ORGANISMO INTERNACIONAL REGIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA

URIS Unidad Regional de Inteligencia Sanitaria

Boletín informativo regional

No. 5, año 1, junio 2025.

7 JUNIO 2025

DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Inocuidad alimentaria: ciencia en acción

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA's)

En el marco de la celebración del *Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos*, el OIRSA reitera su compromiso con la protección de la salud pública y el fortalecimiento de los sistemas agroalimentarios en la región.

IMPORTANCIA

¿QUÉ SON LAS ETA´s?

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's) son enfermedades infecciosas o tóxicas que se contraen al consumir alimentos contaminados.

Estos alimentos pueden estar contaminados con bacterias, virus, parásitos o sustancias tóxicas, causando una variedad de síntomas gastrointestinales y, en algunos casos, otros problemas de salud.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), anualmente, **600 millones** de personas (casi 1 de cada 10 habitantes del mundo) se enferman a causa de, aproximadamente, **200 tipos** diferentes de enfermedades transmitidas por los alimentos, lo que conlleva a cerca de **420,000 muertes** evitables cada año, incluidos 125,000 niños menores de 5 años.

La inocuidad alimentaria es una responsabilidad compartida entre productores, autoridades y consumidores. También es una condición indispensable para garantizar el bienestar de nuestras poblaciones y facilitar el comercio internacional de alimentos.

Como Organismo Internacional especializado en Sanidad Agropecuaria, el OIRSA, a través de la Dirección Regional de Inocuidad de los Alimentos, colabora con los países miembros para promover prácticas seguras en todas las etapas de la cadena de producción y consumo. Su labor contribuye a la eliminación, control o reducción de los peligros que puedan representar un riesgo para la salud y la vida de las personas, fortaleciendo la confianza en los sistemas agroalimentarios y asegurando la trazabilidad en todo el proceso.

¿QUÉ IMPACTO REGIONAL TIENEN LAS ETA´s?

- Las ETA´s son un problema tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo.

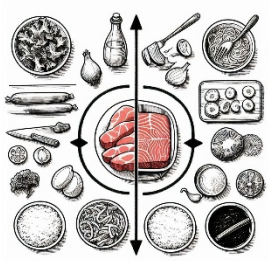
Según la OMS/OPS, en la región de las Américas, se estima que cada año, **77 millones** de personas padecen ETA´s, con más de 9,000 muertes. De estos casos, 31 millones corresponden a niños menores de 5 años, resultando en más de 2,000 muertes en este grupo etario.

¿QUÉ PODEMOS HACER PARA EVITAR LAS ETA´s?

La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda cinco claves para la inocuidad de los alimentos:

1. **Mantenga la limpieza**
   - Lávese las manos antes de preparar y consumir alimentos.
   - Limpie bien utensilios, superficies y equipos.
   - Proteja los alimentos y áreas de cocina de insectos, roedores y otros animales.

Objetivo: prevenir la contaminación por microorganismos peligrosos presentes en el ambiente.

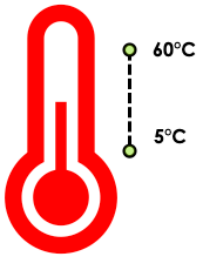


2. **Separe los alimentos crudos y cocidos**
   - Mantenga separados los alimentos crudos (especialmente carnes) de los cocidos o listos para comer.
   - Use utensilios diferentes (cuchillos, tablas) para alimentos crudos y cocidos.

Objetivo: evitar la contaminación cruzada entre alimentos.

3. **Cocine completamente los alimentos**
   - Cocine bien carnes, aves, huevos y mariscos.
   - Hierva sopas y guisos, asegurándose de que alcancen al menos 70°C en el centro.
   - Recaliente bien los alimentos cocinados.

Objetivo: destruir microorganismos peligrosos que pueden causar enfermedades.



4. **Mantenga los alimentos a temperaturas seguras**
   - No deje alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de 2 horas.
   - Refrigere rápidamente los alimentos perecederos (por debajo de 5°C).
   - Mantenga los alimentos calientes por encima de 60°C.
   - Entre los **5°C** hasta los **60°C** los microorganismos se multiplican con gran rapidez.

Objetivo: evitar la proliferación de bacterias.

5. **Use agua y materias primas seguras**
   - Use agua potable para preparar alimentos.
   - Seleccione alimentos frescos y sanos.
   - Lave bien frutas y verduras.
   - No consuma alimentos después de su fecha de vencimiento.

Objetivo: prevenir la entrada de contaminantes en la cadena alimentaria.

¿QUÉ ESTÁ HACIENDO EL OIRSA?

El OIRSA, a través de la Dirección Regional de Inocuidad de los Alimentos, apoya a los países de la región para la aplicación de programas de control y vigilancia de residuos químicos, contaminantes, toxinas y organismos patógenos en los productos alimenticios (basados en ciencia) para garantizar la producción y consumo de alimentos inocuos, proteger la salud humana y facilitar el comercio.

Ha desarrollado manuales de inocuidad, tales como la *Guía rápida para la elaboración de muestreos estadísticos en los programas de vigilancia epidemiológica: microbiológicos y residuos tóxicos*, entre otros documentos técnicos, en apoyo para el cumplimiento de la normativa de Codex Alimentarius y otros países, forma capacidades de manera presencial y virtual, asimismo apoya a los países en temáticas de importancia para el comercio internacional.

Desde la Unidad Regional de Inteligencia Sanitaria, se está trabajando en conjunto con la Dirección Regional de Inocuidad de los Alimentos en la elaboración de perfiles de riesgo en aflatoxinas, arsénico y tres moléculas de plaguicidas en los rubros de maíz, arroz y maní.

REFERENCIAS

-Organización de las Naciones Unidas. (2025). *Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos*. https://www.un.org/es/observances/food-safety-day

Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA). (2019). *Manual de introducción a la inocuidad de los alimentos*. https://www.oirsa.org/contenido/2019/Manual%20de%20Introduccion%20a%20la%20Inocuidad%20de%20los%20alimentos%20-%20OIRSA.pdf

Organización Mundial de la Salud. (2007). *Cinco claves para la inocuidad de los alimentos*. https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/43634/9789243594637_spa.pdf?sequence=1

Organización Panamericana de la Salud. (2025). *Enfermedades transmitidas por alimentos*. https://www.paho.org/es/temas/enfermedades-transmitidas-por-alimentos

U.S. Food and Drug Administration. (2023, febrero 17). *Foodborne pathogens*. https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/foodborne-pathogens

¡La prevención es responsabilidad de todos y todas, protejamos nuestros países!

¡Inocuidad de los Alimentos es un asunto de todos!