

OPS



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud
100 años de la OMS en las Américas

PANAFTOSA

Centro Panamericano de Fiebre Aftosa
y Salud Pública Veterinaria

NOTICIAS

DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS 2021

PANAFTOSA impulsa la cooperación técnica en inocuidad de los alimentos para los países de la región de las Américas



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 2021

**Día Mundial
de la Inocuidad de los Alimentos**

ALIMENTOS INOCUOS AHORA PARA UN MAÑANA SALUDABLE

La inocuidad de los alimentos
es un asunto de todos



#INOCUIDADALIMENTARIA

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

El organismo internacional de salud trabaja fortaleciendo sus sistemas de control de alimentos a través de cinco pilares: normas y regulaciones; educación y comunicación; vigilancia; inspección y laboratorios.

Rio de Janeiro, Brasil, 7 de junio de 2021 - (PANAFTOSA/SPV-OPS/OMS) -

El [Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos](#) este año tiene por lema:

“Alimentos inocuos ahora para un mañana saludable”. Su objetivo principal es el de promover acciones que ayuden a prevenir, detectar y gestionar los riesgos transmitidos a través de los alimentos. Es este un día especial para reconocer el trabajo de los distintos actores de la cadena de alimentos, que se dedican a garantizar una producción continuada y segura.

En América Latina y el Caribe, la Organización Panamericana de la Salud (OPS), a través de sus acciones de cooperación técnica en inocuidad de los alimentos, coordinadas por el Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria ([PANAFTOSA/SPV-OPS/OMS](#)), está trabajando con los países de la región para fortalecer sus sistemas de control de alimentos a través de sus cinco pilares: normas y regulaciones; educación y comunicación; vigilancia; inspección y laboratorios.

Estamos en el segundo año de la pandemia de Covid-19 y si bien el virus no se transmite por los alimentos, la pandemia ha destacado muchos problemas relacionados con los alimentos, como la higiene, la resistencia a los antimicrobianos, las enfermedades zoonóticas, el cambio climático y el fraude alimentario. Y ha identificado vulnerabilidades en los sistemas de producción y control de alimentos, donde la dinámica de las cadenas de suministro de alimentos a nivel mundial, regional y local es de suma importancia para preservar los medios de vida.

La inocuidad alimentaria es un componente importante de la seguridad alimentaria y desempeña un papel fundamental en la reducción de las enfermedades transmitidas por los alimentos que afectan en mayor medida a las poblaciones más vulnerables. La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que en la región de las Américas cada año 77 millones de personas padecen enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y más de 9000 mueren. Del total de enfermos, 31 millones son niños menores de 5 años de los cuales mueren más de 2000. Las ETA son prevenibles y todos podemos contribuir a evitarlas.

Los alimentos pueden ser un vehículo de enfermedades siempre y cuando la inocuidad no es mantenida a lo largo de la cadena de producción. La ingesta de alimentos contaminados por bacterias, parásitos, contaminantes químicos y biotoxinas puede desencadenar un amplio grupo de enfermedades que van desde la diarrea hasta el cáncer.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son un gran problema de salud pública y cuestan US\$7.4 millones anuales en pérdidas por productividad de la sociedad, sobrecargando los sistemas de salud y reduciendo el desarrollo económico como resultado de la pérdida de confianza en un turismo seguro, en la producción de alimentos y en el sistema de comercialización (Banco Mundial, 2016).

Normas y prácticas de inocuidad deben ser aplicadas a lo largo de toda la cadena alimentaria desde de la producción primaria, el transporte, el procesamiento, distribución, venta y consumo.

El Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos es una forma importante de:

- sensibilizar a las personas sobre los problemas de inocuidad de los alimentos
- mostrar cómo prevenir enfermedades a través de la inocuidad de los alimentos
- debatir enfoques colaborativos para mejorar la inocuidad de los alimentos en todos los sectores
- promover soluciones y formas de mejorar la inocuidad de los alimentos.

La Asamblea General de las Naciones Unidas adoptó una resolución en diciembre de 2018 proclamando el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. A partir del año 2018, cada 7 de junio será un momento para celebrar los beneficios de los alimentos inocuos.

La OPS, a través de PANAFTOSA/SPV-OPS/OMS, invita a los países a que realicen actividades para promocionar el día.

Página web en tres idiomas y material para divulgación en redes sociales:

[Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2021](#)

Más informaciones: [@panaftosa_inf](#)

Contacto de prensa: Daniel Salman – salmanjos@paho.org



www.paho.org/panaftosa

Copyright © PANAFTOSA-OPS/OMS - All rights reserved.

Our mailing address is: panaftosa@paho.org

Want to change how you receive these emails?

You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#)

Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública VEterinaria - PANAFTOSA-OPS/OMS

Av. Governador Leonel Brizola, 7778 - Duque de Caxias - Rio de Janeiro, RJ

Brasil - CEP 25045-002 Tel: +55 21 3661-9000