



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



OPS

PANAFTOSA
Centro Panamericano de Fiebre Aftosa
y Salud Pública Veterinaria



OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE

7 de junio de 2022 | **Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos**

Guía para el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos de 2022



Alimentos inocuos, mejor salud

Comencemos creando un cambio duradero

La inocuidad es lo primero. Todos somos consumidores de alimentos y todos queremos que los alimentos que consumimos sean inocuos. ¿Por qué? Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden ser desde leves a muy graves e incluso provocar la muerte. Desde una perspectiva social, contribuyen al absentismo escolar y laboral y reducen la productividad. Si logramos incorporar colectivamente buenas prácticas de inocuidad de los alimentos en nuestras vidas cotidianas, podremos evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos y promover la productividad. Todas las personas tienen una función que desempeñar, tanto si cultiva alimentos como si los elabora, los transporta, los almacena, los vende, los compra, los prepara o los sirve, pues la inocuidad de los alimentos está en nuestras manos.

Las Naciones Unidas establecieron en 2018 el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos con el fin de sensibilizar acerca de la inocuidad alimentaria. Año tras año vemos un número cada vez mayor de iniciativas del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos que ayudan a incrementar la sensibilización del público en relación con la inocuidad de los alimentos, lo cual es un gran logro. Tenemos que continuar nuestra labor, juntos, para garantizar que esta tendencia siga e invitar a todas las personas a que se unan a nosotros en la campaña de 2022.

Utilice esta guía para obtener ideas sobre cómo participar en el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos.

Tema

Alimentos inocuos, mejor salud

Disponer de alimentos inocuos resulta esencial para la salud y el bienestar de las personas. Solo cuando los alimentos son inocuos podemos aprovechar plenamente su valor nutricional y los beneficios mentales y sociales de compartir una comida inocua. Los alimentos inocuos son uno de los elementos fundamentales que garantizan una salud adecuada.

Los alimentos nocivos son la causa de numerosas enfermedades y contribuyen a otras afecciones que socavan nuestra salud, por ejemplo, problemas de crecimiento y desarrollo, deficiencias de micronutrientes, enfermedades transmisibles y no transmisibles, así como enfermedades mentales. A nivel mundial, una de cada 10 personas se ven afectadas por las enfermedades transmitidas por los alimentos anualmente. La buena noticia es que la mayoría de estas enfermedades se puede prevenir.

Nuestro comportamiento, la forma en que creamos sistemas alimentarios y cómo organizamos las cadenas de suministro de alimentos pueden evitar

que peligros infecciosos y tóxicos, patógenos microbianos (bacterias, virus y parásitos), residuos químicos, biotoxinas y otras sustancias nocivas o peligrosas acaben en nuestros platos.

Debemos transformar los sistemas alimentarios para que proporcionen una salud mejorada y debemos hacerlo de manera sostenible. Los encargados de formular políticas, los especialistas y los inversores relacionados con los sistemas alimentarios deberían reorientar sus actividades para incrementar la producción y el consumo sostenibles de alimentos inocuos a fin de mejorar los resultados relacionados con la salud. Para hacer que las dietas inocuas y saludables sean accesibles para todas las personas, las políticas agrícolas, alimentarias, comerciales y de desarrollo industrial aplicables deben promover la inocuidad de los alimentos. La realización de cambios sistémicos orientados a mejorar la salud proporcionará alimentos más inocuos, un elemento esencial para permitir el desarrollo del ser humano a largo plazo y un requisito previo para lograr los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Formas de celebrar

A continuación, se indican algunas ideas que le ayudarán a celebrar el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. Resulta importante garantizar que todos los actos presenciales cumplan las medidas de prevención locales de la enfermedad por coronavirus (COVID-19). Las reuniones virtuales son una alternativa que permite la participación de las personas a distancia.

ORGANICE UN SEMINARIO WEB

Reúna a actores clave del sistema alimentario para hablar sobre la función que desempeñan en la inocuidad de los alimentos. Prosiga el debate con una sesión de preguntas y respuestas para proporcionar consejos e información a un público virtual o presencial.

¡COMPARTA IDEAS!

ORGANICE UN ACTO PÚBLICO

Organice un acto para el público general, por ejemplo, conciertos, festivales o ferias, degustaciones de alimentos o demostraciones de cocina, con un mensaje relacionado con la inocuidad de los alimentos.

Los conciertos de música y las demostraciones también pueden atraer a un público virtual.

¡SEA CREATIVO!

INICIE UNA CAMPAÑA

Participe en las redes sociales. Puede publicar nuestros materiales de comunicación listos para su uso en seis idiomas o elaborar sus propios vídeos, folletos y pósteres, y añadir el hashtag #InocuidadAlimentaria.

¡INDIQUE QUE LE GUSTA EL CONTENIDO, COMÉNTALO Y DIFÚNDALO!

ORGANICE UNA ACTIVIDAD DEPORTIVA

Organice una carrera, una marcha, un paseo o un baile para promover la inocuidad de los alimentos.

La actividad física y el ejercicio son una forma excelente de alentar a las personas a participar en sus comunidades en favor de una causa.

PREPARADOS, LISTOS, ¡YA!

CONTACTE CON LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Utilice la radio, los periódicos y las revistas para generar sensibilización sobre las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Comparta información y materiales del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos con periodistas e invíteles a cubrir sus actos y actividades para alentar a más gente a unirse a ellos.

¡GENERE TITULARES!

ORGANICE UNA CHARLA

Invite a personas que cultiven, elaboren, vendan o cocinen alimentos a hablar sobre lo que hacen o demostrarlo y a explicar por qué es importante la inocuidad de los alimentos. Para hacerlo de manera virtual, compártalo en una plataforma de reuniones o en las redes sociales.

¡MOTIVE A LAS PERSONAS!

RECOPILE HISTORIAS PERSONALES

Documente historias de trabajadores de la alimentación, agricultores, profesionales de la salud o de alguien que haya sufrido una enfermedad transmitida por los alimentos.

Compartir experiencias puede ayudar a las personas a entender lo importante que es la inocuidad de los alimentos. Las historias se pueden escribir, dibujar, fotografiar, cantar, representar o grabar.

¡INSPIRE AL PÚBLICO!

HAGA QUE LAS ACTIVIDADES SEAN DIVERTIDAS

Convierta la actividad en algo artístico o en un juego. Existen numerosas formas de obtener información sobre la inocuidad de los alimentos o de compartir su conocimiento ya sea de manera presencial o en línea. Ponga en marcha una competición o un concurso de preguntas. Escriba y represente una obra de teatro con amigos, componga una canción o escriba un poema.

¡INCENTIVE A LAS PERSONAS!

RECONOZCA EL ÉXITO

Si su país cuenta con programas de certificación centrados en la inocuidad de los alimentos en diferentes sectores, por ejemplo, la hostelería, reconozca los logros obtenidos hasta la fecha.

¡ESTE ES EL DÍA PARA CELEBRAR!

La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos

El eslogan del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos constituye un recordatorio de que todos desempeñamos una función en el mantenimiento de la inocuidad de los alimentos. Debemos otorgar prioridad a la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro, desde la explotación hasta la mesa. ¡Todos podemos actuar! He aquí algunos ejemplos:

GOBIERNOS

Impulsen la colaboración entre múltiples sectores. Alienten la colaboración entre múltiples sectores a nivel local, nacional, regional y mundial, y tomen parte en ella. Las medidas conjuntas eficaces y transparentes entre los sectores de la salud pública, la sanidad animal, la agricultura y otros sectores pueden garantizar la disponibilidad de alimentos inocuos en todo el mundo.

Los programas de apoyo públicos deben centrarse en los alimentos saludables e inocuos. Diseñen todas las adquisiciones públicas de alimentos, como la ayuda alimentaria, la alimentación escolar y otras vías de dar salida a los alimentos de propiedad pública, de forma que los consumidores puedan acceder a alimentos inocuos y saludables. Hagan que los alimentos inocuos sean una opción sencilla. La creación de programas de apoyo públicos puede ser una de las vías más eficaces y equitativas para promover la inocuidad de los alimentos.

Diseñen políticas sólidas y practiquen una gobernanza adecuada. Respalden las medidas normativas y los marcos jurídicos para fortalecer el sistema nacional de inocuidad de los alimentos y garantizar que cumpla las normas al respecto. Evalúen los sistemas nacionales de control de los alimentos empleando el instrumento de la FAO y la OMS de evaluación de los sistemas de control alimentario, y lleven a cabo controles periódicos para garantizar que los alimentos cumplan las normas alimentarias internacionales establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

EMPRESAS DE ALIMENTOS

Realicen un seguimiento de los compromisos relacionados con la inocuidad alimentaria. Existe una gama de instrumentos y enfoques disponibles para abordar los problemas relativos a la inocuidad de los alimentos. Todas las personas que participan en la producción, la elaboración, la distribución y la venta al por menor de alimentos deben garantizar el cumplimiento de las normas para determinar, evaluar y controlar los peligros relacionados con la inocuidad alimentaria.

Promuevan la cultura de la inocuidad de los alimentos. Colaboren con los empleados, los proveedores y otras partes interesadas para instaurar y desarrollar una cultura relacionada con la inocuidad de los alimentos. Organicen reuniones informativas, capacitaciones o talleres periódicos sobre inocuidad alimentaria.

Cumplan las normas alimentarias internacionales. El cumplimiento de las normas alimentarias nacionales e internacionales garantiza la inocuidad de los alimentos, ampliando de esta forma el acceso a los mercados. Celebren los logros destacando cómo las normas han marcado la diferencia.

CENTROS DE ENSEÑANZA Y LUGARES DE TRABAJO

Apoyen la educación en materia de inocuidad de los alimentos. Las universidades, escuelas y lugares de trabajo deberían incluir la educación en materia de inocuidad de los alimentos en las políticas de bienestar. Consideren incluir formación en materia de inocuidad de los alimentos como parte del desarrollo profesional.

Promuevan una manipulación inocua de los alimentos. Los comedores y cantinas deberían garantizar que se siguen todos los reglamentos sobre inocuidad de los alimentos mediante, por ejemplo, la aplicación de procesos de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP, por sus siglas en inglés) y todos los procedimientos normalizados de actuación pertinentes, así como mediante el suministro de capacitación suficiente a cualquier persona que manipule alimentos.

Colaboren con las familias. Incluyan a las familias en las actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos, lo cual les permitirá aprender e informar a otras personas de que, cambiando sencillas acciones cotidianas, pueden reducir el riesgo de padecer una enfermedad transmitida por los alimentos. Las Cinco claves para la inocuidad de los alimentos de la Organización Mundial de la Salud (OMS) son un instrumento útil que se puede usar para elaborar pósteres, folletos o vídeos educativos.





CONSUMIDORES

Manténganse informados y promuevan la inocuidad de los alimentos. Los consumidores tienen poder para impulsar cambios. Eligiendo opciones alimentarias inocuas y saludables, ayudan a reducir la carga mundial de morbilidad y a respaldar sistemas alimentarios sostenibles. Obtengan más información sobre la inocuidad de los alimentos y únense a la campaña #InocuidadAlimentaria.

Practiquen la manipulación inocua de alimentos en el hogar. Sigán las “**Cinco claves para la inocuidad de los alimentos**”, a saber, mantener la limpieza, separar alimentos crudos y cocinados, cocinar completamente, mantener los alimentos a temperaturas seguras y usar agua y materias primas seguras.

MATERIALES DE COMUNICACIÓN

Los materiales de promoción y comunicación están disponibles para su uso y distribución en árabe, chino, español, francés, inglés y ruso:

-  [sitio web del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos](#)
-  [tablero de Trello del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos](#)
-  pósteres, artículos promocionales, anuncios web y otros recursos en alta y baja definición del [Asset Bank del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos](#)
-  consulte el informe del año pasado para obtener ideas e inspiración: [Informe sobre el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2021](#)

INFÓRMENOS SOBRE SU ACTO

Cuéntenos sus planes y, a continuación, comparta fotografías, enlaces a vídeos y noticias sobre el acto. Asegúrese de documentar sus actividades de forma que podamos incluirlas en el sitio web del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, en Flickr y en el informe sobre el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2022.

Contacto

World-Food-Safety-Day@fao.org
foodsafety@who.int

Síganos

[#InocuidadAlimentaria](#)
[@FAOWHOCodex](#)
[@FAO](#)
[@WHO](#)

Mensajes clave

Si no es inocuo, no es un alimento

No existe seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos. Solo si un alimento es inocuo, satisfará las necesidades nutricionales y ayudará a los adultos a mantener una vida activa y sana y a los niños a crecer y desarrollarse.

La inocuidad de los alimentos repercute directamente en la salud

Los alimentos inocuos permiten la ingesta de nutrientes y promueven el desarrollo humano a largo plazo y el logro de los ODS. La mayoría de las enfermedades transmitidas por los alimentos son evitables con una manipulación de los alimentos y una educación adecuadas.

Todas las personas son gestores de riesgos

Todas las personas evalúan riesgos de inocuidad de los alimentos como parte de sus elecciones diarias. Estas elecciones las realizan, de forma individual, las personas, y, colectivamente, las familias, las comunidades, las empresas y los gobiernos.

La inocuidad de los alimentos se basa en la ciencia

Generalmente, los consumidores no pueden detectar mediante la vista o el olfato si los alimentos son inocuos, pero los científicos han desarrollado análisis e instrumentos para detectar alimentos nocivos. Los bromatólogos, microbiólogos, veterinarios, médicos y toxicólogos relacionados con la alimentación, entre otros, proporcionan asesoramiento sobre qué prácticas de producción, elaboración, manipulación y preparación son necesarias para hacer que los alimentos sean inocuos. Cuando se emplean prácticas inocuas en toda la cadena alimentaria, los alimentos son inocuos.

El fortalecimiento de la colaboración mejora la inocuidad de los alimentos

La responsabilidad compartida sobre la inocuidad de los alimentos requiere trabajar conjuntamente sobre cuestiones que nos afectan a todos, a nivel mundial, regional, nacional y local. La colaboración resulta esencial entre sectores, en las comunidades, las empresas y los gobiernos y también entre países, para garantizar la disponibilidad de alimentos inocuos en todo el mundo de manera sostenible ahora y en el futuro.

Invertir hoy en la inocuidad de los alimentos dará sus frutos en el futuro

La producción de alimentos inocuos mejora las oportunidades económicas al hacer posible la productividad y el acceso a los mercados. Sin embargo, los alimentos nocivos o contaminados provocan rechazos en el comercio y perjuicios económicos, así como la pérdida y el desperdicio de alimentos. Por tanto, la aplicación de buenas prácticas a lo largo de la cadena de suministro puede mejorar la sostenibilidad, ya que reduce al mínimo los daños medioambientales y ayuda a mantener un mayor número de productos agrícolas.

Aunque la COVID-19 no se transmite a través de los alimentos, la repercusión de la pandemia ha perturbado nuestro sistema agroalimentario y nos ha mostrado la importancia de planificar con antelación. Como parte de la preparación para la próxima pandemia, los gobiernos deberían otorgar prioridad a la reducción al mínimo de las perturbaciones en las cadenas de suministro de alimentos, pues los consumidores siempre deben tener un acceso fiable a alimentos inocuos. Para reconstruir mejor, es necesario colaborar, entre disciplinas, sectores y países.

Solo si trabajamos conjuntamente, podremos lograr alimentos más inocuos para una salud mejorada.



Datos y cifras

Cada año, **una de cada 10 personas** en el mundo enferma por ingerir alimentos contaminados. Esto afecta a todos los países.

La magnitud de la carga que soporta la salud pública **debido a enfermedades transmitidas por los alimentos** se puede comparar con la de la malaria o el virus del SIDA.

Más de 200 enfermedades están causadas por ingerir alimentos contaminados con bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas como los metales pesados.

Los microbios resistentes a los antimicrobianos se pueden transmitir a través de la cadena alimentaria, por contacto directo entre animales y personas o a través del medio ambiente. Se estima que unas 700 000 personas mueren cada año en el mundo debido a infecciones resistentes a los antimicrobianos.

Las enfermedades causadas por parásitos transmitidos por los alimentos pueden provocar problemas de salud tanto agudos como crónicos. El número estimado de **casos de las 11 principales enfermedades parasitarias** es de **48,4 millones al año**, y de estos el 48 % son de origen alimentario.

Los niños menores de cinco años tienen un riesgo más elevado de padecer malnutrición y de mortalidad por la ingesta de alimentos nocivos y representan el 40 % de la carga relacionada con las enfermedades transmitidas por los alimentos. **Los alimentos nocivos causan una de cada seis muertes** por diarrea, una de las afecciones que más muertes provocan en este grupo de edad.

Los alimentos inocuos y nutritivos son beneficiosos para el crecimiento y el desarrollo infantiles, pues mejoran el potencial intelectual y físico, e incrementan el rendimiento escolar y la productividad laboral en la vida adulta.

Si no existen contraindicaciones, **la lactancia materna exclusiva** es la forma más segura de alimentar a los lactantes durante los primeros seis meses de vida.

La producción de alimentos inocuos **reduce la pérdida y el desperdicio de alimentos y beneficia al planeta.**

Los alimentos inocuos también benefician a la economía mediante **el aumento de la productividad**, permitiendo mercados de alimentos nacionales prósperos y exportaciones y un comercio de alimentos estables. Asimismo, reduce la presión en los sistemas de atención sanitaria.

La inocuidad de los alimentos se ve afectada por la salud de los animales, las plantas y el medio ambiente en el que se producen. La adopción de **un enfoque “Una salud” integral** para la inocuidad de los alimentos proporcionará un sistema de inocuidad de los alimentos más adecuado.

Ciento ochenta y ocho países y una organización Miembro (la Unión Europea) han negociado recomendaciones basadas en datos científicos en todas las esferas relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos, **las normas del Codex Alimentarius**, que garantizan que los alimentos sean inocuos y se puedan comercializar.

La inocuidad de los alimentos contribuye al logro de los **ODS** y constituye realmente un ámbito transversal fundamental.



Celebremos juntos

El Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos es una celebración anual con la finalidad de sensibilizar sobre el tema e inspirar medidas que ayuden a prevenir, detectar y gestionar los riesgos derivados de los alimentos. En esta guía se presenta información sobre el cuarto Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, el cual le invitamos a celebrar el 7 de junio de 2022 (o en torno a esa fecha).

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos de 2022



Alimentos inocuos, mejor salud

Para informarnos sobre su acto o formular una pregunta,
envíenos un correo electrónico a la dirección
World-Food-Safety-Day@fao.org

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

www.who.int/world-food-safety-day

#InocuidadAlimentaria