

Insta ONU a evitar riesgos para la salud por alimentos inseguros



Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 7 Junio

Roma, 7 jun (RHC) El Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos se celebra este siete de junio como una forma de ayudar a prevenir, detectar y gestionar los riesgos para la salud transmitidos por alimentos.

La iniciativa fue aprobada por la 62 sesión plenaria de la Asamblea General de la ONU a través de su resolución 73/250, el 20 de diciembre de 2018.

La decisión tuvo en cuenta la considerable carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria que afecta a personas de todas las edades, sobre todo niños menores de cinco años y personas que viven en regiones del mundo con ingresos bajos.

El texto señala que no existe seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos, máxime cuando es cada vez más compleja la cadena de suministros y cualquier incidente adverso relativo puede tener efectos negativos en la salud pública, el comercio y la economía mundiales.

Además destaca la urgente necesidad de crear conciencia a todos los niveles y promover y facilitar la adopción de medidas en pro de la inocuidad de los alimentos.

Cada año, de acuerdo con la FAO, 600 millones de personas, casi una de cada 10 en el mundo, enferman por comer alimentos contaminados por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas y 420

mil mueren anualmente por esa causa.

Los niños menores de cinco años padecen el 40 por ciento de las enfermedades transmitidas por ellos, con 125 mil muertes al año.

Todo ello además de los daños al desarrollo socioeconómico, al agotar los sistemas de atención sanitaria y dañar las economías nacionales, el turismo y el comercio.

En torno a la efemérides la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y a la Organización Mundial de la Salud (OMS) subrayan la importancia del acceso de todos a alimentos seguros, nutritivos y suficientes, principios enmarcados también en las acciones para promover la salud y acabar con el hambre, dos de las metas principales de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Ambos organismos aúnan esfuerzos para ayudar a los países a prevenir, gestionar y responder a los riesgos a lo largo de la cadena de suministro, trabajan con los productores, vendedores, las autoridades reguladoras y las partes interesadas de la sociedad civil, tanto en alimentos de producción nacional como de importación. **(Fuente: [PL](#))**

<https://www.radiohc.cu/noticias/salud/192812-insta-onu-a-evitar-riesgos-para-la-salud-por-alimentos-inseguros>



Radio Habana Cuba