



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



Organización Mundial de la Salud



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

7 de junio



Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

Inocuidad de los alimentos:
la ciencia en acción

CONJUNTO BÁSICO DE HERRAMIENTAS





Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

Todos necesitamos alimentos inocuos

Sin embargo, los alimentos se pueden contaminar con una serie de peligros: bacterias, productos químicos, hongos o parásitos, capaces de causar al menos 200 enfermedades diferentes. Estas enfermedades afectan a la salud, los medios de vida, la educación y la economía. No obstante, se pueden evitar si **estamos informados** y **tomamos medidas**.

Cada año, el 7 de junio, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) colaboran para facilitar la celebración de este día en todo el mundo. En el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, recordamos que la inocuidad de los alimentos es una responsabilidad y un derecho colectivo: todas las personas tienen un papel que desempeñar.

Este año, ¡acompañenos en la celebración del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, ya sea como responsable político, propietario o empleado de una empresa alimentaria, educador o consumidor!

Porque la inocuidad de los alimentos es un asunto de todos





Tema

Inocuidad de los alimentos: la ciencia en acción

Todas las personas que participan en la cadena de suministro — desde los productores hasta los elaboradores, transportistas, minoristas, cocineros y consumidores — confían en la aplicación universal de buenas prácticas, procesos y normas acordados para mantener la inocuidad de los alimentos.

Todo ello se basa en la aplicación cuidadosa, clara y minuciosa de la mejor evidencia científica disponible sobre cómo y por qué los alimentos se pueden contaminar y hacernos enfermar. Los científicos evalúan y analizan los riesgos para la salud humana planteados por los peligros conocidos, establecidos, nuevos y previsibles para la inocuidad de los alimentos y brindan asesoramiento para que los responsables políticos, las empresas alimentarias y los consumidores tomen decisiones seguras.

Sin la ciencia no sería posible mantener la inocuidad de los alimentos a lo largo de las cadenas de suministro, que a menudo cruzan el mundo y atraviesan múltiples fronteras.

En este Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos celebramos el importante papel que desempeña la ciencia a la hora de tomar decisiones informadas sobre los alimentos.

La ciencia proporciona la base fundamental de la inocuidad de los alimentos.





Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 7 de junio

Programa Conjunto FAO/OMS de Asesoramiento Científico sobre la Inocuidad de los Alimentos

La FAO y la OMS reúnen a los científicos independientes más destacados del mundo para evaluar cuidadosamente los posibles peligros para la inocuidad de los alimentos. Estos científicos brindan asesoramiento imparcial, basado en pruebas, a los responsables políticos, las empresas alimentarias, a los consumidores, y en particular, a la Comisión del Codex Alimentarius (Codex). El Codex elabora normas, directrices y códigos de prácticas internacionales sobre la inocuidad y la calidad de los alimentos basados en el asesoramiento científico que proporciona este programa conjunto de la FAO y la OMS. El Programa Conjunto FAO/OMS de Asesoramiento Científico sobre la Inocuidad de los Alimentos está formado por diversos organismos permanentes y especiales, entre otros, los siguientes:

JECFA

El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) se creó en 1956 y este año celebrará su 100.^a reunión.

Este Comité evalúa los riesgos asociados a los aditivos alimentarios y los residuos de medicamentos veterinarios, los contaminantes y las toxinas naturales presentes en los alimentos y piensos.

Más información sobre el JECFA:
El JECFA en la [FAO](#) | El JECFA en la [OMS](#)

JEMRA

Las Reuniones Conjuntas FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos se crearon en 2000.

Las JEMRA asesoran sobre los riesgos que suponen los patógenos bacterianos, los virus y los parásitos en los alimentos, los clasifica y evalúa las alternativas en materia de gestión del riesgo. Entre otros trabajos, las JEMRA han proporcionado el asesoramiento científico necesario para la elaboración de orientaciones esenciales sobre prácticas de higiene.

Más información sobre las JEMRA:
Las JEMRA en la [FAO](#) | Las JEMRA en la [OMS](#)

JMPR

La Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas se creó en 1963 y tiene por objeto evaluar el riesgo para la salud humana del uso de plaguicidas.

Los expertos revisan datos y estudios sobre residuos de plaguicidas en los alimentos y piensos, que se utilizan para determinar los niveles que se pueden encontrar en los alimentos y los que son inocuos para el consumo.

Más información sobre la JMPR:
La JMPR en la [FAO](#) | La JMPR en la [OMS](#)



Mensajes principales

La ciencia es fundamental para la inocuidad de los alimentos

Los organismos internacionales de expertos, como los del Programa conjunto FAO/OMS de asesoramiento científico, desempeñan un papel fundamental en la elaboración de normas y orientaciones internacionales, que sirven de base a las legislaciones nacionales y contribuyen a la armonización del comercio de alimentos inocuos. De esta manera, se protege a los consumidores de todo el mundo.

Si no es inocuo, no es un alimento

Todos tenemos derecho a los alimentos. Esto significa que deberíamos tener acceso a alimentos inocuos, nutritivos, asequibles y confiables.

La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos

La inocuidad de nuestros alimentos depende de la aplicación de buenas prácticas y de una comunicación adecuada a lo largo de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo. Todo el mundo tiene un papel que desempeñar en la inocuidad de los alimentos.

No hay ciencia sin datos

Todos los gobiernos y la industria alimentaria desempeñan un papel fundamental en la recopilación y el intercambio de datos: estas son las pruebas que utilizan los científicos para determinar cómo mantener la inocuidad de los alimentos.

Existen muchas disciplinas científicas detrás de la inocuidad de los alimentos

Las ciencias microbiológicas y toxicológicas resultan de vital importancia para la inocuidad de los alimentos. En este mundo en constante evolución, las ciencias climáticas, las ciencias sociales y otras disciplinas también pueden realizar aportes a la elaboración de políticas y directrices más fiables e integradas.

La educación es esencial

Enseñar a los jóvenes, promover la investigación y educar a los consumidores sobre el modo de mantener la inocuidad de los alimentos contribuye a la solidez de la cultura de inocuidad alimentaria.

Todos somos gestores de riesgo

Todos tomamos decisiones cotidianas sobre lo que comemos y cómo manejar los alimentos. Estas decisiones las toman las personas, las familias, las comunidades, las empresas y los gobiernos. Cuando entendemos los riesgos para la inocuidad de los alimentos, las decisiones que tomamos son mejores.





Hechos y datos

● **600 millones de personas enferman cada año** debido a enfermedades transmitidas por alimentos. Se estima que el coste anual del tratamiento de las enfermedades transmitidas por los alimentos asciende a 15 000 millones de USD.

● **Determinados peligros no son estáticos y pueden multiplicarse en los alimentos:** son microorganismos vivos. No podemos verlos, pero se mueven y se multiplican; tanto los animales como los seres humanos pueden transportarlos, y se pueden encontrar en todas partes y en cualquier momento. La ciencia nos ayuda a comprender las condiciones que gestionan y mitigan los riesgos que estos microorganismos pueden suponer para los seres humanos.

● **La carga económica** de las enfermedades transmitidas por los alimentos supera los 110 000 millones de USD anuales en los países de ingresos bajos y medios, debido a la pérdida de productividad y a los gastos sanitarios.

● **Algunos compuestos químicos pueden plantear riesgos específicos** cuando las personas están expuestas a ellos en niveles bajos durante un tiempo prolongado. Los científicos han formulado métodos de evaluación de riesgos para estimar el modo de mantenernos seguros, incluso si estamos expuestos a estos productos químicos durante nuestra vida.

● **En los alimentos se pueden encontrar bacterias resistentes a los antimicrobianos.** Las comunidades agrícolas y ganaderas deben prestar atención al uso prudente de los antimicrobianos, para que los patógenos resistentes no puedan transmitirse a los humanos a través de los alimentos.

● **¡Evite la zona de peligro!** Por lo general, las bacterias crecen rápidamente a temperaturas entre 5 °C (41 °F) y 60 °C (140 °F), el rango comúnmente conocido como “zona de peligro”. Para reducir el riesgo de contaminación, los alimentos perecederos deberían mantenerse refrigerados (por debajo de 5 °C) o se deberían cocinar a temperaturas superiores a 70 °C.





Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 7 de junio

¿Qué puede hacer usted?

La ciencia proporciona la base de las orientaciones en materia de inocuidad de los alimentos, pero la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos depende de que todos tomemos las medidas adecuadas.



Los gobiernos pueden:

- **Invertir en investigación y apoyar a los científicos.** Cuando los gobiernos invierten en investigación rigurosa para orientar las políticas, están creando una base firme para la buena gobernanza.
- **Invertir en la recopilación de datos.** Ello puede servir de base para examinar periódicamente el asesoramiento científico y promover el intercambio de datos tanto dentro como fuera de las fronteras.

- **Formular políticas con fundamento científico** para garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena de suministro de alimentos, dar tranquilidad a los consumidores sobre la inocuidad de sus alimentos y hacer frente a los nuevos riesgos.
- **Promover la educación científica** con el fin de dotar a los jóvenes de los conocimientos necesarios para cuidarse y garantizar el futuro de la inocuidad de los alimentos.

Las empresas de alimentos pueden:

- **Implementar programas basados en datos comprobados** para identificar posibles riesgos de contaminación y garantizar la manipulación, la elaboración, la distribución y el almacenamiento inocuos de los alimentos.
- **Reforzar las prácticas de inocuidad de los alimentos** brindando a los empleados formación continua y capacitación actualizada sobre las prácticas más

recientes en materia de inocuidad de los alimentos y de nuevos riesgos. De esta manera se garantiza la aplicación sistemática de estándares elevados en toda la cadena de suministro.

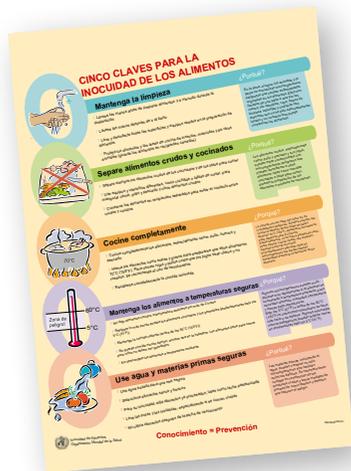
- **Apoyar el trabajo de recopilación de datos** para facilitar el examen periódico de los fundamentos científicos que sirven de base al establecimiento de prácticas y medidas de gestión de riesgos, y supervisar su aplicación.



Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 7 de junio

Los consumidores pueden:

- Llevar a cabo una manipulación inocua en sus hogares aplicando **prácticas científicamente comprobadas**. Seguir las cinco claves para una alimentación más inocua reduce el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



- **Mantenerse informados** siguiendo los consejos sobre inocuidad de los alimentos de las autoridades nacionales. Mantenerse al tanto de los brotes en curso y los nuevos riesgos contribuye a la seguridad de todos.

Los académicos pueden:

- Realizar y compartir **investigaciones sobre inocuidad de los alimentos** incluidos los riesgos conocidos y nuevos, así como difundir los resultados para informar a los encargados de formular políticas y al público en general.

- **Proporcionar capacitación y formación** a los gobiernos y a la industria alimentaria sobre las prácticas más recientes en materia de inocuidad de los alimentos, los nuevos riesgos y la importancia de contar con una investigación y datos científicos sólidos para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos.



Las escuelas pueden:

- Enseñar los **conceptos básicos de la inocuidad de los alimentos** e incorporar la educación acerca de esta materia a los planes de estudio escolares, enseñando al alumnado sobre la manipulación inocua e higiene de los alimentos.

- **Hacer que la inocuidad de los alimentos sea divertida!** Animar al alumnado a aprender a través de actividades creativas y lograr que participe en el desarrollo de buenas prácticas en su escuela.

- **Alentar el interés por la ciencia.** ¡La próxima generación de científicos está en la escuela! Los niños deben desarrollar una buena comprensión de la ciencia, así como las habilidades necesarias para evaluar críticamente la información y respaldar la toma de decisiones basada en datos comprobados.



Mantenerse al tanto de los brotes en curso y los nuevos riesgos contribuye a la seguridad de todos.



Participe



© OSARTEC

Organice una actividad deportiva:

Una carrera, una caminata o un baile para promover la inocuidad de los alimentos son excelentes oportunidades para participar en una comunidad y sensibilizar sobre la inocuidad de los alimentos.



© Grupo Jumex

Organice una exposición:

Cree una exposición informativa sobre la inocuidad de los alimentos para sus colegas o compañeros de estudio, o para el público en general.



Interactúe en las redes sociales:

Lance una campaña de sensibilización. Prepare sus propios videos, folletos o carteles en los que se destaque el papel de la ciencia en la inocuidad de los alimentos utilizando los materiales de comunicación que le proponemos, listos para usar. ¡No olvide usar la etiqueta #WorldFoodSafetyDay para participar en la conversación mundial!



© SANIPES

Sea creativo:

Componga una canción, invente un baile, escriba un poema o haga un dibujo para celebrar el conocimiento científico en que se basa la inocuidad de los alimentos. Muestre el modo en el que la ciencia y la innovación ayudan a proteger los alimentos que comemos.



© FAO / Cristiano Minichiello

Organice un concurso sobre la inocuidad de los alimentos:

Organice un concurso de preguntas y respuestas, e interese a su comunidad en la inocuidad de los alimentos y el conocimiento científico en el que se basa. Un concurso de este tipo puede contribuir a sensibilizar y promover prácticas de manipulación inocua de los alimentos en su comunidad, empresa u organización.



© FAO

Organice un seminario web:

Reúna a sus colegas y homólogos para hablar sobre la preparación y respuesta en materia de inocuidad de los alimentos. Organice una sesión de preguntas y respuestas para proporcionar consejos e información.



Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 7 de junio

Herramientas de comunicación

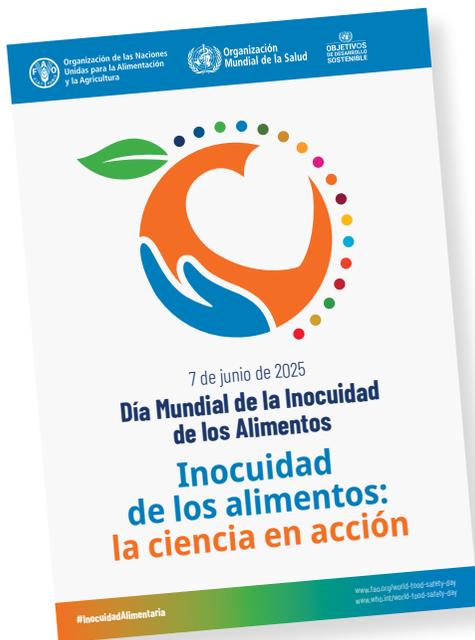
La FAO y la OMS han elaborado algunos materiales de comunicación para ayudarle a organizar un evento y sensibilizar sobre la inocuidad de los alimentos. Están disponibles en los siguientes tres lugares:

- **Centro de medios digitales.** Hay carteles, materiales promocionales y otros recursos útiles para eventos, en los seis idiomas de las Naciones Unidas (árabe, chino, español, francés, inglés y ruso).

[Descargar aquí](#)

- **Tablero Trello.** Hay tarjetas para redes sociales, mensajes para derribar mitos, videos e infografías en los seis idiomas de las Naciones Unidas en el [tablero Trello del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos](#). No deje de consultar este tablero, pues se actualizará periódicamente a medida que se acerque el 7 de junio.

- **Sitio web del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos.** aquí encontrará enlaces a folletos sobre la inocuidad de los alimentos y a las noticias y eventos del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos de este año, así como toda la información relacionada con el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos.





La identidad visual

La identidad visual del **Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos** está disponible para su uso, sin modificaciones, en todas las campañas relativas a esta fecha.

Puede [descargarla aquí](#).

Sin embargo, tenga en cuenta que las solicitudes para el **uso de los logotipos de la FAO y la OMS** por cualquier motivo, ya sea junto con otros logotipos o no, se deben enviar a ambas organizaciones con antelación. Para más información, consulte los sitios web de la [FAO](#) y la [OMS](#).





Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 7 de junio

La FAO y la OMS han elaborado este conjunto de herramientas para ayudar a quienes promueven la inocuidad alimentaria en todo el mundo a preparar sus eventos del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos.

¡Póngase en contacto con nosotros y cuéntenos qué planea hacer para este Día y cómo va a poner la ciencia en acción este año!

Se pueden publicar los eventos y las noticias en el sitio web del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

Comparta detalles de sus eventos, fotos y enlaces de video

Correo electrónico: world-food-safety-day@fao.org
world-food-safety-day@who.int

Redes sociales: etiqueta @FAOWHOCodex en X

Únase a: Grupo de inocuidad de los alimentos de la Comunidad de Práctica de Sistemas Alimentarios de la OMS <https://www.whofoodsystems.org/>

Etiqueta: #WorldFoodSafetyDay



Algunos derechos reservados. Esta obra se distribuye bajo licencia Creative Commons Atribución 4.0 Internacional (CC BY 4.0).