



EL COLEGIO DE VETERINARIOS DE VALLADOLID SE SUMA A LA CELEBRACIÓN DEL DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y REAFIRMA SU COMPROMISO CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- **Para que los alimentos sean adecuados para el consumo humano deben ser seguros y saludables, razón por la cual es preciso poner en práctica cinco acciones clave sobre manipulación y preparación**
- **Los veterinarios somos los garantes de la inocuidad alimentaria a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la granja a la mesa.**

7.06.2020.- La inocuidad de los alimentos es un problema de salud pública global, que pone en riesgo la salud de sus consumidores, sobrecarga los sistemas de salud y perjudica las economías, el comercio y el turismo sobre el que hoy resulta oportuno reflexionar, con la celebración del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos promovido por Naciones Unidas.

Los alimentos contaminados con bacterias, virus, parásitos, toxinas o sustancias químicas causan enfermedad a más de 600 millones de personas el mundo cada año y 420.000 mueren, que afecta especialmente a los países en vías de desarrollo, según la Organización Mundial de la Salud.

La conmemoración de hoy, dirigida por dos de sus organismos especializados, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), lleva por lema “Inocuidad de los alimentos, un asunto de todos”, y coincide con la pandemia del Covid 19, hecho que confirma la importancia de contar con alimentos en cantidad y calidad adecuada.

Además, llama la atención e impulsa acciones para ayudar a prevenir, detectar y gestionar los riesgos transmitidos por los alimentos, y contribuye

a la seguridad alimentaria, la salud humana, la prosperidad económica, la agricultura, el acceso al mercado, el turismo y desarrollo sostenible.

En un mundo globalizado, la seguridad alimentaria es un problema de todos. La inocuidad alimentaria traspasa las fronteras nacionales. Los alimentos que se producen en un país pueden estar, en 24 horas, en el otro extremo del planeta y de camino a tiendas, restaurantes y hogares.

El veterinario garante de la seguridad e inocuidad alimentaria

Entre las causas más frecuentes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) se encuentran los microorganismos causantes de enfermedades diarreicas, como *Salmonella*, *Campylobacter* o *Escherichia coli* enterohemorrágica. Ocasionan fiebre, dolores de cabeza, náuseas, vómitos, dolores abdominales y diarrea, a veces con consecuencias graves o mortales.

Entre los alimentos implicados en los brotes de salmonelosis destacan los huevos, la carne de ave y otros productos de origen animal. En el caso de campilobacteriosis es la leche cruda y la carne de ave cruda o poco cocinada, y en el del *Escherichia coli* enterohemorrágica es el consumo de leche no pasteurizada o carne poco cocinada.

Los alimentos pueden contaminarse en diferentes etapas de la cadena alimentaria. El veterinario, por su trabajo cualificado a lo largo de la misma, promueve la producción de animales sanos, como responsable de la aptitud para el consumo en los mataderos o a través del control oficial en la industrias alimentarias (embutidos, lácteos, huevos, pescados,...), y en los establecimientos en los que se distribuyen (mercados centrales, supermercados, tiendas,...) o sirven alimentos (restaurantes, bares,...).

Por tanto, es una profesión comprometida con la inocuidad de los alimentos y con la salud pública. El control de la triquinelosis, de la brucelosis o fiebres de Malta o de las encefalopatías transmisibles (“vacas locas”), son algunos ejemplos de enfermedades transmitidas por los alimentos que hace años ocasionaron gran inquietud y que actualmente, por los programas desarrollados por los veterinarios, han logrado ser controladas hasta llegar casi a su erradicación.

El Colegio Oficial de Veterinarios de Valladolid, para conmemorar el Día Mundial de la Alimentación 2020, ha programado la conferencia “Seguridad

alimentaria y profesión veterinaria: Presente y futuro”, que será impartida por Juan Carlos Villalón Blanco, jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria, de la Dirección General de Salud Pública de la Junta de Castilla y León, que tendrá lugar el lunes, 8 de junio, a las 20.30 horas, en formato online por GoToMeting.

Prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos

La seguridad alimentaria es responsabilidad de todos, también de los consumidores. Por ello, los veterinarios vallisoletanos, para reducir la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y siguiendo las recomendaciones de la OMS, destacan la necesidad de que quienes intervengan en la manipulación de alimentos, observen las “**Cinco claves para la inocuidad de los alimentos**”, que ofrecen orientaciones prácticas sobre su manipulación y preparación:

- Clave 1: **Mantenga la limpieza**, para evitar la contaminación.
- Clave 2: **Separe alimentos crudos y cocinados**, para que no se contaminen entre si.
- Clave 3: **Cocine los alimentos completamente**, para eliminar los microorganismos.
- Clave 4: **Mantenga los alimentos a temperaturas seguras**, por debajo de los 5°C o por encima de los 60 °C, **para que los microorganismos no proliferen**.
- Clave 5: **Use agua y materias primas inocuas**, para evitar la contaminación.

Ante cualquier duda, consulte con el veterinario, que le orientará sobre las medidas que deben observarse a lo largo de la cadena alimentaria para evitar las enfermedades transmitidas por alimentos.