

Importancia del agua en la Inocuidad de los Alimentos

Dr. Margarita Corrales

Coodinadora Área de Inocuidad de Alimentos de OPS

Punto Focal RAM (Salud Animal y Alimentos)

OPS



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud
OFICINA REGIONAL PARA LAS Américas

PANAFTOSA

Centro Panamericano de Fiebre Aftosa
y Salud Pública Veterinaria

PANAFTOSA

Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria de la OPS/OMS y es Centro de Referencia de la OIE para Salud Pública Veterinaria. **Único en el mundo.** Áreas: aftosa, zoonosis e inocuidad de alimentos.

- Apoyo a la Vigilancia Integrada
- Uso de colistina y otros AM de uso en Salud Animal
- Grupo RAM en la RILAA –Fortalecimiento laboratorios de alimentos.
- Coordinación con otras agencias (FAO, OIE, IICA, OIRSA)
- Sensibilización y Comunicación



Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) en la Región de las Américas de la OMS

Cada año



Principales agentes etiológicos de las enfermedades diarreicas:

- Norovirus
- E. coli*
- Campylobacter*
- Salmonella* No tifoidea

LAS ETA SON PREVENIBLES. TODOS PODEMOS CONTRIBUIR.

Para más información: www.who.int/foodsafety/es

#SafeFood

Fuente: Carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria: estimaciones de la OMS, 2015.

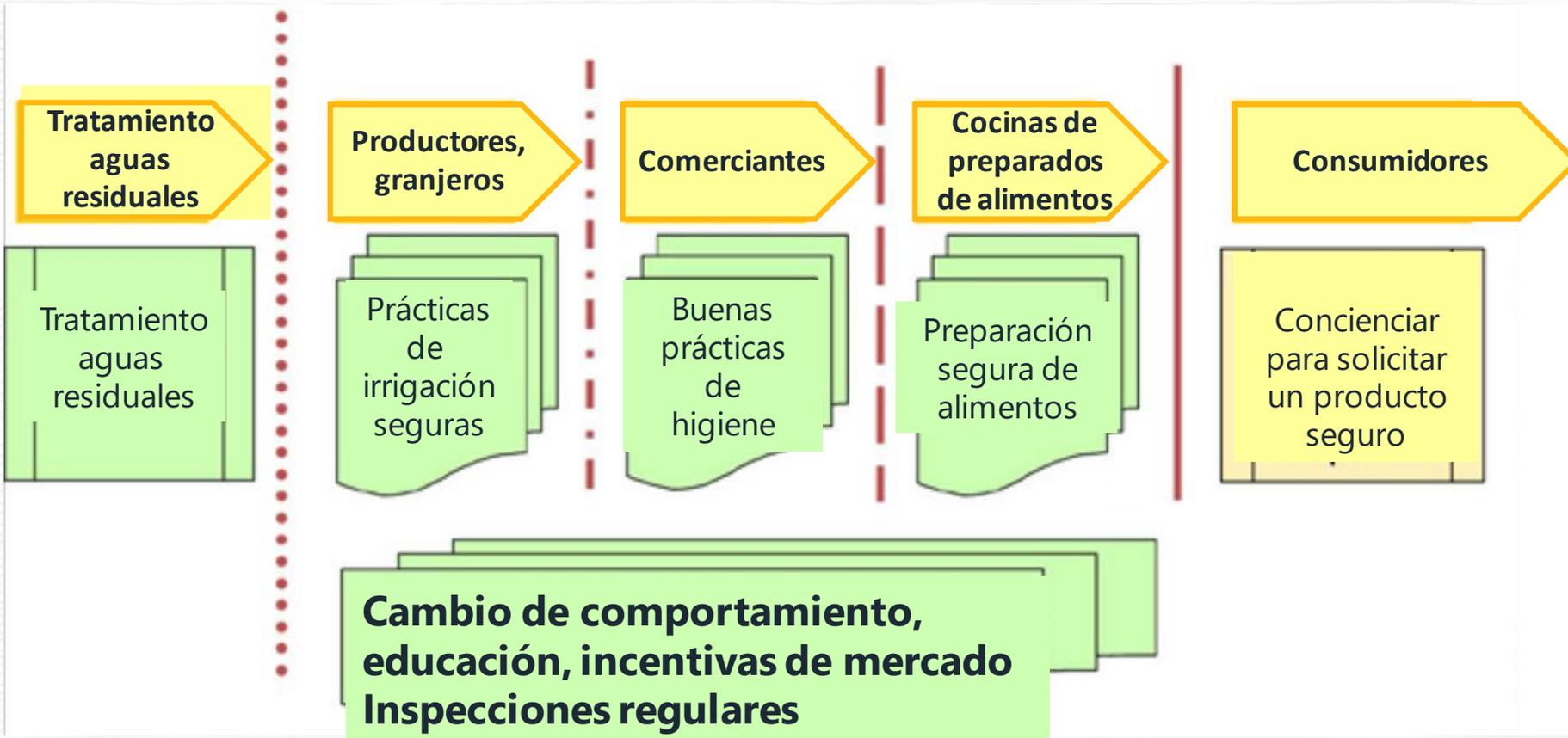


Organización Mundial de la Salud

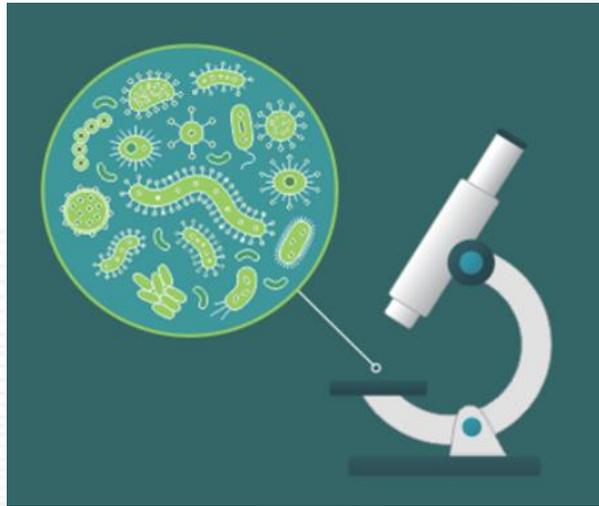
Producción segura de alimentos



Importancia del agua en la producción de alimentos



Peligros alimentarios que pueden ser transferidos por el agua usada en agricultura



Microbiológicos

Bacteria

C. Jejuni y *E. coli*
Clostridium botulinum
Clostridium perfringens
Salmonella entérica
Shigella sonnei
Staphylococcus aureus
Vibrio spp.
Yersinia enterocolítica
Brucella spp.

Protozoa

Criptosporidium parvum
Giardia lamblia
Toxoplasma gondii

Virus

Hepatitis A
Norovirus



Químicos

Pesticidas
Aditivos
Contaminantes ambientales
Toxinas naturales

Síntomas más comunes Enfermedades Transmitidas por los Alimentos



**Fiebre y
dolor de cabeza**



Vómitos



Diarrea



Dolor de estómago

Buenas prácticas en la producción de alimentos a nivel de agricultura familiar.

Cinco claves para cultivar frutas y hortalizas más seguras:
promover la salud mediante la disminución de la contaminación microbiana



Practicar una buena higiene personal



Proteger los campos de contaminación fecal por animales



Utilizar residuos fecales tratados



Evaluar y gestionar los riesgos de agua de riego

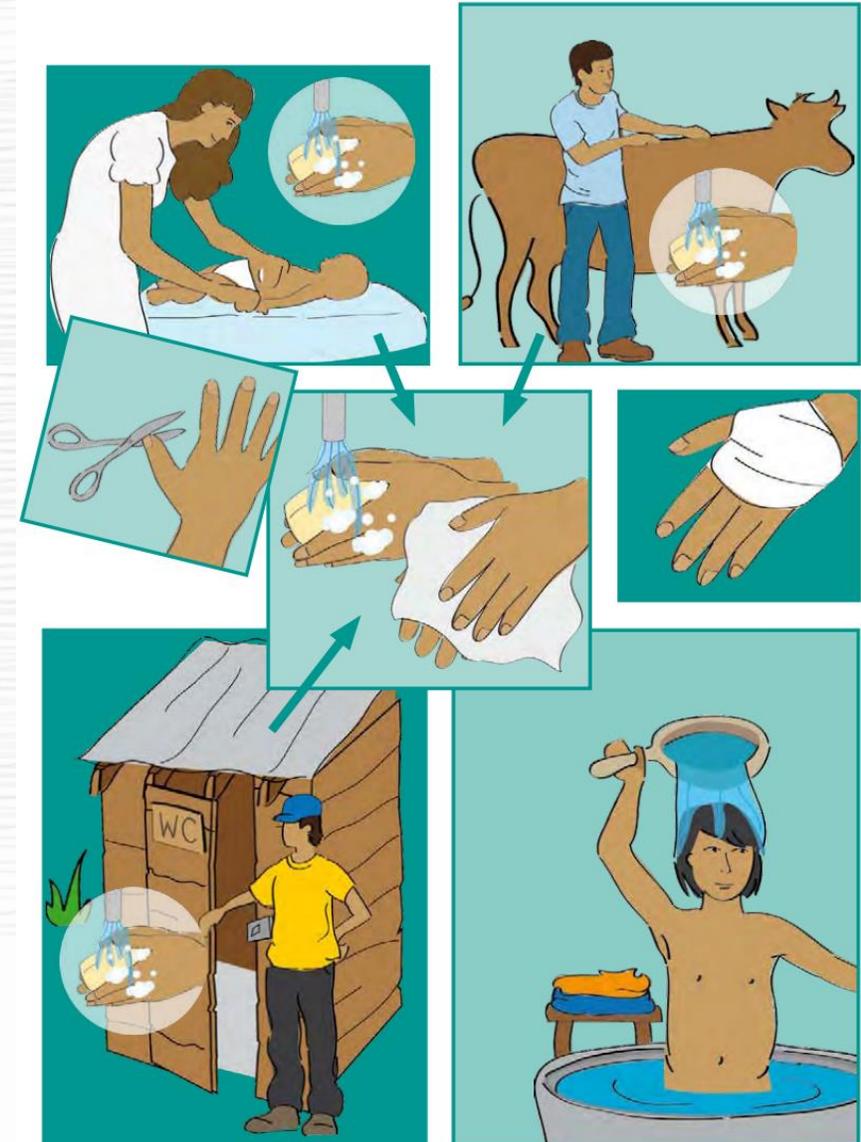


Mantener limpios y secos los equipos de cosecha e instalaciones de almacenamiento



Practicar una buena higiene personal

- Lávese y séquese las manos con una toalla limpia y seca después de utilizar el inodoro, de cambiarle el pañal a un niño o de estar en contacto con animales.
- Cámbiense de ropa y báñese con regularidad.
- Cúbrase los cortes, lesiones y heridas.
- Utilice un inodoro o una letrina para orinar y defecar





Proteger los campos de contaminación fecal por animales

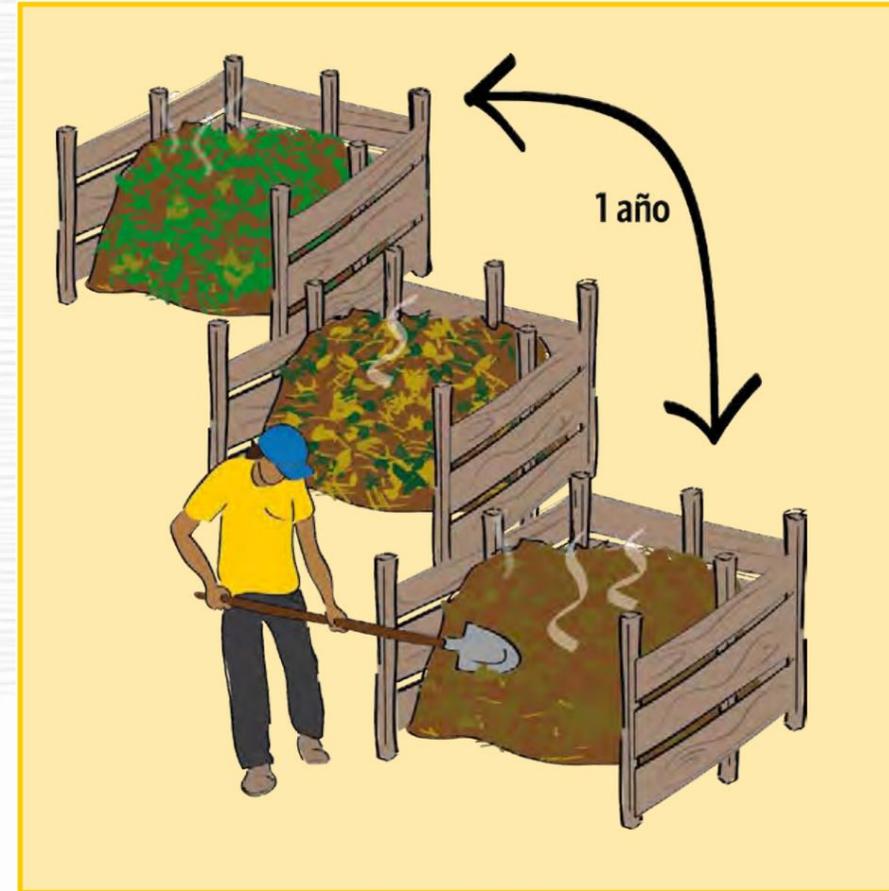
- No permita que los animales deambulen por los campos de cultivo.
- Mantenga al ganado ladera abajo respecto a los campos de cultivo, en una zona cercada.
- Retire los desperdicios de los campos de cultivo y sus alrededores.





Utilizar residuos fecales tratados

- Utilice residuos fecales (estiércol y excrementos humanos) que hayan sido adecuadamente tratados. u
Esparza los residuos fecales tratados antes de sembrar.
- Prolongue todo lo posible el tiempo entre el esparcido de los residuos fecales tratados y la cosecha.

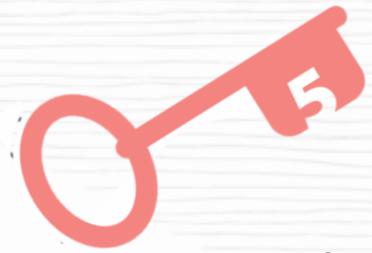




Evaluar y gestionar los riesgos de agua de riego

- Identifique todas las fuentes de agua que guarden relación con su campo de cultivo.
- Tenga en cuenta el riesgo de contaminación microbiana del agua.
- Proteja el agua de la contaminación fecal.
- Aplique medidas de control cuando utilice agua contaminada o de calidad desconocida.



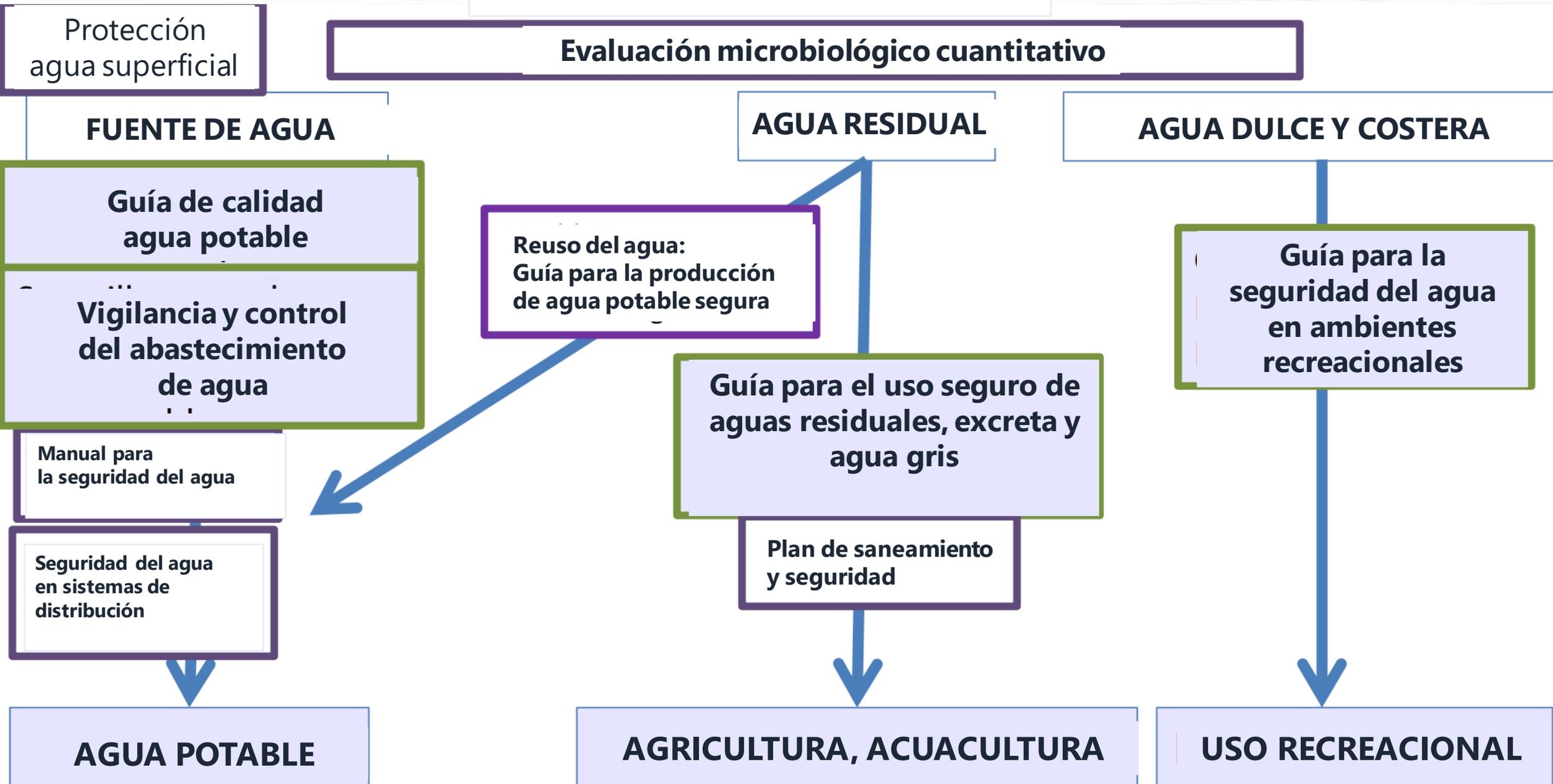


Mantener limpios y secos los equipos de cosecha e instalaciones de almacenamiento

- Antes de usar los equipos de cosecha y las instalaciones de almacenamiento, lávelos con **agua limpia** y séquelos.
- Mantenga los recipientes separados del suelo antes, durante y después de la cosecha.
- En el campo de cultivo, limpie la suciedad y los residuos visibles en la superficie de las frutas y hortalizas.
- Limite el acceso de animales, niños y otras personas ajenas a las labores agrícolas a las zonas de cosecha y almacenamiento



GUÍAS WHO-OPS



Conclusiones

- Agua limpia: no es un concepto que exista en estos documentos.
- Los valores de orientación no son obligatorios, brindan flexibilidad para situaciones locales y permiten mejoras progresivas.
- La evaluación de riesgos y la gestión de la seguridad del agua se han abordado ampliamente.
- La audiencia principal de este trabajo ha sido la comunidad de gestión del agua.
- No se dirige explícitamente a la comunidad de inocuidad alimentaria.
- ¿Cómo podemos tender un puente entre la orientación sobre el agua y las necesidades de la comunidad de gestión de la inocuidad alimentaria?

Próximas acciones

- No hay un valor único para el agua limpia, específico del contexto
- Definición de agua limpia
- Aprovechar ejemplos de agua de riego (Directrices para un uso seguro de aguas residuales, excretas y aguas grises)
- ¿Qué otros ejemplos clave se necesitan?
- Uso de ejemplos para desarrollar una guía que sirva de puente entre las necesidades de orientación sobre el agua e inocuidad alimentaria





www.rilaa.net

rilaa@paho.org

*Muchas
Gracias*