

Este Boletín comenzó a editarse en Diciembre de 2017 en formato digital y continuará siendo distribuido en período bimensual a la lista de suscriptos, para mantener la diseminación selectiva de la información escogida por sus suscriptores, a quienes solicitamos actualizar sus datos en "[update your preferences](#)" al pie.

[View this email in your browser](#)



## BOLETÍN RILAA/ NEWSLETTER INFAL

Junio 2019 / N° 10

### **Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos ¡Un asunto de todos!**

La Asamblea General de las Naciones Unidas (ONU), en el 20 de diciembre del 2018, proclamó el 7 de junio el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. A partir de este año, se celebrarán los innumerables beneficios de la Inocuidad de los Alimentos. Se estima que 600 millones de personas, cerca de 1 a cada 10 personas en el mundo, se enferman después de ingerir alimentos contaminados y 420 mil se mueren a cada año.

Las enfermedades transmitidas por alimentos son, generalmente causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que son ingeridos a través de alimentos o agua contaminada. La inocuidad de los alimentos juega un papel fundamental a la hora de garantizar la seguridad de los alimentos en cada etapa de la cadena alimentaria: desde "el campo a la mesa", desde la producción hasta la cosecha, en el procesamiento, el almacenamiento, la distribución; hasta el final de la cadena, en la preparación y el consumo. No solo para mejorar la salud y la seguridad alimentaria, pero también la subsistencia, desarrollo económico, el comercio y la reputación internacional de todos los países. De ahí la importancia de invertir en sistemas de producción de alimentos de forma sostenible.

La inocuidad alimentaria es responsabilidad de todos y una de las medidas que usted puede tomar para evitar las enfermedades causadas por alimentos es adoptar las [5 claves](#) para un alimento más seguro.



**World Food Safety Day  
Everyone's business!**

The United Nations General Assembly (UN), on December 20th, 2018, proclaimed the June 7 as World Food Safety Day. Starting this year, the innumerable benefits of Food Safety will be celebrated. An estimated 600 million people, almost 1 in 10 people in the world, fall ill after eating contaminated food and 420 thousand die every year.

Foodborne illnesses are usually caused by bacteria, viruses, parasites or chemical substances entering the body through contaminated food or water. Food safety has a critical role in assuring that food stays safe at every stage of the food chain, “farm-to-fork” - from production to harvest, processing, storage, distribution, all the way to preparation and consumption. Not only to improve health and food security, but also the subsistence, economic development, trade and international reputation of all countries. Hence, the importance of investing in sustainable food systems.

Food Safety is everyone’s business and one of the measures you can take to avoid diseases caused by food is to adopt the 5 keys to a safer food.



## Enlaces/ Links

- 1) Página web PANAFTOSA/SPV-OPS/OMS dedicada al [Dia Mundial de la Inocuidad de los Alimentos](#)  
Web page PANAFTOSA/VPH-PAHO/WHO dedicated to the World Food Safety Day
- 2) Resolución de la [WHO](#) del Dia Mundial de la Inocuidad de los Alimentos  
[WHO](#) Resolution for the WFSD
- 3) Codex web page – [WFSD](#)
- 4) [Vídeo](#) sobre uso de termómetros en alimentos



*Copyright © 2017 OPS/OMS - PANAFTOSA/SPV, All rights reserved.*

Usted está incluido en esta lista porque ha aceptado recibir el boletín con las actividades realizadas por la Red Interamericana de Laboratorio de Análisis de Alimentos, así como temas de interés en inocuidad alimentaria involucrados con nuevas técnicas desarrolladas en el laboratorio, validación de métodos de salud pública y actividades del Centro Panamericano de Fiebre Aftosa - PANAFTOSA, de la OPS.

**Solicitudes, comentarios y sugerencias:**

[rilaa@paho.org](mailto:rilaa@paho.org)