



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud



OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE

7 de junio
de 2026

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

De la carga
a las soluciones:
alimentos inocuos en todas partes



Conjunto de herramientas
de comunicación



Información sobre el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

La utilización de la mejor evidencia disponible para orientar la adopción de medidas claras y focalizadas permite lograr avances en materia de inocuidad alimentaria. Las enfermedades de transmisión alimentaria representan una importante carga mundial, ya que causan al menos 200 enfermedades diferentes y afectan a la salud, los medios de subsistencia, la educación y las economías. Sin embargo, en gran medida son prevenibles. Al colaborar para generar el conocimiento adecuado —identificando, priorizando y aplicando soluciones eficaces— podemos garantizar que nuestros alimentos sean y sigan siendo inocuos. La acción colectiva ayuda a prevenir el consumo de alimentos contaminados por bacterias patógenas, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas.

En este Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos reconocemos que los datos sobre las enfermedades, su carga y las vidas perdidas nos permiten pasar de soportar esa carga a aplicar soluciones más focalizadas y costoeficaces. Al identificar los riesgos más altos y aplicar medidas basadas en la evidencia, podemos garantizar una mayor inocuidad de los alimentos para todas las personas, en todas partes.



© OMS / Loan Tran

¡Divulgación de datos!

Esté atento a la publicación de las estimaciones de la OMS sobre las enfermedades de transmisión alimentaria, prevista para la semana previa al 7 de junio, los cuales representarán una base nueva y sólida de evidencia para la adopción de medidas.



© OMS / Sue Price



© Abu Dhabi Agriculture and Food Safety Authority (ADAFSA)



© FAO



Tema del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

De la carga a las soluciones: alimentos inocuos en todas partes

Las enfermedades de transmisión alimentaria pueden afectar a todas las personas, en todas partes; por consiguiente, comprender el alcance de la carga permite a las autoridades y a los propietarios de empresas adoptar medidas específicas. Los datos fiables sobre la carga de los alimentos insalubres para la salud son el fundamento de las políticas basadas en la evidencia, la acción multisectorial coordinada y las elecciones informadas de los consumidores.

Todas las personas que forman parte de la cadena alimentaria —desde agricultores y productores, hasta transportistas, minoristas, inspectores de alimentos, cocineros y consumidores— se benefician de la ciencia y de orientaciones claras sobre la prevención de la contaminación y las enfermedades. Los gobiernos pueden transformar los datos en políticas e intervenciones costoeficaces, las empresas de alimentos pueden mejorar sus prácticas y las personas pueden tomar decisiones basadas en datos científicos. En este Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos queremos destacar que los datos de salud son poder: comprender la magnitud, la distribución y el impacto de los riesgos en los alimentos nos permite lograr la mayor inocuidad posible de los alimentos.

Un compromiso sostenido, respaldado por datos sólidos y por la ciencia, puede ayudar a hacer frente a la carga de las enfermedades de transmisión alimentaria mediante la aplicación de soluciones prácticas, garantizando la inocuidad de los alimentos para todas las personas, en todas partes, y prestando servicios de salud adecuados a las personas afectadas.



© OMS / Sue Price



© FAO / Hashim Azizi



© OMS / Sue Price



© OMS / Sue Price



© OMS / Matthew Dakin



El primer paso para garantizar la inocuidad alimentaria consiste en identificar quiénes son los más afectados, dónde se encuentran y el motivo por el que enferman. Medir los efectos de los alimentos insalubres en la salud pública y clasificarlos por agentes etiológicos ayuda a establecer las esferas de acción prioritarias. Los datos sobre la carga ayudan a las partes interesadas nacionales a desarrollar intervenciones específicas y a asignar recursos. Los gestores de riesgos pueden utilizar esta información para identificar las normas mundiales en materia de inocuidad alimentaria que resultarán más eficaces en su situación.



Estimaciones de la OMS sobre las enfermedades de transmisión alimentaria

La OMS publicará en 2026 las **estimaciones** más completas a nivel mundial y regional, así como las primeras estimaciones nacionales, de la carga de las enfermedades de transmisión alimentaria (2000-2021). Estas estimaciones ponen de manifiesto dónde es mayor la carga mediante la clasificación de los agentes nocivos presentes en los alimentos, lo que ayuda a los gobiernos a priorizar las medidas de gestión de riesgos y la asignación de recursos para proteger a los consumidores. La edición de 2026 incluirá por primera vez estimaciones de este tipo a nivel nacional. Esto permitirá colmar una importante laguna de datos en este ámbito y dotar a los países de mayor capacidad de acción y decisión para fortalecer los sistemas nacionales de control de los alimentos y reducir la carga en el futuro. El informe también incluirá las estimaciones de la carga económica de las enfermedades transmitidas por alimentos.

Codex Alimentarius

Se ha desarrollado un conocimiento sustancial sobre soluciones a través del **Codex Alimentarius**. Este «código alimentario» es un conjunto de normas, directrices y códigos de práctica adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius. Cuando se aplican, las normas del Codex y los textos conexos protegen la salud de los consumidores y facilitan prácticas equitativas en el comercio de alimentos, objetivos que han promovido durante más de seis décadas. El código alimentario crece cada año, ya que se introducen nuevas normas y se actualizan las existentes a medida que se dispone de nuevos datos.



Mensajes clave

Las enfermedades de transmisión alimentaria pueden prevenirse

Los datos fiables sobre las enfermedades de transmisión alimentaria ayudan a los gobiernos, las empresas alimentarias y las personas a tomar decisiones fundamentadas. Saber dónde se concentran los mayores riesgos nos permite centrarnos en intervenciones costoeficaces y proteger la salud pública.

Los patrones de las enfermedades de transmisión alimentaria continúan evolucionando

Deben recopilarse periódicamente datos sobre las enfermedades de transmisión alimentaria, como los casos o fallecimientos, para orientar las medidas de prevención. La epidemiología de las enfermedades de transmisión alimentaria evoluciona con el tiempo debido a factores como el cambio climático, la estacionalidad o el éxito de las intervenciones puestas en práctica.

Las medidas específicas generan resultados

Cuando se elaboran medidas estratégicas claras y viables basadas en datos sólidos, los resultados pueden ser notables y rápidos y tener un impacto significativo.

Las enfermedades de transmisión alimentaria afectan a la economía

Las enfermedades de transmisión alimentaria afectan a la economía a través de factores como los gastos médicos, el tiempo perdido por la enfermedad y la disminución de la productividad.

Los alimentos insalubres representan una pesada carga para los sistemas de salud pública, ya que perturban los mercados, limitan el comercio y actualmente cuestan miles de millones a los países.

La clasificación de los riesgos orienta las medidas

La medición del impacto de los peligros de transmisión alimentaria a nivel nacional permite a los países determinar los riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos y establecer un orden de prioridades a este respecto, lo que facilita una asignación de recursos más eficiente y ayuda a los países a aplicar las medidas donde más se necesitan, lo que contribuye a salvar vidas y ahorrar recursos.

La colaboración multisectorial fortalece la inocuidad de los alimentos

La inocuidad alimentaria no puede lograrse de forma aislada. Los sectores de la salud, la agricultura, el comercio, el medio ambiente y la protección de los consumidores deben trabajar juntos. Las políticas coordinadas y la acción conjunta protegen a todas las personas, incluso las más vulnerables, y garantizan el máximo impacto.

La ciencia y la evidencia sobre el impacto sustentan las decisiones y generan confianza

La investigación científica, los datos sobre vigilancia y las evaluaciones normalizadas sustentan la adopción de decisiones fundamentadas. Los enfoques basados en datos empíricos refuerzan los sistemas nacionales de control de los alimentos y la confianza pública.

La carga no se distribuye de forma equitativa

La carga no se distribuye de forma equilibrada entre las poblaciones: algunas comunidades se ven mucho más afectadas que otras, y los niños a menudo sufren las consecuencias más graves para la salud.



Datos y cifras



- Muchas enfermedades de transmisión alimentaria pueden prevenirse mediante medidas de eficacia comprobada, como lavar, pelar, cocinar, pasteurizar y manipular de forma segura los alimentos, mejorar el riego y realizar controles oficiales eficaces. Sin embargo, se necesita un compromiso sostenido para transformar estas medidas en acciones, reducir la carga y prevenir enfermedades.
- La contribución de los distintos agentes causantes de enfermedades transmitidas por alimentos varían según la región y entraña riesgos diferentes para distintas poblaciones. No existe una solución única. Por este motivo, se necesitan intervenciones focalizadas, dirigidas a grupos específicos de edad y género, y adaptadas a la situación nacional.
- Algunos peligros de origen alimentario pueden causar enfermedades de forma inmediata (con efectos agudos), mientras que otros pueden provocar problemas crónicos de salud, como cardiopatías, determinados tipos de cáncer y enfermedades mentales.
- El Codex Alimentarius contiene 238 normas, 91 directrices, 58 códigos de práctica y más de 10 000 normas cuantitativas que abarcan los niveles máximos de contaminantes en los alimentos y aditivos alimentarios, así como los límites máximos de residuos de pesticidas y fármacos de uso veterinario en los alimentos. Cuando se aplican, estas normas ayudan a garantizar la inocuidad de los alimentos.
- El cambio climático influye en la evolución de los riesgos relacionados con la inocuidad alimentaria. Puede favorecer la proliferación y propagación de bacterias, virus y toxinas nocivos en los alimentos, el suelo y el agua.



Llamamiento a la acción. ¿Qué puede hacer?



© OMS / Sue Price



© OMS / Sue Price



© OMS / Sue Price



© Abu Dhabi Agriculture and Food Safety Authority (ADAFSA)



© OMS / Sue Price

Los gobiernos pueden:

- Garantizar que la inocuidad alimentaria sigue siendo una prioridad mediante la integración de políticas y programas en la planificación a largo plazo.
- Clasificar los riesgos y dar prioridad a las medidas de prevención, utilizando las estimaciones de la carga y otros datos disponibles y destinando los recursos a donde más se necesitan.
- Reforzar la recopilación de datos mediante la vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos y el control de los alimentos por medio del uso de datos científicos para orientar la adopción de medidas eficaces de gestión de riesgos y hacer un seguimiento del progreso.

Las empresas alimentarias pueden:

- Reforzar la formación y los conocimientos del personal sobre las prácticas más recientes en materia de inocuidad alimentaria y los nuevos riesgos, y garantizar la plena aplicación de los programas de inocuidad alimentaria, como las buenas prácticas, incluidos los códigos de prácticas del Codex.
- Utilizar, cuando proceda, las buenas prácticas de higiene (BPH) y el Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) para determinar y controlar los peligros y gestionar los riesgos relativos a la inocuidad alimentaria, desde la producción hasta el consumo.
- Poner en marcha programas de inocuidad alimentaria basados en la evidencia que utilicen datos internos para supervisar los riesgos y hacer un seguimiento de las mejoras.

Los profesionales de la salud pueden:

- Reforzar la detección mediante la mejora del diagnóstico, el manejo clínico y los programas de control de las enfermedades de transmisión alimentaria para identificar mejor los ámbitos con mayor carga.
- Colaborar con asociados multisectoriales para promover la vigilancia integrada de enfermedades en los sectores.

Los consumidores pueden:

- Manipular los alimentos de forma segura en el hogar, aplicando las «**Cinco claves para la inocuidad de los alimentos**» de la OMS.
- Mantenerse informados y actuar en función de los datos científicos, consultando fuentes fiables y actualizadas sobre retiradas de alimentos, brotes y prácticas que garanticen la inocuidad.
- Notificar los riesgos y responder a ellos, alertando adecuadamente a las autoridades sobre alimentos insalubres y adoptando medidas prácticas para prevenir enfermedades en el hogar.



Cómo participar

● Organice una actividad multisectorial

Reúna a expertos de los sectores de la agricultura, la salud y el medio ambiente para estudiar formas de mejorar la situación nacional en materia de inocuidad alimentaria; utilice datos sobre la carga nacional de las enfermedades de transmisión alimentaria y los sistemas nacionales de control de los alimentos como guía, así como datos de seguimiento y vigilancia sistemáticos.

● Organice una exposición sobre la inocuidad alimentaria

Organice presentaciones y exposiciones interactivas para escuelas, universidades o comunidades para mostrar la manipulación segura de alimentos y la prevención de contaminaciones.

● Ponga en marcha una campaña en las redes sociales

Comparta vídeos, carteles o consejos sobre prácticas que garanticen la inocuidad de los alimentos con la etiqueta #WorldFoodSafetyDay y aliente a otros a actuar.

● Elabore un test sobre la inocuidad alimentaria

Involucre a estudiantes, empleados o al público con un test sobre los peligros de transmisión alimentaria (o los riesgos de enfermedades de transmisión alimentaria) y las soluciones prácticas para reducir estos riesgos.

● Organice una caminata o carrera comunitaria

Promueva la concienciación sobre la inocuidad de los alimentos involucrando la comunidad en una actividad lúdica, con paradas educativas en las que se compartan consejos sobre cómo manipular los alimentos de forma segura.



© Ana Filipa Pereira (Acobaça City Council)



© Lagos State



© FAO



© Sanskrita, India



© Raffles and Fairmont Hotels



Herramientas de comunicación



Centro de recursos digitales

Los carteles, el material promocional y otros recursos útiles para las actividades están disponibles en los seis idiomas de las Naciones Unidas (árabe, chino, español, francés, inglés y ruso).

Haga clic **aquí** para descargarlos.



Sitio web del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

Aquí encontrará enlaces a las noticias y eventos del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos de este año, así como a toda la información y materiales.



Identidad visual

Puede utilizar, sin modificaciones, la identidad visual del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos en todas las actividades del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. Puede descargarla **aquí**. Sin embargo, para utilizar los logotipos de la FAO y la OMS para cualquier fin deberá efectuarse previamente una solicitud a ambas organizaciones. Para obtener más información, pueden consultarse los sitios web de la FAO y la OMS.



Información sobre el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

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), junto con autoridades nacionales, la sociedad civil, el mundo académico y otros participantes de todo el mundo, conmemoran el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. Este día destaca la inocuidad alimentaria como un derecho y una responsabilidad compartidos, y brinda una gran oportunidad de acción colectiva.

Información sobre el conjunto de herramientas

Este conjunto de herramientas ha sido elaborado por la FAO y la OMS para ayudar a los defensores de la inocuidad alimentaria de todo el mundo a participar en el octavo Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, el cual se celebrará el 7 de junio de 2026 (o en una fecha cercana a ese día).

Cuéntenos en qué consistirá su evento

Póngase en contacto con nosotros y cuéntenos qué planea para el día. Asegúrese de documentar sus actividades para que podamos incluirlas en el sitio web del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. Comparta con nosotros detalles de sus eventos, fotos y enlaces a videos.

Póngase en contacto con nosotros

FAO

world-food-safety-day@fao.org

OMS

world-food-safety-day@who.int

#WorldFoodSafetyDay

etiquete a @FAOWHOCodex en X

Únase:

Grupo sobre la inocuidad de los alimentos de la comunidad de práctica de la OMS sobre nutrición y sistemas alimentarios

<https://www.whofoodsystems.org/>



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

Ilustración de portada: © Freepick