



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



Organización Mundial de la Salud



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

7 de junio de 2023 | Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos



Guía para el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos de 2023

Empecemos

La promoción de la inocuidad de los alimentos marca una diferencia. Gracias a los dedicados esfuerzos de los encargados de formular las políticas, las autoridades que se ocupan de la inocuidad alimentaria, los agricultores, los empresarios del sector alimentario, los cocineros, los científicos, los profesores, los estudiantes y los consumidores, la sensibilización acerca de la inocuidad de los alimentos está aumentando. En las cuatro celebraciones del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos que ha habido hasta el momento se ha observado un crecimiento en el número de actividades organizadas, así como en sus efectos y el grado de participación en ellas.

Todos pueden desempeñar un papel activo en la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos y el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos ofrece una oportunidad para la celebración.

Utilice esta guía para que le dé ideas con vistas a su participación el 7 de junio de 2023 (o en torno a esa fecha).

Tema

Las normas alimentarias salvan vidas

Cuando come, ¿cómo sabe que sus alimentos son inocuos? Probablemente se haya lavado las manos, haya lavado los utensilios de cocina y haya cocinado los alimentos a la temperatura adecuada, que son todas buenas prácticas de inocuidad alimentaria. Probablemente haya leído las etiquetas de los envases de los alimentos para ver qué ingredientes contiene el producto o cómo cocinarlo. Y quizás, sin darse cuenta, haya confiado en que todas las personas han cultivado, elaborado, envasado, distribuido y preparado sus alimentos correctamente de forma que los pueda disfrutar sin caer enfermo. Sus alimentos son inocuos y su confianza está justificada porque las personas que han participado en la elaboración de sus alimentos —ya sea cerca de su hogar o en el otro extremo del mundo— siguieron las prácticas establecidas de inocuidad alimentaria, que se presentan con claridad en forma de normas. En otras palabras, las normas alimentarias constituyen la base de la confianza para todos nosotros.

Las normas alimentarias son una manera de garantizar la inocuidad y la calidad. Brindan a los agricultores y elaboradores orientación sobre la manipulación higiénica de los alimentos. Definen los niveles máximos de aditivos, contaminantes, residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios que todos podemos consumir con seguridad. Además, las normas especifican cómo deberían calcularse, envasarse y transportarse los alimentos para que sigan siendo inocuos. Gracias a la aplicación de normas sobre cuestiones como el etiquetado nutricional y de alérgenos, los consumidores pueden saber si los alimentos serán buenos para ellos.

La mayoría de gobiernos y organizaciones adopta y aplica normas alimentarias basadas en evaluaciones científicas de los riesgos, que abarcan peligros biológicos, químicos y físicos. De la formulación de las normas pueden encargarse gobiernos u organizaciones individuales, u órganos regionales o intergubernamentales de establecimiento de normas. Uno de estos órganos de establecimiento de normas internacionales de inocuidad y calidad de los alimentos es la Comisión del Codex Alimentarius o, para abreviar, el Codex. El Codex es el lugar en el que representantes de 188 Estados miembros y una organización miembro (la Unión Europea) trabajan juntos para velar por que los alimentos sean inocuos.

El Codex actúa con el mandato de proteger la salud de los consumidores y garantizar la aplicación de prácticas leales en el comercio de alimentos.

Los comités técnicos trabajan para redactar el texto de normas, directrices y códigos de prácticas de forma transparente e inclusiva. Fundamentados en el asesoramiento científico proporcionado por grupos de expertos de ámbito mundial dirigidos por la FAO y la OMS, los textos se elaboran con las aportaciones de 243 organizaciones observadoras, en particular asociaciones de la industria y de consumidores.

Utilizadas por los gobiernos y la industria de la alimentación, las normas del Codex orientan la legislación nacional sobre inocuidad de los alimentos y garantizan la aplicación de las mejores prácticas.

La Organización Mundial del Comercio también utiliza las normas del Codex como referencia. Si sus alimentos vienen del extranjero, tienen que cumplir estas normas.

Las normas del Codex son un elemento central de la inocuidad alimentaria. Lo han sido durante seis decenios. Cada año crece el “código alimentario”: se añaden nuevas normas y se actualizan las existentes cuando se dispone de nuevos datos. En 2023, año en el que el Codex cumple 60 años, celebramos que las normas alimentarias definen el camino con el fin de lograr alimentos inocuos para todos en todas partes.

1945 Se funda la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

1948 Nace la Organización Mundial de la Salud (OMS).

1950 Comienzan las reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición, aditivos alimentarios y esferas afines.

1953 La Asamblea Mundial de la Salud advierte de la amenaza que supone para la salud pública la presencia de sustancias químicas en los alimentos.

1956 En la reunión conjunta de expertos FAO/OMS se empieza a evaluar la inocuidad de los aditivos químicos en general y concretamente en los alimentos.

1961 La Conferencia de la FAO decide crear la Comisión del Codex Alimentarius.

1963 La Asamblea Mundial de la Salud aprueba la creación del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y la Comisión del Codex Alimentarius.

1963 La Comisión del Codex Alimentarius celebra su primera reunión.

1985 La Asamblea General de las Naciones Unidas declara que, en la medida de lo posible, los gobiernos deberían adoptar las normas del Codex Alimentarius.

1991 La Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias reconoce la importancia de basarse en datos científicos sólidos y principios de evaluación de riesgos.

1995 La Organización Mundial del Comercio (OMC) reconoce las normas del Codex como referencias en la resolución de controversias comerciales.

2023 La Comisión del Codex Alimentarius planea celebrar su 46.º período de sesiones, en el que se conmemorarán los 60 años de establecimiento de normas.



Formas de celebrar

- Si pretende organizar un acto, a continuación se presentan algunos ejemplos que le ayudarán a decidir la forma de celebración. 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 también permite la participación a distancia.



@Food Nation

GRABE UN VÍDEO

Documente una historia sobre un agricultor, un profesional de la salud, un cocinero o un empresario del sector alimentario. Compartir experiencias puede ayudar a las personas a entender lo importante que es la inocuidad de los alimentos.



@UMT

PONGA A PRUEBA SUS CONOCIMIENTOS

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.



@OMS

ORGANICE UNA ACTIVIDAD DEPORTIVA

Organice una carrera, un paseo o un baile para promover la inocuidad de los alimentos. La actividad física es una forma excelente para que las personas participen en sus comunidades en favor de una causa.



@FAO

UTILICE NUESTROS FOLLETOS

Ponga en práctica y comparta los consejos recogidos en una serie de [documentos de dos páginas de la FAO y la OMS](#) que se centran en la mejora de la inocuidad de los alimentos en distintos contextos.



@Afrotropic Cocoa Processing Company

FORME AL PERSONAL

Aproveche la oportunidad para reforzar la cultura de la inocuidad de los alimentos en el trabajo, independientemente de que usted produzca, sirva o venda alimentos. Celebre los logros.



@FAO/Mia Rowan

MUESTRE BUENAS PRÁCTICAS

Invite a personas que cultiven, elaboren, vendan o cocinen alimentos a hablar sobre sus actividades o a hacer una demostración de ellas y a explicar por qué es importante la inocuidad de los alimentos.



@FAO

ORGANICE UN SEMINARIO WEB

Reúna a las personas para debatir el tema de este año. Prosiga el debate con una sesión de preguntas y respuestas para proporcionar consejos a un público virtual o presencial.



MINSA.GOB.PE

SEA CREATIVO

Componga una canción, haga una coreografía, escriba un poema o haga un dibujo. El arte puede estimular la actuación y provocar cambios duraderos.



@FAO/Irene Casado Martinez

PARTICIPE EN LAS REDES SOCIALES

Sensibilice y promueva medidas que puedan ayudar a las personas a mantener la inocuidad de sus alimentos. Influya en su red a fin de lograr alimentos más inocuos para la mejora de la salud.

Eslogan

“La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos”

No importa quién sea ni a qué se dedique, usted desempeña una función importante para velar por que el consumo de alimentos sea seguro.

Si trabaja para un gobierno, quizás se ocupe de garantizar que los sistemas de control alimentario sean adecuados para los fines previstos, de formular normas internacionales de inocuidad y calidad de los alimentos o de velar por que las políticas gubernamentales incluyan normas destinadas a salvaguardar el suministro de alimentos de su país. También podría encargarse de garantizar que los consumidores y los trabajadores de la industria de la alimentación conozcan las normas y los reglamentos vigentes, así como los peligros de no tener en cuenta las normas de inocuidad alimentaria. Asimismo, puede que participe en el fomento de la colaboración multisectorial dentro del sistema de control alimentario y en la promoción del diálogo a lo largo de las cadenas de suministro de alimentos con miras a velar por que se sigan buenas prácticas desde el campo hasta la mesa. Bien podría ocuparse de mostrar cómo el gobierno protege a los consumidores formulando políticas y normas y cómo garantiza el acceso a alimentos inocuos a través de programas de apoyo como la alimentación escolar, la ayuda alimentaria o los puntos de venta de alimentos de propiedad pública.

Si trabaja en una empresa alimentaria o en una tienda de alimentación, definitivamente será responsable de garantizar la inocuidad de los alimentos. Tanto si define las normas de inocuidad y calidad de los alimentos de su organización, como si aplica las normas de calidad e inocuidad exigidas por las autoridades nacionales o transmite al personal los mensajes relacionados con la inocuidad alimentaria, la inocuidad de los alimentos y la protección de los consumidores están en sus manos. La comunicación por parte de las empresas alimentarias es fundamental y tanto el personal como los clientes se benefician de conocer y entender la forma de mantener la inocuidad de los alimentos, tanto en la etapa de producción como una vez que se han comprado.

Sin embargo, **la inocuidad de los alimentos es un factor importante en cualquier lugar de trabajo**. En todos los lugares de trabajo se debe velar por que el personal pueda consumir comidas inocuas y saludables mientras trabaja. Esto significa establecer las políticas que garanticen la aplicación y el cumplimiento de las normas de inocuidad, asegurar el acceso a instalaciones para lavarse las manos, lugares limpios para comer y almacenaje adecuado de los alimentos. En la escuela o el instituto, los jóvenes deben recibir educación sobre inocuidad de los alimentos y prácticas de higiene.

Todos necesitamos alimentos que sean inocuos. Hay cosas que puede y debe hacer cuando compra, almacena, cocina y consume alimentos para asegurarse de que estos se mantienen inocuos. El Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos brinda la oportunidad de aprender sobre la inocuidad de los alimentos, hacer más al respecto y compartir el mensaje con otras personas.

Mensajes clave

No existe seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos

La inocuidad de los alimentos es una parte esencial de la seguridad alimentaria. Solo cuando un alimento es inocuo puede satisfacer las necesidades nutricionales y ayudar 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 varios Objetivos de Desarrollo Sostenibles (ODS). La inocuidad alimentaria es una responsabilidad compartida, que concierne a toda la cadena de suministro, desde los productores hasta los consumidores. En este contexto, la mayoría de las enfermedades transmitidas por los alimentos son evitables con una manipulación de los alimentos y una educación adecuadas en todos los niveles.

La ciencia es clave para llevar a cabo una gestión adecuada de la inocuidad alimentaria

El seguimiento, la vigilancia y otras actividades de recopilación de datos, seguidos de su evaluación junto con una investigación científica, garantizan que tengamos los conocimientos y la información para elaborar el asesoramiento científico de expertos necesario a fin de mantener la inocuidad de los alimentos a pesar de los cambios en el entorno productivo, la tecnología de elaboración y los hábitos de los consumidores.

La inocuidad de los alimentos tiene efectos positivos en las economías y los medios de vida

Velando por que sus productos cumplan las normas alimentarias, los productores y los comerciantes de alimentos se ganan la confianza de su mercado y aseguran sus ingresos. La presencia de alimentos nocivos en el comercio puede llevar a prohibiciones de las exportaciones y arruinar negocios, pero los gobiernos pueden ayudar a proteger los medios de vida de los trabajadores del sector alimentario estableciendo un sistema sólido de control alimentario y aplicando estrictos controles de las exportaciones.

Las normas alimentarias protegen a los consumidores

Cuando las normas de inocuidad de los alimentos se aplican, los consumidores estarán protegidos gracias a los esfuerzos que se han realizado para velar por que los alimentos consumidos sean más inocuos. Las normas de inocuidad de los alimentos ofrecen una base común para la comprensión y, al mismo tiempo, para la adopción de medidas conjuntas encaminadas a garantizar que todos nosotros podamos beneficiarnos de una alimentación inocua.

Las normas alimentarias ayudan a los productores

La aplicación de normas, directrices y códigos de prácticas a lo largo de la cadena de suministro alimentario garantiza que los alimentos sean inocuos y nutritivos cuando llegan a los consumidores, lo que contribuye a afirmar la confianza de estos. Tanto los gobiernos como los productores, los elaboradores y los minoristas son importantes para velar por el cumplimiento de las normas alimentarias. Las normas internacionales de inocuidad de los alimentos del Codex Alimentarius promueven prácticas leales en el comercio internacional.

Las normas alimentarias se fundamentan en la ciencia

Las normas alimentarias ayudan a garantizar la inocuidad de los alimentos. Se establecen siguiendo el asesoramiento de expertos como, por citar algunos, bromatólogos, microbiólogos, veterinarios, médicos y toxicólogos, que proporcionan asesoramiento a los encargados de formular las políticas sobre qué prácticas de producción, elaboración, manipulación y preparación de los alimentos son necesarias para hacer que sean inocuos.

Todas las personas son gestores de riesgos

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

Datos y cifras

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

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

Los niños menores de cinco años constituyen el 9 % de la población, pero representan el **40 % de la carga relacionada con las enfermedades transmitidas por los alimentos**.

Las normas de inocuidad de los alimentos protegen la vida de todas las personas y los medios de vida de muchas de ellas. Establecen los criterios que los alimentos deberían cumplir para **proteger a los consumidores y generar confianza** en el producto.

La Comisión del Codex Alimentarios ha establecido **normas alimentarias internacionales durante 60 años**.

El Codex Alimentarius contiene 236 normas, 84 directrices, 56 códigos de prácticas, 126 niveles máximos de contaminantes en los alimentos y más de 10 000 normas cuantitativas que regulan los niveles máximos de aditivos alimentarios y los límites máximos de residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios en los alimentos. (En febrero de 2023)

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 cinco millones de personas mueren cada año en el mundo** debido a infecciones con microbios resistentes a los antimicrobianos.

La **contaminación microbiana**, química o física de los alimentos **puede reducirse** o minimizarse mediante la aplicación de normas de inocuidad de los alimentos.

Desde 2016, el **Fondo fiduciario del Codex**, un programa conjunto de la FAO y la OMS destinado a aumentar la participación en el Codex, ha ayudado a 50 países en desarrollo y con economías en transición a fortalecer sus instituciones para que participen más eficazmente en la labor del Codex.

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

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.

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

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](#)

[Asset Bank del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos](#)

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 el álbum de fotografías del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos y en el informe sobre el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos de 2023.

Si necesita inspiración,

vea los actos, las fotografías y las historias de años anteriores:

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

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos de 2023

Las normas alimentarias salvan vidas



Para informarnos sobre su acto o formular una pregunta, envíenos un correo electrónico a las direcciones

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

www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-homepage/es

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

#InocuidadAlimentaria