



# Inocuidad de los Alimentos

Para la Organización Mundial de la Salud (OMS) es una prioridad en materia de salud pública la inocuidad de los alimentos y debe ser, del mismo tenor, el cuidado de todos los eslabones de producción de los alimentos con respecto a su condición desde el punto de vista sanitario.



## ¿Qué es un alimento inocuo?

Un alimento inocuo es la garantía de que no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido, de acuerdo con los requisitos higiénicos-sanitarios.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos suponen una importante carga para la salud. Millones de personas enferman y muchas mueren por consumir alimentos insalubres. En este sentido, los Estados Miembros, seriamente preocupados, adoptaron en el año 2.000 una resolución en la cual se reconoce el papel fundamental de la inocuidad alimentaria para la salud pública.

La inocuidad de los alimentos engloba acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible de los alimentos. Por lo tanto, las políticas y actividades que persiguen dicho fin deberán abarcar toda la cadena alimenticia desde la producción al consumo.





- 1.- La propagación de los riesgos microbiológicos (entre ellos bacterias como Salmonella o Escherichia coli).
- 2.- Los contaminantes químicos de los alimentos.
- 3.- La evaluación de nuevas tecnologías alimentarias, como los alimentos genéticamente modificados.
- 4.- La creación en la mayoría de los países de sistemas sólidos que velen por la inocuidad de los alimentos y garanticen la seguridad de la cadena alimentaria mundial.

En aras de enfrentar todos estos problemas, la OMS trabaja con miras a minimizar los riesgos para la salud en toda la cadena, desde el productor hasta el consumidor, previniendo brotes y fomentando las prácticas que aseguren y velen por la calidad de los alimentos.



## La escuela es un lugar privilegiado para la inocuidad de los alimentos

La educación de los niños sobre la manipulación inocua de los alimentos es fundamental para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria en la actualidad y en el futuro. La inclusión sobre la inocuidad de los alimentos en los programas escolares dota a los niños de conocimientos esenciales que pueden contribuir a que tanto ellos como sus familias se mantengan en buen estado de salud.

### Cinco claves para la inocuidad de los alimentos



La Sociedad Anticancerosa de Venezuela a través de su proyecto "La Lonchera de mi hijo", coloca a tu disposición una serie de infografías para que puedas como docente utilizarla en el proceso de enseñanza aprendizaje de buenos hábitos para la inocuidad de los alimentos, destacándose el consumo de agua potable así como las infografías de la Organización Mundial de la Salud (OMS) que recoge datos sobre este problema de salud pública y la manera como está afectando a la población, sobre todo, a la infantil.

Estas infografías pueden ser discutidas en clases a fin de ampliar los conocimientos que tienen los alumnos acerca del tema y, adicionalmente, servir para plantear diferentes estrategias educativas que permitan desarrollar, incentivar y promover estos conocimientos en los niños.

**Lcda. Angélica Castillo Rojas**  
[educacion@sociedadanticancerosa.org](mailto:educacion@sociedadanticancerosa.org)

**Fuentes consultadas: notas descriptivas de la OMS**