
Celebrará Cuba Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

05/06/2019



El próximo 7 de junio Cuba celebrará por primera vez el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, fecha instituida en diciembre del pasado año por la Asamblea General de las Naciones Unidas para sensibilizar a los Estados, Gobiernos y poblaciones respecto a la importancia de consumir alimentos seguros para preservar la salud.

Al anunciar tal conmemoración, la directora general de la Oficina Nacional de Normalización de Cuba, Dra. C. Nancy Fernández Rodríguez, subrayó que constituye un derecho humano consumir alimentos seguros.

“La inocuidad NO es un atributo negociable, ni se puede alcanzar meta alguna sacrificando la calidad de los alimentos”.

Explicó que en los últimos años los alimentos inseguros han sido la causa del incremento de enfermedades e, incluso, de fallecidos, de ahí el reclamo de los sistemas de salud sobre la necesidad de ingerir alimentos seguros.

Es un tema que ha ido ganando sensibilidad en todos los escenarios, por lo que ya Cuba cuenta con un Decreto-Ley sobre el tema, “lo cual va a tener un impacto muy grande, pues las leyes son para cumplirlas”.

Además, valoró como “un hecho notable” que uno de los Artículos de la nueva Constitución reconozca no solo el derecho de los cubanos a la alimentación (lo cual era reconocido por la Carta Magna anterior) sino que especifica que debe ser una alimentación sana y nutritiva.

En la conferencia de prensa la doctora Mayra Martí Pérez, jefa del departamento de Higiene de Alimentos y Nutrición, de la dirección de Salud Ambiental del Ministerio de Salud Pública (MINSAP), ratificó que la salud es un derecho de todos.

“No se trata solo de curar, sino de prevenir, y en ello una sana alimentación es fundamental. Más allá de las acciones que desarrolla el sistema de salud, es preciso que las personas sean conscientes de los factores de riesgo de esos padecimientos, como los vinculados a las prácticas alimentarias”.

La doctora llamó la atención sobre la proximidad del verano, que propicia el incremento de algunas enfermedades (como las diarreicas agudas, entre otras).

La población —aseveró— tiene poca percepción de riesgo respecto a la violación de normas sanitarias, tanto en establecimientos gastronómicos del sector estatal como en los privados y en los propios hogares. “En estos últimos es donde más se han producido los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos”.

Asimismo, exhortó a tomar las medidas para mantener la inocuidad de los alimentos, desde la producción, hasta la comercialización y el consumo.

Según la OMS, cinco acciones clave son: mantener la limpieza; separar los alimentos crudos de los cocinados; cocinarlos completamente; conservarlos a temperaturas seguras y utilizar agua y materias primas seguras.

Cuba celebrará el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos con un acto central en la sede del MINSAP, en el cual se espera la asistencia de los representantes de la FAO y de la OPS-OMS, entre otros invitados.
