



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud



OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE

7 de junio de 2020 **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 2020**

¡Iniciemos!

El segundo Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA) de la historia se celebrará el 7 de junio de 2020 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 segura, nutritiva y suficiente. Aún a día de hoy, aproximadamente una de cada diez 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 17 objetivos de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.

Si los alimentos no son inocuos no puede haber seguridad alimentaria, y en un mundo donde la cadena de suministro de alimentos 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.

Sin embargo, la inocuidad alimentaria se suele dar por descontado. 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 van 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 un papel que desempeñar en el mantenimiento de la inocuidad.

Todos a lo largo de la cadena alimentaria son responsables de la inocuidad alimentaria.

Para celebrar el segundo DMIA, se invita a todas las partes interesadas a que aumenten la conciencia sobre la inocuidad alimentaria y que destaquen que todos los involucrados en los sistemas alimentarios tienen un papel que desempeñar.

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 alimentaria ahora y en el futuro.

Llamamientos a la acción

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

Tras el éxito de la campaña de 2019, en este año se seguirá promoviendo la concienciación y se apelará a la acción poniendo de relieve lo que todos podemos hacer para garantizar la inocuidad de los alimentos.

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, distribuyen, venden, preparan, sirven 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 HACCP (Análisis de peligros y de puntos críticos de control), un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que son relevantes para la inocuidad alimentaria 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. Consume los alimentos sin peligro

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, y entidades del sector privado) deben trabajar juntos 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.

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.

Utiliza las ilustraciones del DMIA

Descarga nuestro póster, compártelo y actualiza tu página web con la tira publicitaria del DMIA, vinculándolo al sitio web del DMIA. También puedes producir una variedad de artículos, como camisetitas, gorras, tazas y bolsos utilizando nuestros gráficos gratuitos. Recuerda utilizar la imagen visual del DMIA tanto como sea posible en tus eventos y actividades, y descarga el fondo de página del DMIA o el banner del evento [aquí](#).

Difunda el mensaje

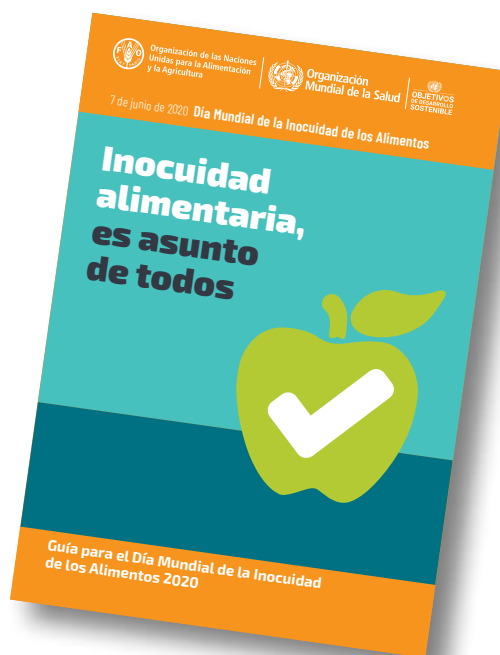
Informar, educar e involucrar al público con información acerca de la #InocuidadAlimentaria. Únete a la campaña del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (#WorldFoodSafetyDay) compartiendo nuestro material gratuito en canales digitales. Encuentra e interactúa con las personas influyentes digitales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



Materiales de comunicación

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

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



Mensajes clave

No hay seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos.

Si no es inocuo, no es un 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 alimentaria 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 solamente a las economías de ingresos bajos y medianos 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, los productores de alimentos, el ámbito académico, los expertos, las organizaciones no gubernamentales e internacionales pueden combatir los riesgos 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.

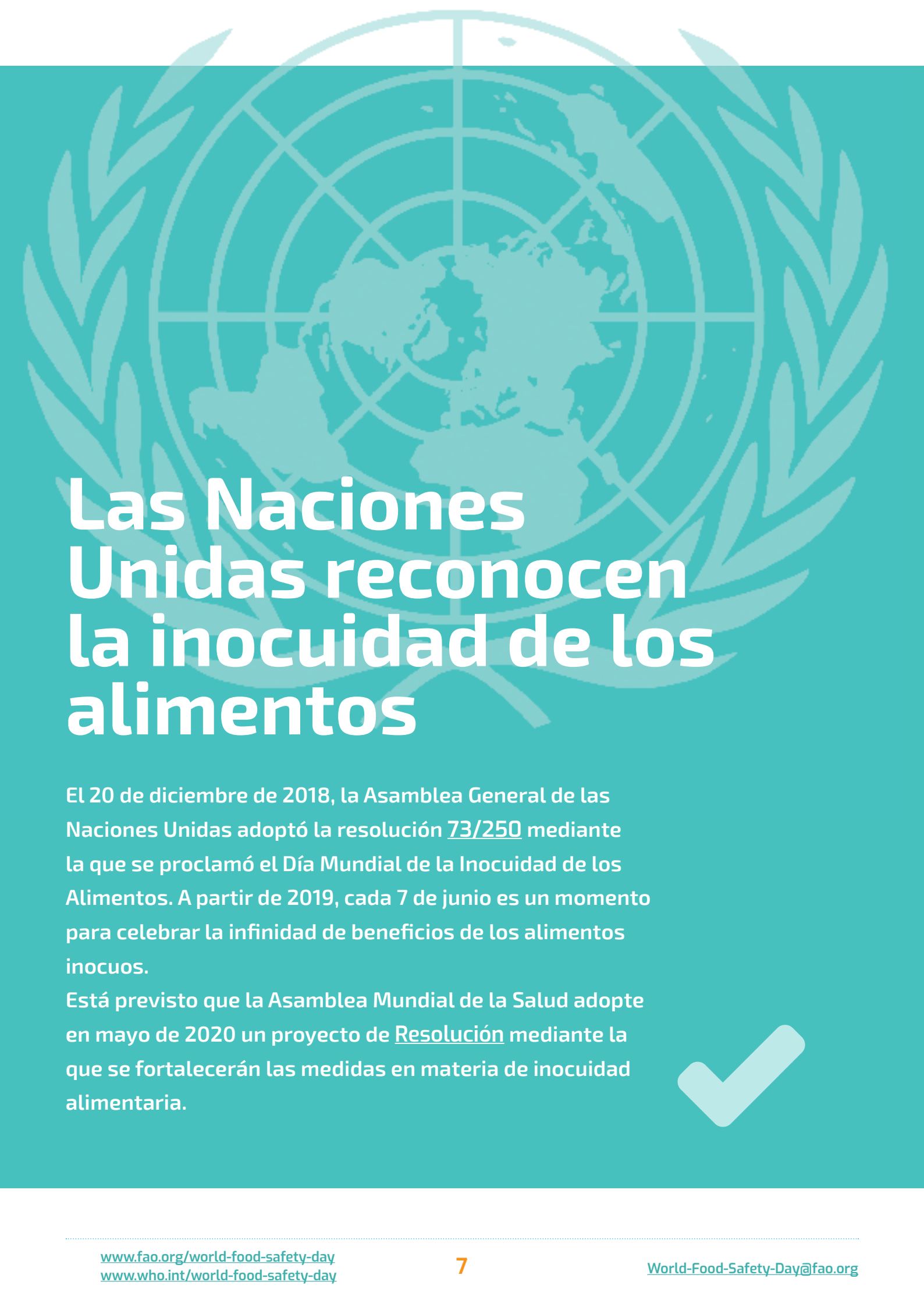
La FAO ayuda a los Estados Miembros a prevenir, gestionar y responder a los riesgos a lo largo de la cadena de producción de alimentos, mientras que la OMS facilita la prevención, detección y respuesta mundiales a las amenazas para la salud pública asociadas con alimentos nocivos. Ambas organizaciones trabajan para contribuir a 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.

Siga los hashtags

#SafeFood #FoodSafety #WorldFoodSafetyDay



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](#) mediante la que se proclamó el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. A partir de 2019, cada 7 de junio es un momento para celebrar la infinidad de beneficios de los alimentos inocuos.

Está previsto que la Asamblea Mundial de la Salud adopte en mayo de 2020 un proyecto de [Resolución](#) mediante la que se fortalecerán las medidas en materia de inocuidad alimentaria.



Hechos y cifras

Se estima que **600 millones** de personas (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** de USD 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.

Microbios resistentes a los antimicrobianos pueden ser transmitidos por contacto directo entre animales y seres humanos o a través de la cadena alimentaria y el medio ambiente.

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

Las buenas prácticas de higiene en los sectores alimentario y agrícola ayudan a reducir la aparición y propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos.

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/world-food-safety-day

World-Food-Safety-Day@fao.org



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