



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



Organización Mundial de la Salud



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

7 de junio de 2021 Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

ALIMENTOS INOCUOS AHORA PARA UN MAÑANA SALUDABLE

La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos



LOS VETERINARIOS REAFIRMAN SU COMPROMISO CON LA INOCUIDAD ALIMENTARIA EN LA CELEBRACIÓN DEL DÍA MUNDIAL

- **La veterinaria es la única profesión sanitaria que garantiza la inocuidad alimentaria a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la granja (producción primaria) hasta la mesa (consumidor final)**
- **Los alimentos contaminados pueden producir más de 200 enfermedades distintas, por contener bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas, y causan 400.000 fallecidos al año**

7-06-2021.- Desde 2019 la Organización de las Naciones Unidas dedica el 7 de junio a celebrar el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, para crear conciencia y desarrollar acciones para ayudar a prevenir, identificar y gestionar los riesgos transmitidos por los alimentos. Con ello se quiere contribuir a la seguridad alimentaria, a la salud humana, la prosperidad económica y al desarrollo sostenible, un mensaje que hoy subraya el Colegio de Veterinarios de Valladolid.

La inocuidad alimentaria se refiere al conjunto de acciones de seguridad y control preventivo de la calidad de los alimentos que deben aplicarse a lo largo de toda la cadena, desde su producción por los agricultores y ganaderos hasta su consumidor final, con el fin de evitar su contaminación y las enfermedades que pueden ser transmitidas por el consumo de alimentos en mal estado.

Hay que señalar que la contaminación puede ocurrir en cualquier momento a lo largo de la cadena alimentaria: en su origen, en la ganadería, en su elaboración o transformación, o durante su transporte, comercialización y distribución, e incluso, en el hogar, previamente a su consumo.

En 2021, el lema elegido por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para celebrar la efeméride es: "Alimentos inocuos ahora para un mañana saludable", para destacar la urgente necesidad de establecer sistemas de producción sostenibles y optimizar su impacto en la salud pública, el medio ambiente, el comercio y la economía mundial a largo plazo.

Base de una buena salud

Contar con una alimentación saludable y nutritiva es básica para una buena salud. Los alimentos contaminados pueden producir más de 200 enfermedades distintas, por contener bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas. La OMS estima que cada año una de cada diez personas padece alguna enfermedad transmitida por los alimentos, desde diarrea hasta cáncer, lo que ocasiona 400.000 fallecidos.

"Cada vez se dispone de más evidencias científicas sobre las relaciones e interdependencia existentes entre la salud humana, la sanidad animal y vegetal, la del medio ambiente y la economía, tal como ha quedado demostrado durante la pandemia por Covid-19, algo también aplicable en el ámbito de la seguridad alimentaria", indica Rufino Álamo, presidente del Colegio de Valladolid.

Es necesario que los animales estén sanos para que su leche, carne, huevos, miel, o el pescado y marisco, no entrañen riesgo para sus consumidores. Los veterinarios especialistas en sanidad y producción animal son los profesionales competentes en esa materia. Posteriormente, es necesario que esos alimentos sigan siendo sanos a lo largo de su elaboración, transformación y comercialización.

Control oficial por veterinarios de salud pública

En esta nueva etapa, el control oficial es realizado por los veterinarios de salud pública, que efectúan la inspección sanitaria de las industrias y establecimientos en los que se elaboran, comercializan o sirven alimentos,

dictaminando sobre las condiciones sanitarias de las instalaciones y sobre la aptitud para el consumo de los alimentos.

Además, la OMS recuerda que la seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida entre gobiernos, productores y consumidores. Por ello, es preciso mantener la máxima limpieza durante su manipulación, separando los alimentos crudos de los elaborados, deben cocinarse completamente durante el tiempo necesario para que se hagan en su interior y, luego, conservarse en frío hasta su consumo. En su elaboración deben emplearse materias primas y agua sanitariamente seguras.

“La veterinaria como profesión clave en la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena, desde la granja a la mesa, se suma a esta celebración, y resalta su papel clave en tan relevantes aspectos sanitarios y su compromiso con la inocuidad alimentaria, como elemento básico para la salud y el bienestar de la población”, concluye Álamo.

