

## COMUNICADO DE PRENSA

C. 180

**Este 7 de junio se celebra el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos**



**Con el lema: “La inocuidad de los alimentos, un asunto de todos” se busca bienestar en la comunidad en el 2020.**

**Tunja, 5 de junio de 2020. (UACP).** Según la Organización Panamericana de la Salud se estima que una de cada diez personas se enferma después de consumir alimentos contaminados y que 420 mil personas mueren cada año, siendo los niños menores de 5 años los más afectados, con 125 mil muertes anuales.

Por esta razón, este día internacional es una oportunidad que busca fortalecer los esfuerzos para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos y garantizar que los alimentos que se consumen sean inocuos.

*Con su lema: “La inocuidad de los alimentos, un asunto de todos” se invita a reflexionar sobre la necesidad de garantizar un mínimo de condiciones y medidas higiénico-sanitarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos, para asegurar que una vez ingeridos, no representen riesgo, pues la manera como se trate el alimento, en las distintas etapas de la cadena alimentaria, incide en su seguridad y por ende, en la salud de las personas.*

Para la directora de Promoción y Prevención, Mónica María Londoño Forero, promover prácticas y hábitos higiénico sanitarios para garantizar que un alimento no represente riesgo para la salud, es la misión que fundamenta las acciones de asesoría, asistencia técnica, inspección, vigilancia y control, que se adelantan desde la Secretaría de Salud de Boyacá, como autoridad sanitaria del Departamento, sobre los factores de riesgo del ambiente y del consumo que tienen incidencia.

*“Con el gran esfuerzo que implica para el Estado y para cada familia boyacense, no tendría ningún sentido garantizar el acceso, estabilidad, disponibilidad, valor nutricional de un alimento, o estabilidad del mismo, si al momento de ser consumido termina enfermando a la población, pues no solo se trata de que todos nos tomemos en serio la importancia de manipular los alimentos de manera adecuada y segura, sino que tengamos acceso a servicios públicos, como agua*

## COMUNICADO DE PRENSA

*potable, para garantizar que todo esté dispuesto y favorezca la seguridad alimentaria y nutricional”, aseguró Londoño.*

Agregó, que en este momento en el que se libra la gran batalla contra el COVID 19, que cambió la vida a la humanidad y desde el lugar donde cada quien se encuentre, se deben redoblar esfuerzos para garantizar que todo ese ambiente en el que se producen, almacenan, manipulan, transportan, comercializan y sirven los alimentos, sea seguro y no termine enfermándonos.

*“En momentos tan duros como este, se reitera el llamado a la necesidad de garantizar condiciones seguras a la hora de vender, comprar, transportar y manipular alimentos, para evitar el riesgo que todos corremos si se transportan inadecuadamente a través de canales no formales, o que no cumplen con los requisitos mínimos sanitarios en sitios de abasto, como las plazas de mercado y demás establecimientos”, manifestó la directora de Promoción y Prevención.*

Según el ingeniero de alimentos, Luis Antonio Muñoz, profesional de la Dimensión de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Secretaría de Salud, una manipulación adecuada de los alimentos es clave para prevenir la mayoría de las enfermedades de transmisión alimentaria y para ello se recomienda:

- Lavar las manos al menos 20 segundos con jabón, antes y después de la preparación o consumo de los alimentos.
- Lavar frutas y verduras con agua apta para consumo antes de su ingesta.
- Desinfectar superficies y objetos, antes y después de utilizarlos.
- Mantener separados alimentos crudos y cocidos para evitar su contaminación cuando están listos para el consumo.
- Utilizar diferentes utensilios/tablas de cortar, para alimentos crudos y cocidos, para evitar la contaminación cruzada.
- Cocinar, recalentar y refrigerar los alimentos, a las temperaturas adecuadas.

### **Así mismo, es importante tener en cuenta estas recomendaciones:**

1. Mantenga la limpieza: Limpie y desinfecte superficies, equipos y utensilios que se van a utilizar en la preparación de los alimentos, practique una higiene personal adecuada y lávese las manos al manipular los alimentos, después de tocar objetos contaminados o de usar el baño y sobre todo, antes de consumir alimentos.

2. Separe alimentos crudos de cocinados: Separe las carnes rojas, la carne de ave y el pescado crudos, de los demás alimentos, use equipos y utensilios diferentes, como: cuchillos y tablas de cortar, para manipularlos, conserve los alimentos en recipientes para evitar el contacto entre los crudos y los cocinados y evite almacenar cárnicos con verduras y frutas.

## COMUNICADO DE PRENSA

3. Cocine completamente los alimentos: Aplicando una temperatura superior a 70°C, especialmente las carnes rojas, la carne de ave, los huevos y el pescado.

4. Mantenga los alimentos a temperaturas seguras: No deje alimentos cocinados a temperatura ambiente durante más de 2 horas, refrigere lo antes posible los alimentos cocinados y los perecederos, mantenga la comida muy caliente (a más de 60°C) antes de servir, no guarde alimentos durante mucho tiempo, aunque sea en el refrigerador y no descongele los alimentos a temperatura ambiente.

5. Use agua y materias primas seguras: Utilice agua potable en la preparación de los alimentos y en las operaciones de limpieza, seleccione alimentos sanos y frescos, lave la fruta, la verdura y las hortalizas, especialmente si se van a comer crudas, no utilice alimentos caducados, todos los consumidores tienen derecho a alimentos inocuos, saludables y nutritivos. **(Fin/ Sandra Yamile Peña Soler – Elsy E. Sarmiento R. - UACP).**

**Unidad Administrativa de Comunicaciones y Protocolo  
Gobernación de Boyacá.**