



El Día Mundial de la Salud 2015 se centra en el tema de la inocuidad de los alimentos

04-03-2015

El 7 de abril, la OMS celebró el Día Mundial de la Salud 2015, que este año ha estado dedicado a la inocuidad de los alimentos. Cabe recordar que los alimentos que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades y están relacionados con la muerte de unos dos millones de personas al año, en su mayoría niños.

A medida que aumenta la globalización de los suministros de alimentos, resulta cada vez más evidente la necesidad de reforzar los sistemas que velan por la inocuidad de los alimentos en todos los países. Es por ello que la OMS ha aprovechado el Día Mundial de la Salud, que se celebra el 7 de abril de 2015, para fomentar medidas destinadas a mejorar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena, desde la granja hasta el plato.

La OMS ayuda a los países a prevenir, detectar y dar respuesta a los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, de acuerdo con el *Codex Alimentarius*, una recopilación de normas, directrices y códigos de prácticas sobre los alimentos que abarcan la totalidad de los principales alimentos y procesos. Junto con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la OMS alerta a los países de las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos a través de una red internacional de información.

El hecho de dedicar el Día Mundial de la Salud 2015 a la inocuidad alimentaria es una oportunidad para alertar a quienes trabajan en diferentes sectores del gobierno, agricultura, a los fabricantes, a los minoristas, a la hostelería, a los profesionales sanitarios y a los consumidores de la importancia de la inocuidad de los alimentos, y concienciarlos del papel que cada uno puede desempeñar para que todos tengamos confianza en que los alimentos que llegan al plato son inocuos.

Como material para la campaña, se utiliza la publicación de la OMS [Cinco claves para la inocuidad de los alimentos](#), que ofrece orientaciones prácticas sobre cómo manipular y preparar los alimentos.

Los mensajes básicos según esta guía son: mantener la limpieza; separar alimentos crudos y cocinados; cocinar los alimentos

completamente; mantener los alimentos a temperaturas seguras; y usar agua y materias primas inocuas. El manual está pensado para uso de los formadores y se puede adaptar según sea el colectivo de personas a quien se dirige la formación.