

DÍA MUNDIAL DE LA SALUD 2015

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

**¿ES INOCUO
LO QUE COMES?**



**Alimentos inocuos
desde la granja hasta el plato**



CARPETA DE MATERIALES DE LA CAMPAÑA

ÍNDICE

DÍA MUNDIAL DE LA SALUD 2015 – INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: SÍNTESIS DE LA CAMPAÑA	4
CONTEXTO DE SALUD PÚBLICA	5
OBJETIVO GENERAL	6
ENFOQUE ESTRATÉGICO	6
MATERIALES Y ACTIVIDADES MÁS IMPORTANTES	7
MATERIALES AUDIOVISUALES	8
SITIO WEB	8
CALENDARIO PARA 2015	9
MENSAJES/LLAMADOS A LA ACCIÓN	9
CÓMO PARTICIPAR	11
CONTACTOS	12

DÍA MUNDIAL DE LA SALUD 2015 INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: SÍNTESIS DE LA CAMPAÑA

Cada año, la Organización Mundial de la Salud elige un ámbito prioritario entre los problemas de salud pública mundiales como tema para el Día Mundial de la Salud, que se celebra el 7 de abril, día que marca el aniversario de la Organización.

El tema del Día Mundial de la Salud de 2015 será la inocuidad de los alimentos, una cuestión de importancia crucial para toda la población del planeta y las diversas partes interesadas, como los gobiernos, la sociedad civil, el sector privado y los organismos intergubernamentales.

Si bien la inocuidad de los alimentos sustenta la seguridad alimentaria, no debe confundirse con ella. La inocuidad de los alimentos es una esfera de actuación de salud pública destinada a proteger a los consumidores de los riesgos de intoxicación alimentaria y de las enfermedades agudas o crónicas de transmisión alimentaria. Los alimentos insalubres pueden provocar múltiples problemas de salud: enfermedades diarreicas y virales (los primeros casos de ebola se asociaron con el consumo de carne de animales silvestres contaminados); problemas reproductivos y de desarrollo y cáncer. Así pues, la inocuidad de los alimentos es una condición previa para la seguridad alimentaria.

Constantemente aparecen nuevas amenazas para la inocuidad de los alimentos. Los cambios en la producción, la distribución y el consumo de alimentos (por ejemplo, la agricultura intensiva, la globalización del comercio de alimentos, la restauración colectiva y la venta de alimentos en la calle), los cambios medioambientales, la aparición de nuevas bacterias y toxinas, y la resistencia a los antimicrobianos, potencian el riesgo de contaminación de los alimentos. El aumento de los viajes y del comercio incrementa la posibilidad de que se propague la contaminación.

La Organización Mundial de la Salud ayuda y anima a los países a prevenir, detectar y hacer frente a los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, de acuerdo con el Codex Alimentarius, una recopilación de normas, directrices y códigos de prácticas que abarcan todos los alimentos principales. Consciente de que la inocuidad de los alimentos es una cuestión transversal y una responsabilidad compartida, la Organización Mundial de la Salud acoge con agrado la participación en



la campaña de sectores ajenos a la salud pública, como la agricultura, el comercio, el medio ambiente y la normalización, y busca el apoyo de los principales organismos y organizaciones internacionales y regionales con actividades en el ámbito de la alimentación, la ayuda de emergencia y la educación.

El Día Mundial de la Salud de 2015 ofrece la oportunidad de alertar a los gobiernos, los productores, los distribuidores y la población en general sobre la importancia de la inocuidad de los alimentos y sobre lo que cada uno puede hacer para asegurar que los alimentos que consume sean inocuos.

CONTEXTO DE SALUD PÚBLICA

Datos clave

(Para mayor información, consúltese la Nota descriptiva de la OMS <http://who.int/mediacentre/factsheets/fs399/es/>)

- El acceso a alimentos inocuos y nutritivos, en cantidad suficiente, es fundamental para mantener la vida y fomentar la buena salud
- Los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer
- Las enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos y el agua causan la muerte de unos 2 millones de personas al año, en su mayoría niños
- La inocuidad de los alimentos y la seguridad alimentaria y nutricional están inextricablemente relacionadas. Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de enfermedad y malnutrición que afecta especialmente a los lactantes, los niños pequeños, los ancianos y los enfermos
- Al ejercer una presión excesiva en los sistemas de atención de la salud, las enfermedades transmitidas por los alimentos obstaculizan el desarrollo económico y social, y perjudican a las economías nacionales, al turismo y al comercio
- En la actualidad, las cadenas de suministro de alimentos atraviesan numerosas fronteras nacionales. La buena colaboración entre los gobiernos, los productores y los consumidores contribuye a garantizar la inocuidad de los alimentos

Las enfermedades de transmitidas por los alimentos son generalmente de carácter infeccioso o tóxico y son causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que penetran en el organismo a través de los alimentos o del agua contaminados.

Los patógenos de transmisión alimentaria pueden causar diarrea grave o infecciones debilitantes, como la meningitis. La contaminación por sustancias químicas puede provocar intoxicaciones agudas o enfermedades de larga duración, como el cáncer. Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden causar discapacidad persistente o muerte. Algunos ejemplos de alimentos insalubres son los alimentos de origen animal no cocinados, las frutas y hortalizas contaminadas con heces y los mariscos crudos que contienen biotoxinas marinas.

Las principales causas de las enfermedades transmitidas por los alimentos son:

- Bacterias
- Virus
- Parásitos
- Priones
- Sustancias químicas (naturales y artificiales)

OBJETIVO GENERAL

La campaña tiene como finalidad:

- Alentar a los gobiernos a mejorar la inocuidad de los alimentos mediante la organización de campañas de sensibilización de la población, y a dar prominencia a las acciones que llevan a cabo en ese ámbito
- Incitar a los consumidores a asegurarse de que los alimentos que consumen a diario son inocuos (hacer preguntas, verificar las etiquetas, seguir los consejos de higiene)

ENFOQUE ESTRATÉGICO

1. Hacer llegar los mensajes importantes a los dos grupos de destinatarios principales (los Estados Miembros y los consumidores)

Elaborar mensajes que respondan a las preguntas de los destinatarios principales, a saber:

- Los Estados Miembros y las organizaciones de integración económica regional (ministerios de sanidad, agricultura, educación y comercio; organismos encargados de la inocuidad de los alimentos y agencias de protección de los consumidores, entre otros):
 - ¿Es seguro su suministro nacional/regional de alimentos? ¿Son sus sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos pertinentes y eficaces?
 - ¿Dispone la población de su país o región de información exacta y actualizada sobre las amenazas más comunes relacionadas con la inocuidad de los alimentos?
- Consumidores:
 - ¿Cómo puede asegurarse de que los alimentos que hay en su plato sean inocuos?

2. Contactar con personas influyentes relacionadas con la alimentación o con personalidades públicas destacadas que puedan convertirse en promotores de la campaña

- Asociaciones nacionales e internacionales de consumidores
- Círculos académicos y asociaciones profesionales
- ONG que trabajan en la esfera de la nutrición o la ayuda humanitaria
- Celebrities y, en especial los chefs y otros profesionales que puedan promover la inocuidad de los alimentos

3. Crear sinergias y participar en otros eventos nacionales e internacionales relacionados con la alimentación y la nutrición

- Seguimiento de la Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición, su Declaración de Roma y el Marco de Acción, 19 a 21 de noviembre de 2014 (<http://www.fao.org/about/meetings/icn2/es/>)

Milano Expo 2015 "Alimentar el planeta, energía para la vida", del 1 de mayo de 2014 al 31 de octubre de 2015 (<http://www.expo2015.org>)



MATERIALES Y ACTIVIDADES MÁS IMPORTANTES

- Materiales visuales y gráficos
 - Carteles adaptados a la cultura local (en el apartado **materiales audiovisuales** se ofrecen algunos ejemplos); infografía

- Materiales en formato texto:
 - Ficha descriptiva de la OMS sobre la inocuidad de los alimentos <http://who.int/mediacentre/factsheets/fs399/es/>
 - Artículo de la Directora General de la OMS en la revista The Lancet sobre la inocuidad de los alimentos y la seguridad alimentaria http://www.who.int/foodsafety/areas_work/nutrition/Lancetfoodsafety_nov2014.pdf
 - Consejos para las familias sobre la preparación de los alimentos publicados por las autoridades nacionales
 - [Codex Alimentarius¹, Cinco claves para la inocuidad de los alimentos, Plan estratégico sobre inocuidad de los alimentos, incluidas las zoonosis de transmisión alimentaria 2013-2022](#)

- Productos multimedia de la OMS, que estarán disponibles en febrero-marzo de 2015:
 - Anuncio de interés público de 30 segundos en árabe, chino, español, francés, inglés, portugués y ruso
 - Video de 3-5 minutos

- Redes sociales:
 - Utilización, en todos los materiales audiovisuales de la campaña, del hashtag #safefood, que incite a hacer comentarios a través de Twitter, Instagram, Facebook, Vine, y a responder a las siguientes preguntas desde su punto de vista/contexto local:
 - ¿Qué entiende usted por “alimentos inocuos”? ¿Cómo puede asegurarse de que lo que come es inocuo?
 - Se invitará a los internautas a que compartan con la OMS a través de las redes sociales una imagen del contenido de “su plato” como parte de la respuesta a las preguntas formuladas más arriba

- Organización de eventos:
 - Instar a las oficinas de país y regionales de la OMS, las autoridades locales y las partes interesadas pertinentes a que organicen eventos el 7 de abril, en diferentes lugares en todo el mundo
 - Organizar un evento de presentación “a escala mundial” ese día, que cuente con la participación de la Directora General de la OMS

¹ La secretaría conjunta de la FAO/OMS para el Codex, con sede en Roma, se encarga de las principales actividades de normalización. El Fondo Fiduciario del Codex, órgano que se ocupa de actividades de creación de capacidad, tiene sus oficinas en la sede de la OMS

MATERIALES AUDIOVISUALES

La utilización de materiales audiovisuales en el Día Mundial de la Salud 2015 tiene por objeto:

- Dar un mensaje claro acerca de la inocuidad de los alimentos: en qué consiste y por qué es importante;
- Utilizar objetos relacionados con la alimentación (un plato o tazón con alimentos, introduciendo como elemento gráfico el **signo de interrogación “?”**);
- Preguntar a una persona “¿Es inocuo lo que comes?” como táctica para incitarla a expresar su opinión en las redes sociales o a hacer comentarios que sirvan de base para impulsar la campaña del Día Mundial de la Salud 2015 por esas redes

Los conceptos propuestos inicialmente (que no son definitivos) se adjuntan como ficheros separados y se han pegado más adelante. Se están mejorando y aplicando a otros productos, entre los cuales:

- Carteles en los seis idiomas oficiales
- Notas descriptivas.
- Videos/anuncios de interés público



DÍA MUNDIAL DE LA SALUD 2015
#safefood | www.who.int/whd/food-safety



SITIO WEB

- En el sitio web de la OMS se ha publicado un anuncio con la fecha y los mensajes principales de la campaña: <http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/event/es/>
- Esta información se irá completando a medida que avance la campaña, con la publicación de nuevos materiales

CALENDARIO PARA 2015

- Febrero y marzo: inicio de la campaña por las redes sociales, en particular la promoción de los materiales multimedia (videos y anuncios de interés público)
- 7 de abril: Día Mundial de la Salud
- 1 de mayo a 31 de octubre: la **Milano EXPO 2015**, que lleva por tema “Alimentar el planeta, energía para la vida”, brinda una oportunidad única para impulsar los mensajes de la campaña. Durante ese periodo se organizarán varios eventos paralelos relacionados con la inocuidad de los alimentos en Italia y en otros países
- 6 a 10 de julio: reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (CICG, Ginebra)
- Octubre: publicación y difusión de las estimaciones de la OMS de la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria

MENSAJES Y LLAMADOS A LA ACCIÓN

Los mensajes que se presentan a continuación tienen por objeto servir de guía para la preparación de productos o acciones de comunicación (Internet, declaraciones oficiales, infografías, artículos editoriales, etc.), orientados a los destinatarios principales, a saber, los encargados de la formulación de políticas, los gobiernos, los consumidores y la población en general.

Para los encargados de la formulación de políticas

- **Otorgar la máxima prioridad a la inocuidad de los alimentos**
- **Incorporar la inocuidad de los alimentos al marco general de las políticas relativas a la alimentación**
 - *Integrar la inocuidad de los alimentos en las políticas y programas nacionales relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional*
- **Generar confianza mediante una comunicación fiable y transparente**
 - *Asegurar una comunicación transparente entre los responsables de la evaluación, de la gestión y de la comunicación de riesgos*
 - *Promover medidas destinadas a sensibilizar a la población en general y a asegurar que comprendan los problemas relativos a la inocuidad de los alimentos*
 - *Elaborar campañas educativas dirigidas a las personas que manipulan alimentos y a los consumidores*
- **Fomentar la colaboración multisectorial con el fin de crear sistemas sólidos y sostenibles que garanticen la inocuidad de los alimentos**
 - *Fomentar una mayor colaboración entre los diferentes sectores relacionados con la alimentación, como la agricultura, la salud humana, la salud animal, el comercio, el turismo y otros, a fin de reforzar la labor de prevención y supervisión, y la capacidad de respuesta a las enfermedades transmitidas por los alimentos*
 - *Promover la participación adecuada de todas las partes interesadas*
 - *Crear redes que estén preparadas para responder eficazmente a las situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos*

- **Pensar en términos globales y actuar a escala local**
 - *La globalización del suministro de alimentos hace posible que los alimentos que se producen en un lugar puedan venderse del otro lado del mundo*
 - *Contar con un sistema sólido que garantice la inocuidad de los alimentos en un país tiene repercusiones positivas en la inocuidad de los alimentos en otros países*
 - *Utilizar las redes mundiales (por ejemplo, INFOSAN) para comunicar eficazmente en situaciones de emergencia internacionales relativas a la inocuidad de los alimentos*

Para los consumidores

- **Infórmese. ¿Qué sabe sobre los alimentos que ingiere?**
 - *Lea las etiquetas de los productos alimenticios en el momento de comprarlos y de prepararlos*
 - *Familiarícese con los agentes microbiológicos y químicos peligrosos presentes en su región*
 - *Aprenda a tomar las debidas precauciones al preparar alimentos específicos que pueden ser peligrosos si no se manipulan adecuadamente (por ejemplo, el pollo crudo, la mandioca, etc.)*
 - *Aprenda a preparar y a conservar alimentos de otras culturas con las que no esté familiarizado (por ejemplo, los sushis)*
- **Manipule, almacene y prepare los alimentos de manera segura**
 - *Ponga en práctica las cinco claves para la inocuidad de los alimentos de la OMS cuando manipule y prepare alimentos (mantenga la limpieza; separe alimentos crudos y cocinados; cocine los alimentos completamente; mantenga los alimentos a temperaturas seguras; use agua y materias primas inocuas)*
 - *Evite la cocción excesiva de los alimentos al freírlos o cocinarlos a la plancha o al horno, ya que se pueden producir sustancias químicas tóxicas*
 - *En la cocina, almacene los productos químicos en un lugar seguro*
 - *No reutilice los envases que contenían originalmente productos químicos para almacenar alimentos*
 - *Si vende alimentos en los mercados, adopte prácticas seguras para su manipulación*
 - *Ponga en práctica las cinco claves de la OMS para cultivar frutas y hortalizas más seguras (practicar una buena higiene personal; proteger los campos de la contaminación fecal por animales; utilizar residuos fecales tratados; evaluar y gestionar los riesgos del agua de riego; mantener limpios y secos los equipos de cosecha y las instalaciones de almacenamiento) para reducir la contaminación microbiana al cultivar frutas y hortalizas para su familia o la comunidad*
- **Enseñe prácticas saludables a los demás miembros de su comunidad**
- **Tome decisiones seguras/sensatas**
 - *Tome precauciones especiales al preparar alimentos destinados a embarazadas, niños, ancianos o enfermos (personas con sistemas inmunitarios más débiles)*
 - *Cuando consuma alimentos de vendedores ambulantes o en bufés de hoteles o restaurantes, asegúrese de que los alimentos cocinados no están en contacto con los alimentos crudos que podrían contaminarlos*
 - *Asegúrese de que los alimentos que consume se preparan y conservan en buenas condiciones higiénicas (limpieza, cocción completa y mantenimiento de los alimentos a la temperatura correcta: caliente o de refrigeración/sobre hielo)*
 - *Al hacer la compra, mantenga la carne cruda, el pollo, el pescado y los mariscos separados del*

resto de la compra en su cesta o carrito de la compra, y utilice bolsas diferentes para el transporte de esos alimentos

- Cuando acuda a los mercados de alimentos, tenga en cuenta que los animales vivos pueden transmitir varias enfermedades. Evite manipularlos o entrar en contacto estrecho con ellos
- Cuando tenga alguna duda sobre la inocuidad del agua potable, hiérvala o trátela antes de beberla

- **Disfrute la comida**

- *Asigne la máxima prioridad a la inocuidad de los alimentos con el fin de prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria, proteger la salud de su familia y de la comunidad y tener confianza en la inocuidad de los alimentos que consume*
- *La ingestión de alimentos inocuos, nutritivos y saludables proporciona la energía necesaria para gozar de un estilo de vida activo y saludable*
- *La comida reúne a las personas. Festeje con alimentos inocuos, saludables y nutritivos*
- *Los alimentos nos permiten aprender, tener nuevas experiencias y apreciar otras culturas*
- *Los alimentos, la cocina y la comida desempeñan una función central en todas las culturas*

CÓMO PARTICIPAR

- **¿Qué desearía cambiar y mejorar?** Lo primero que debe hacer es informarse sobre los problemas relativos a la inocuidad de los alimentos en su comunidad y sobre lo que se necesita hacer. Los consejos que damos en las **páginas 9 y 10 para los encargados de la formulación de políticas y los consumidores** podrían serle de utilidad. Consiga información y respuestas correctas. El sitio web de la OMS <http://www.who.int/es/> es un buen lugar para empezar. Póngase en contacto con las autoridades competentes en materia de inocuidad de los alimentos en su país para obtener más información
- **Eventos:** si quiere hacer participar a su comunidad, las escuelas, los programas de televisión que incluyen secuencias sobre la cocina, los lugares públicos (mercados de fruta y hortalizas, plazas públicas) ofrecen la posibilidad de organizar eventos informativos y divertidos para sensibilizar sobre la inocuidad de los alimentos
- **Redes sociales:** puede participar en debates en línea a través de Twitter, Instagram, Facebook, YouTube y otras plataformas, mediante el hashtag #safefood, y compartir imágenes e historias relacionadas con sus experiencias sobre alimentos inocuos. ¿Qué se entiende en su ciudad por “alimentos inocuos” y qué apariencia tienen? Tome una foto de un plato con alimentos inocuos para mostrarnos
- **Constituya un equipo de campaña:** si la inocuidad de los alimentos es importante para usted y si quiere usar los eventos del Día Mundial de la Salud 2015 como plataforma para promocionar ese tema, constituya un equipo de campaña para planificar sus propias actividades y eventos
- **Asóciase con otros:** el Día Mundial de la Salud ofrece la oportunidad de asociarse con otras organizaciones para la promoción de una mejor salud. El tema de este año es la inocuidad de los alimentos. Póngase en contacto con sus autoridades locales, las escuelas, la oficina de la OMS, los diarios, las estaciones de radio y televisión, y con la amplia gama de organizaciones y establecimientos que intervienen en la producción y distribución de alimentos inocuos y saludables, con miras a informarlos y sensibilizarlos sobre la importancia de la inocuidad de los alimentos
- **Contacte a la OMS:** si necesita más información, póngase en contacto con la OMS. Los datos de contacto figuran en la última página del documento. Nos gustaría promocionar sus actividades, de modo que lo invitamos a que nos informe sobre los eventos y las actividades que organice



CONTACTOS

Paul Garwood

garwoodp@who.int

Tel: +41-22-7911578

Móvil: +41-796037294

Francoise Fontannaz-Aujoulat

fontannazf@who.int

Tel: +41-22-7913697

Móvil: +41-797940006

DÍA MUNDIAL DE LA SALUD 2015

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



CARPETA DE MATERIALES DE LA CAMPAÑA