

Exhibe Cuba resultados del primer mundo en cuanto a inocuidad de los alimentos

Image not found or type unknown

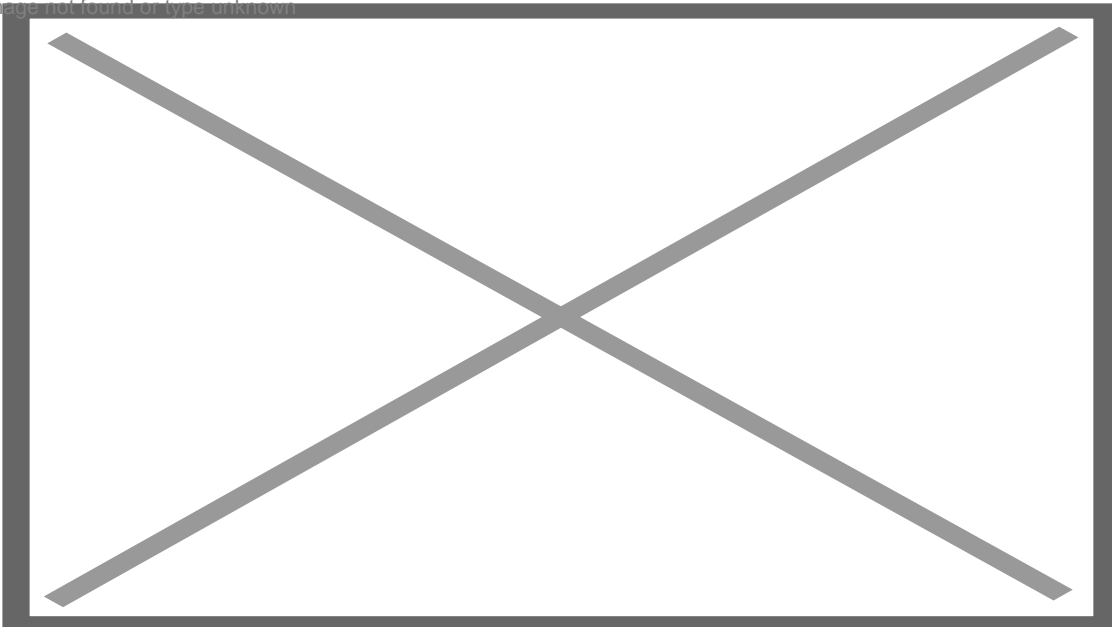


Foto: ACN.

La Habana, 1 jun (RHC) Cuba exhibe resultados del primer mundo en cuanto a inocuidad de los alimentos, afirmó este martes Mayra Martí Pérez, jefa del departamento nacional de Higiene de los Alimentos y Nutrición de la Dirección de Salud Ambiental, del Ministerio de Salud Pública.

En conferencia de prensa a propósito de la celebración del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, el 7 de junio, la doctora acotó que en el país las incidencias de enfermedades provocadas por la alimentación han disminuido notablemente en los últimos años.

Precisó que los brotes por esa causa no rebasan los 110 o 120 anualmente, y en su mayoría se originan en los núcleos familiares debido al inadecuado manejo de los productos en el hogar.

Destacó que a raíz de la pandemia de la COVID-19 se intensificaron medidas favorables, pues se incrementó la limpieza e higienización en los establecimientos expendedores de alimentos, el uso del uniforme y el nasobuco, disminuyeron las ventas callejeras de comida y aumentaron las inspecciones a los locales y las cuantías de las multas ante las infracciones sanitarias.

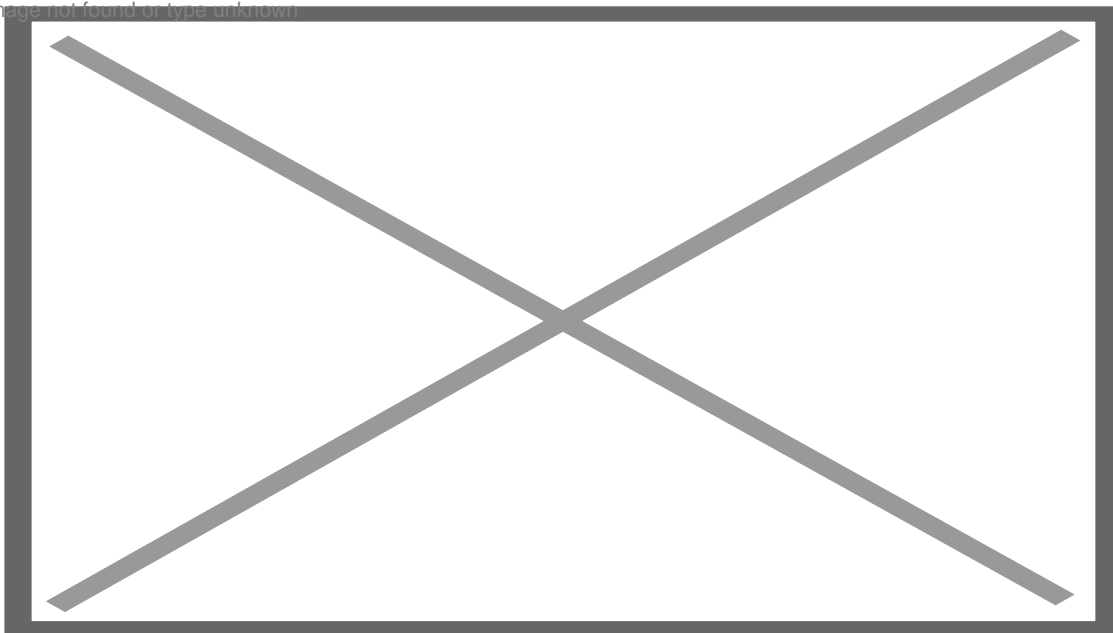
Asimismo, Martí Pérez dijo que desde el Minsap se desarrolla una vigilancia sistemática a nivel nacional y en los municipios, para una mayor exigencia en la producción, comercialización, distribución, exportación e importación de los alimentos.

Insistió en que las enfermedades transmitidas por esta vía son prevenibles y para ello deben utilizarse en las elaboraciones materias primas de fuentes seguras, mantener la limpieza en las instalaciones, evitar la contaminación al cruzar productos crudos con otros listos para el consumo, cocinar correctamente los alimentos y conservarlos a temperaturas adecuadas.

En el encuentro Nancy Fernández Rodríguez, directora de la Oficina Nacional de Normalización (ONN), resaltó como éxitos asociados a la inocuidad el fortalecimiento del rol del Codex Alimentarius en Cuba, organismo de las Naciones Unidas que fija pautas sobre la producción y el procesamiento de los alimentos con el objetivo de proteger la salud de los consumidores.

Añadió a los logros del territorio nacional la aprobación en 2017 de la Política de Inocuidad de los Alimentos, en la cual se reconoce a la inocuidad como un atributo básico de cualquier alimento y un derecho de los consumidores, así como la implementación de otros decretos, normas y regulaciones en seguimiento a ese trabajo, y la penalización del fraude alimentario.

Image not found or type unknown



Según Jorge Félix Medina, secretario del Comité Nacional del Codex y jefe del Departamento de Coordinación de Inocuidad de la ONN, esos avances en la salud preventiva han sido reconocidos por la comunidad internacional, y Cuba constituye uno de los pocos países beneficiados con un proyecto para fortalecer el quehacer de ese organismo internacional en el territorio.

Aludió además, a la conformación en el país de un nuevo código de práctica de principios generales de higiene, en proceso de aprobación y que resulta una adopción del código vigente en el Codex Alimentarius, en aras de situar a la nación a tono con la competitividad, la inocuidad, los enfoques de riesgo, decretos y políticas vigentes a escala global.

En el caso del Ministerio de la Agricultura, representado en el intercambio por Mariana Pérez Perichi, jefa de su Departamento de Gestión de la Calidad, su labor abarca toda la cadena alimentaria, con el objetivo de detectar vulnerabilidades y capacitar a los diversos actores para minimizar los riesgos en el manejo de los alimentos.

Al respecto también existe una serie de requisitos y exigencias, incluidos en las 63 medidas implementadas recientemente en el sector con vistas a dinamizar la producción alimentaria, agregó la directiva.

Como desafíos en esa área para contribuir a la inocuidad señaló la necesidad de la integración multisectorial hasta las localidades, promover el conocimiento de las normas y su aplicación por los productores, ratificar el rol del contrato para el cumplimiento de lo establecido en esta esfera, y fortalecer el control a todos los niveles.

La inocuidad es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando sea preparado o ingerido; no obstante, más de 600 millones de personas se enferman y 420 mil mueren cada año por comer alimentos contaminados por bacterias, virus parásitos, toxinas o sustancias químicas.

En 2018 la Asamblea General de las Naciones Unidas proclamó el 7 de junio como Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, dirigido a llamar la atención sobre los riesgos transmitidos por los alimentos e inspirar acciones para prevenirlos, detectarlos y gestionarlos. (Fuente: [ACN](#)).

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/salud/259276-exhibe-cuba-resultados-del-primer-mundo-en-cuanto-a-inocuidad-de-los-alimentos>



Radio Habana Cuba