

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos en Cuba, por mejor salud

07/06/2019



Como prioridad para los sistemas de salud pública, los alimentos inocuos permiten una ingesta adecuada de nutrientes y son esenciales para erradicar el hambre, de ahí que el tema inaugural por la efeméride este 2019 sea 'La inocuidad alimentaria es un asunto de todos'.

La producción de alimentos inocuos apoya la sostenibilidad e impulsa el desarrollo económico y la mitigación de la pobreza, por lo que el Ministerio de Salud Pública de Cuba (Minsap) fortalece un sistema que abarca la cadena productiva mediante la inspección y certificación sanitaria.

Mantiene además un programa de vigilancia de las enfermedades transmitidas por las comidas, las cuales constituyen una importante causa de mortalidad.

En ese sentido, la jefa del Departamento de Higiene de los Alimentos del Minsap, Mayra Martí, aseguró que los padecimientos diarreicos agudos merecen especial observación por la proximidad del verano que propicia su incremento y también por la situación de sequía en diversas zonas, lo que conlleva a intensificar el control de la calidad sanitaria del agua de consumo.

Peligros de naturaleza microbiológica, química o física, y con frecuencia invisibles a simple vista, son transmitidos por lo que comemos.

En el caso de Cuba, el germen responsable de la mayor contaminación por alimentos es el estafilococos y entre

las comidas de mayor riesgo pueden citarse los productos de repostería y los cárnicos.

Sin embargo, la población tiene poca percepción de riesgo en referencia a la violación de normas sanitarias tanto en establecimientos gastronómicos del sector estatal como privados y en los propios hogares, lugar donde se ha producido la mayor cantidad de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en el país, señaló Martí.

Enfatizó en que también para enfrentar los desafíos de la inocuidad de alimentos con el comercio, la salud de la población, además de atender al uso de nuevas tecnologías en la producción de las comidas, el Minsap tiene como prioridades establecer sistemas nutricionales que ayuden a cambiar hábitos e implementar un Plan Nacional de Resistencia Antimicrobiana.

Cada año, 600 millones de personas en el mundo, casi una de cada 10, enferman por comer alimentos contaminados por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas y 420 mil mueren anualmente por esa causa.

En la región de las Américas se estima que anualmente 77 millones de personas sufren un episodio de enfermedades transmitidas por los alimentos, la mitad de ellos niños menores de cinco años.

Por tal motivo, el 20 de diciembre de 2018 la Asamblea General de las Naciones Unidas adoptó celebrar cada 7 de junio, a partir de este 2019, el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, iniciativa impulsada en 2016 por Costa Rica para promover una nutrición sana en todo el mundo.