únase a la campaña del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (#WorldFoodSafetyDay) compartiendo nuestro material gratuito en canales digitales. Encuentre e interactúe con las personas influyentes digitales locales y nacionales en el sector alimentario (blogueros, actores, personajes públicos famosos, fotógrafos, cocineros, expertos) para potenciar nuestros mensajes acerca de alimentos inocuos (#safefood) e #InocuidadAlimentaria. Participe en la [campaña en curso de Twitter](#) sobre el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (#WorldFoodSafetyDay) y publique fotos, mensajes o videos para demostrar su aprecio por la #InocuidadAlimentaria.



Materiales de comunicación

Los siguientes productos estarán disponibles en los seis idiomas oficiales de las Naciones Unidas:

- Cartel del DMIA
- Tira publicitaria para sitio web
- Tablero de la red social Trello
- Fondo de página del evento o banner
- Artículos: camiseta, gorra, bolso, taza, delantal
- Materiales de campaña de la OMS



Mensajes clave

No hay seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos.

Si no es inocuo, no es alimento. La seguridad alimentaria se logra cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a alimentos que satisfacen sus necesidades alimentarias para una vida activa y saludable. De hecho, la inocuidad de los alimentos es una parte fundamental del componente de utilización de las cuatro dimensiones de la seguridad alimentaria: disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad.

Los alimentos nocivos hacen estragos en la salud humana y la economía.

La Organización Mundial de la Salud estima que más de 600 millones de personas se enferman y 420 000 mueren al año por comer alimentos contaminados con bacterias, virus, parásitos, toxinas o sustancias químicas. En cuanto al precio económico, según el Banco Mundial, los alimentos insalubres cuestan a las economías de ingresos bajos y medios alrededor de 95 000 millones de USD en pérdidas de productividad anual. Los alimentos nocivos también limitan el comercio.

La inocuidad de los alimentos es una responsabilidad compartida desde la producción hasta el consumo.

La inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos y, por lo tanto, es un asunto de todo el mundo. Hoy en día, los alimentos se procesan en mayores volúmenes y se distribuyen a mayores distancias que nunca. La colaboración generalizada y las contribuciones de todos los interlocutores en la cadena de suministro de alimentos, así como el buen gobierno y las reglamentaciones, son fundamentales para la inocuidad de los alimentos.

Vale la pena invertir en sistemas alimentarios sostenibles.

Los alimentos inocuos permiten una asimilación adecuada de nutrientes y promueven el desarrollo humano a largo plazo. La producción de alimentos inocuos mejora la sostenibilidad al permitir el acceso al mercado y la productividad, lo que impulsa el desarrollo económico y el alivio de la pobreza, especialmente en las zonas rurales.

La implementación del enfoque “Una Salud” mejora la inocuidad alimentaria.


La salud de las personas está vinculada a la sanidad de los animales y al medio ambiente. Los patógenos transmisibles de los animales a los humanos a través del contacto directo o a través de los alimentos, el agua y el medio ambiente tienen un impacto en la salud pública y el bienestar socioeconómico. Juntos, los gobiernos, el ámbito académico, los expertos, las organizaciones no gubernamentales e internacionales pueden combatir los riesgos en materia de inocuidad alimentaria, como la resistencia a los antimicrobianos y las bacterias patógenas en las frutas y verduras como resultado del contacto con suelo o agua contaminados y con alimentos de origen animal.

La FAO y la OMS están apoyando los esfuerzos mundiales para promover alimentos inocuos.

La FAO ayuda a los Estados Miembros a prevenir, gestionar y responder a los riesgos a lo largo de la cadena de producción de alimentos, mientras que la OMS facilita la prevención, detección y respuesta mundiales a las amenazas para la salud pública asociadas con alimentos nocivos. Ambas organizaciones trabajan para garantizar la confianza del consumidor en sus autoridades y la confianza en el suministro de alimentos inocuos. A través de mandatos complementarios, la larga trayectoria de cooperación entre la FAO y la OMS cubre una variedad de temas para apoyar la inocuidad alimentaria mundial y proteger la salud del consumidor.

Las normas alimentarias del Codex Alimentarius ayudan a proteger la salud y facilitan el comercio.

La Comisión del Codex Alimentarius, gestionada por la FAO y la OMS, establece normas, directrices y códigos de prácticas alimentarias con base científica que garantizan la inocuidad y la calidad de los alimentos al abordar los contaminantes, las prácticas de higiene, el etiquetado, los aditivos, la inspección y certificación, la nutrición y los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas. Cuando los gobiernos adoptan normas internacionales, los agricultores y productores pueden satisfacer las demandas de los consumidores de alimentos inocuos al mismo tiempo que obtienen acceso al mercado mundial de alimentos.



Las Naciones Unidas reconocen la inocuidad de los alimentos

El 20 de diciembre de 2018, la Asamblea General de las Naciones Unidas adoptó la resolución 73/250 proclamando el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. A partir de 2019, cada 7 de junio será un momento para celebrar la infinidad de beneficios de los alimentos inocuos.



Hechos y cifras

Se estima que **600 millones** (aproximadamente **una de cada 10 personas** en el mundo) 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** muertes anuales.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos generalmente son de naturaleza infecciosa o tóxica y están causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que ingresan en el cuerpo a través de alimentos o de **agua contaminados**.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos **impiden el desarrollo socioeconómico** al agotar los sistemas de atención sanitaria y dañar las economías nacionales, el turismo y el comercio.

El valor del comercio de alimentos es de **1,6 billones de USD**, lo que representa aproximadamente el **10% del comercio total** anual a nivel mundial.

Las estimaciones recientes indican que el efecto de los alimentos nocivos cuesta a las economías de ingresos bajos y medios alrededor de **95 000 millones** en pérdidas de productividad al año.

Los alimentos inocuos son fundamentales, no solo para mejorar la salud y la **seguridad alimentaria, sino también** para los medios de vida, el desarrollo económico, el comercio y la reputación internacional de cada país.

El cambio climático está asociado con la incidencia geográfica alterada y la prevalencia de peligros para la inocuidad de los alimentos.

Alrededor de **700 000** personas mueren al año en todo el mundo a causa de infecciones resistentes a los antimicrobianos.

La mejora de las prácticas de higiene en los sectores alimentario y agrícola ayuda a reducir la aparición y propagación de la resistencia a los antimicrobianos a lo largo de la cadena alimentaria y en el medio ambiente.

Se necesitan mejores datos para comprender las repercusiones a largo alcance de los alimentos nocivos.

La inversión en **educación en materia de inocuidad de los alimentos** de los consumidores tiene el potencial de reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos y un rendimiento de ahorro de hasta 10 veces por cada dólar invertido.

#INOCUIDADALIMENTARIA

www.fao.org/world-food-safety-day

www.who.int/foodsafety



Algunos derechos reservados. Esta obra está bajo una licencia de CC BY-NC-SA 3.0 IGO