



7 de junio de 2024 | Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

CONJUNTO DE HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN



Inocuidad de los alimentos: preparémonos para lo imprevisto



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

ACERCA del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

El Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos es un evento organizado conjuntamente por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Este evento tiene como finalidad llamar la atención e inspirar actuaciones para ayudar a prevenir, detectar y gestionar los riesgos transmitidos por los alimentos, y con ello fomentar la seguridad alimentaria, la salud humana, la prosperidad económica, la actividad agropecuaria, el acceso a los mercados, el turismo y el desarrollo sostenible.

© FAO/Alessandra Benedetti



¿Por qué ACTUAR?

Cuando los alimentos no son inocuos, no es posible consumir los nutrientes necesarios para mantener la salud, aprender o trabajar. Cada año, más de 600 millones de personas enferman y 420 000 mueren tras consumir alimentos contaminados. Estas enfermedades y estas muertes se pueden evitar en gran medida si se prioriza la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, desde el productor hasta el consumidor.

Esto significa que, independientemente de quién sea o a qué se dedique, **usted** desempeña un papel importante a la hora de garantizar que los alimentos sean inocuos para el consumo. Por ello, el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos tiene el siguiente eslogan:

La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos.



© OMS/Mobeen Ansari



TEMA del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2024

▶▶▶ Inocuidad de los alimentos: preparémonos para lo imprevisto

En el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos recordamos que esta cuestión es una responsabilidad colectiva en la que todos deben desempeñar su papel, desde los productores hasta los consumidores. Solo así podemos estar seguros de que los alimentos que llegan al plato serán inocuos. Sin embargo, se dan situaciones excepcionales en las que, aunque todos hayamos cumplido nuestra parte, suceden imprevistos que comprometen la inocuidad de los alimentos.

Aun así, siempre hay algo que podemos hacer para evitar enfermedades. ¿Está **usted** preparado para lo imprevisto?

Los incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos pueden abarcar desde sucesos menores hasta grandes crisis internacionales, ya se trate de un corte eléctrico en casa, una intoxicación alimentaria en un restaurante local, una retirada voluntaria de productos contaminados por parte de un fabricante, un brote generado por productos importados o un desastre natural.

Los peligros para la inocuidad alimentaria no conocen fronteras. Por tanto, dada la creciente interconexión del suministro mundial alimentario, los riesgos que plantean los alimentos insalubres pueden escalar rápidamente de un problema local a una emergencia de alcance internacional.



© OMS/Mobeen Ansari



© OMS/Sue Price

Entonces, ¿cómo podemos prepararnos para hacer frente a los incidentes que afectan a la inocuidad de los alimentos?

Los **gobiernos** pueden:

- ▶ comprometerse a elaborar o actualizar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos
- ▶ reforzar los sistemas nacionales de control de los alimentos
- ▶ incrementar la capacidad de vigilancia y coordinación
- ▶ mejorar la comunicación con las empresas alimentarias y el público en general

Las **empresas alimentarias** pueden:

- ▶ mejorar los planes de gestión de la inocuidad de los alimentos
- ▶ compartir entre ellas las «enseñanzas extraídas» y trabajar de forma colaborativa
- ▶ mejorar la forma de comunicarse con los consumidores

Los **consumidores** pueden:

- ▶ asegurarse de saber cómo notificar un incidente relacionado con la inocuidad de los alimentos, o cómo responder a él
- ▶ asegurarse de conocer las repercusiones de un imprevisto que suceda en casa, y de saber reaccionar a él

En 2004, la Comisión del Codex Alimentarius revisó los «Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos» a fin de recomendar a los Estados miembros que designaran puntos oficiales de contacto para intercambiar información durante las emergencias internacionales de inocuidad alimentaria. En respuesta a ello, se puso en marcha la Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN). Hoy INFOSAN es una red mundial de 189 países integrada por las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos y gestionada conjuntamente por la FAO y la OMS. INFOSAN facilita el intercambio rápido de información durante los eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos, lo que permite aplicar medidas de gestión de riesgos para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria y salvar vidas.





Mensajes CLAVE

▶ La preparación es clave

Cuando sucede un imprevisto, la preparación es clave. Para gestionar los incidentes relacionados con la inocuidad alimentaria es fundamental contar con planes nacionales de respuesta a las emergencias de este tipo y con unos sistemas de vigilancia reforzados y sólidos. Las empresas alimentarias deben tener operativo un plan de gestión y respuesta que facilite la adopción de medidas inmediatas si se produce un incidente relacionado con la inocuidad de los alimentos.

▶ La colaboración multisectorial garantiza una respuesta eficaz

Para abordar la inocuidad de los alimentos desde la responsabilidad compartida se necesita la colaboración en cuestiones que nos afectan a todos, a nivel mundial, regional, nacional y local. La aplicación de un enfoque coordinado entre los organismos gubernamentales, las autoridades nacionales y la industria alimentaria ayuda a reducir al mínimo los efectos sobre la salud pública.

▶ El intercambio rápido de información salva vidas

El intercambio rápido de información precisa entre todos los asociados pertinentes, en particular los organismos gubernamentales, los servicios de inspección de alimentos, las empresas alimentarias, los laboratorios y las organizaciones internacionales, ayuda a identificar la naturaleza y el origen de los incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos y salva vidas.

▶ Una comunicación efectiva preserva la confianza en el suministro de alimentos

La transmisión de información precisa, abierta y oportuna a las partes interesadas, entre ellas los proveedores de servicios de salud, los medios de comunicación y el público en general, ayuda a mantener la confianza en el suministro de alimentos y previene el surgimiento de nuevas enfermedades.

▶ Los planes de gestión de la inocuidad de los alimentos ayudan a proteger a los consumidores

Los productores, importadores, fabricantes, distribuidores y minoristas de alimentos deben tener y actualizar periódicamente planes de gestión de la inocuidad alimentaria para proteger la salud pública.

▶ La actuación decidida de los operadores alimentarios es beneficiosa para todos

Las partes interesadas de la industria alimentaria deben estar preparadas para poner en práctica planes y enfoques de respuesta a emergencias, en particular procedimientos de retirada y recuperación. Los sistemas de trazabilidad son un instrumento eficaz para rastrear los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria.

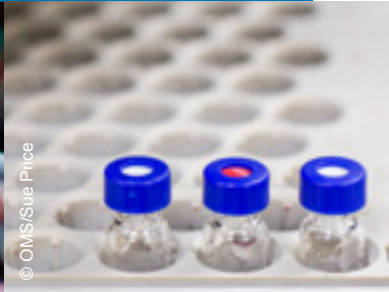
▶ Todos somos gestores de riesgos

Todo el mundo evalúa riesgos referentes a la inocuidad alimentaria al adoptar sus decisiones cotidianas. Quienes toman estas decisiones son personas individuales así como colectivos, es decir, las familias, las comunidades, las empresas y los gobiernos.





© FAO/Christena Dowsett



© OMS/Sue Price



© OMS/Panos picture/Sayna Bashir



© OMS/Mobeen Ansari



© OMS/EMR/HPD, Cambio climático, salud y ambiente 2023

HECHOS y CIFRAS

► **Una de cada diez** personas en todo el mundo enferma cada año a causa de alimentos contaminados. **Esto afecta a todos los países.**

► Hay más de **200 enfermedades** provocadas por el **consumo de alimentos contaminados** con bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas como metales pesados.

► **Los niños menores de 5** años representan el 9% de la población, pero soportan el 40% de la carga de enfermedades de transmisión alimentaria, dado que corren un **mayor riesgo de malnutrición y mortalidad** debido a la insalubridad de los alimentos.

► **Los incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos**

no solo son provocados por las enfermedades de transmisión alimentaria. Pueden deberse a un **succeso imprevisto** capaz de provocar contaminación o de hacer fallar los controles de la inocuidad de los alimentos, como un corte eléctrico o una inundación.

► Desde su **creación en 2004**, la **Red Internacional FAO/OMS de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN)**

ha facilitado el **intercambio rápido de información** a través de las fronteras entre sus miembros para abordar miles de eventos relacionados con la inocuidad alimentaria.



© OMS/Sue Price



© OMS/Sue Price



© FAO/Luis Tato



© OMS/Panos picture/Sayna Bashir



© OMS/Maldivas/Winkapic Maldivas



IDEAS para organizar eventos

▶▶▶ CELEBRAR UN SEMINARIO WEB

Reúna a actores fundamentales del sistema alimentario para hablar sobre la preparación y respuesta en materia de inocuidad de los alimentos. Tras el debate, realizar una sesión de preguntas y respuestas para ofrecer recomendaciones e información al público asistente, ya sea presencial o virtual.

▶▶▶ LANZAR UNA CAMPAÑA

Actúe en las redes sociales. Puede publicar nuestros materiales de comunicación listos para usar, o bien elaborar sus propios videos, folletos y carteles, y usar la etiqueta #WorldFoodSafetyDay.

▶▶▶ CAPACITAR AL PERSONAL

Aproveche la oportunidad para reforzar la gestión de la inocuidad alimentaria en el trabajo, tanto si produce, como si sirve o vende alimentos. Celebre sus logros.

▶▶▶ ¡SEA CREATIVO!

En años anteriores, las celebraciones del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos han incluido concursos artísticos y de carteles, sesiones de degustación de alimentos, exposiciones sobre la inocuidad alimentaria en el lugar de trabajo, exhibiciones de gimnasia, carreras y otros eventos deportivos, brochetas y batidos de frutas, videos (¡incluso una historia de amor basada en la inocuidad alimentaria!), canciones sobre la inocuidad de los alimentos, un baile de «siete pasos para lavarse las manos», y muchas cosas más.

CARTEL oficial

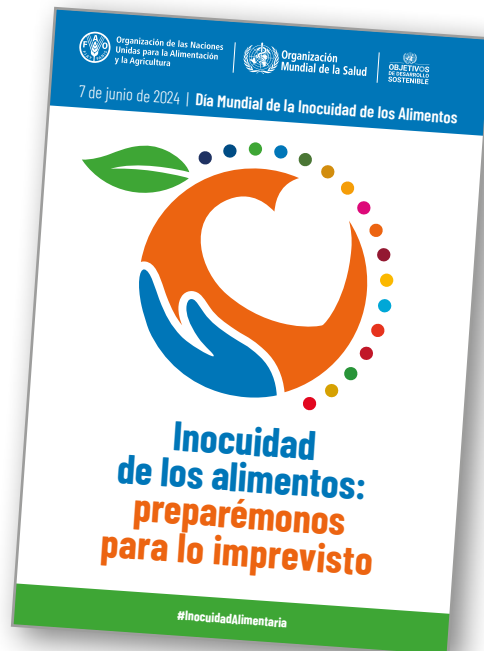
© Departamento de Ciencias de la Alimentación y la Nutrición, Universidad de Ciencias y Tecnología de Macao



© FAO/Giulio Napolitano



© OPS



Inocuidad de los alimentos: preparémonos para lo imprevisto

DESCARGAR

¿Quiere más ideas?

Vea estos materiales de comunicación:

- ▶ **Video retrospectivo del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos**
- ▶ Apartado «**Cómo participar**» en el sitio web del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos
- ▶ **Informe del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2023**, donde puede obtener ideas e inspiración





© FAO/Nepali/Suman Giri



© ZENSHO



© OPS

Recursos para REDES SOCIALES

Ejemplos de mensajes

► Este año, el 7 de junio, bajo el tema «Inocuidad de los alimentos: preparémonos para lo imprevisto», el #WorldFoodSafetyDay se centrará en cómo prepararse para abordar los incidentes relacionados con la inocuidad alimentaria.

¡Planifique, prepárese y actúe!

► **¿Está preparado para abordar los incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos?**

Los incidentes de inocuidad alimentaria afectan a la salud, los medios de vida y la actividad económica. Pero podemos prepararnos para reducir esos efectos. ¡Planifique, prepárese y actúe!
El 7 de junio es el #WorldFoodSafetyDay

► El 7 de junio, únase a @OMS, @FAO y @FAOOMSCodex para celebrar el #WorldFoodSafetyDay:

La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos.

►► Serie de fichas para desmentir rumores sobre la inocuidad de los alimentos

DESCARGAR



►► Banco de recursos

ENTRAR



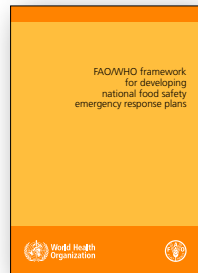
►► Tablero de Trello

ENTRAR



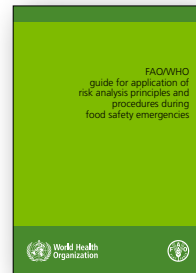


RECURSOS adicionales



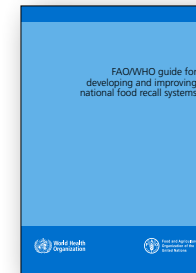
Marco FAO/OMS para desarrollar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos

DESCARGAR



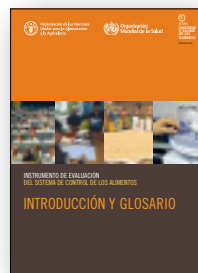
Guía FAO/OMS para la aplicación de principios y procedimientos de análisis de riesgos en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos

DESCARGAR



Guía de la FAO/OMS para desarrollar y mejorar sistemas nacionales de retiro de alimentos

DESCARGAR



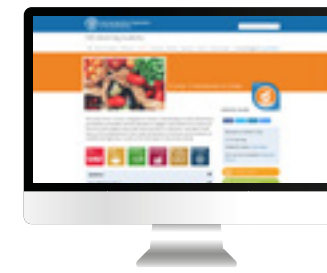
Instrumento FAO/OMS de evaluación del sistema de control de los alimentos

DESCARGAR



Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos

DESCARGAR



Cursos de la Academia de Aprendizaje Electrónico de la FAO

MÁS INFORMACIÓN





© FAO/Luis Tato

▶▶▶ Acerca del conjunto de herramientas

Este conjunto de herramientas ha sido elaborado por la FAO y la OMS para informar sobre el sexto Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos y exponer ideas sobre cómo participar en las celebraciones del 7 de junio de 2024 (o fechas próximas a ese día).

▶▶▶ Infórmenos sobre su evento

Expónganos sus planes y comparta fotos, enlaces de video y noticias sobre el evento. Asegúrese de documentar sus actividades para que las podamos incluir en el sitio web del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. ¡Y no olvide publicar la foto de su evento en Twitter con la etiqueta **@FAOWHOCodex!**

▶▶▶ Póngase en contacto con nosotros

FAO
World-Food-Safety-Day@fao.org

OMS
Foodsafety@who.int

#WorldFoodSafetyDay



Algunos derechos reservados. Esta obra está disponible en virtud de la licencia CC BY-NC-SA 3.0 IGO

Fotógrafos de la portada (de izquierda a derecha):

© SENAC; Katarzyna Bialasiewicz Photographee.eu; © FAO/Fahad Kaizer; © FAO/Jekesai Njikizana

© OMS y FAO, 2024
CC9986ES/1/04.24