

# 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.