

De la carga a las soluciones: alimentos inocuos en todas partes

Recopilado por Amalia Beltrán



El Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos se celebra el 7 de junio, con el objetivo de dar a conocer, detectar y prevenir los riesgos que pueden ocasionar los alimentos en la salud de las personas, generando acciones que contribuyan a la seguridad alimentaria, la economía, la salud y el desarrollo sostenible.

En esta edición de 2026 el tema central fue "De la carga a las soluciones: alimentos inocuos en todas partes", destacando la importancia de transformar los datos epidemiológicos en acciones reales para prevenir enfermedades. Cada año, 600 millones de personas se enferman debido a los 200 tipos diferentes de enfermedades que pueden ser transmitidas por los alimentos. La población con menos recursos y los jóvenes están entre los más afectados. Las enfermedades transmitidas por los alimentos causan 420,000 muertes evitables al año. Esta fecha tiene como objetivo sensibilizar e impulsar acciones concretas para prevenir, detectar y controlar los riesgos transmitidos por los alimentos, promoviendo así la salud humana, el comercio seguro, la agricultura responsable y el desarrollo sostenible.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos tienen impactos significativos en la salud pública, la economía y el bienestar social. Contar con datos confiables y evidencia científica es esencial para

comprender la magnitud de estos riesgos y fortalecer las acciones de prevención y control a lo largo de toda la cadena alimentaria. Esta efeméride fue proclamada oficialmente por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) en el año 2019, designando a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) la temática concerniente a la inocuidad de los alimentos a nivel mundial.

¿Qué se entiende por inocuidad alimentaria?

La inocuidad alimentaria se refiere a la seguridad y control preventivo de la calidad de los alimentos desde su producción primaria (incluyendo el almacenamiento, transporte, comercialización y distribución) hasta su consumo final, a fin de evitar la contaminación y las enfermedades que son transmitidas por el consumo de alimentos en mal estado. La ausencia de estos estándares pueden representar un grave peligro de salud para las personas, debido a que los alimentos pueden estar contaminados por algunos microorganismos como bacterias, virus o agentes químicos (insecticidas o pesticidas) que no pueden ser detectados a simple vista. Es fundamental la adopción de controles estrictos e integrales en la cadena alimentaria, siendo una responsabilidad conjunta de los gobiernos, industrias y consumidores.

La seguridad alimentaria: una responsabilidad de todos

De acuerdo a la Organización de las

Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) la seguridad alimentaria se define como el acceso permanente y suficiente a alimentos que satisfagan los requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias de las personas, contribuyendo a una vida activa y saludable.

La seguridad alimentaria no está supeditada únicamente a la importancia de consumir alimentos que no supongan un riesgo para la salud. Está relacionada con los siguientes factores:

La disponibilidad suficiente de alimentos.

El acceso oportuno a los alimentos y su aprovechamiento.

La calidad de los alimentos, referida a su inocuidad y grado nutricional.

La producción, comercialización y elaboración de los alimentos es una responsabilidad de todos los que intervienen directa o indirectamente en este proceso.

Para que la seguridad alimentaria sea una realidad y un éxito global se requiere el cumplimiento de estrictas normas de control, referidas al saneamiento de las aguas, seguridad en la planificación de la producción agrícola y mayor educación para el sector productor y consumidor que garanticen la inocuidad alimentaria y que contribuya a evitar la propagación de enfermedades a nivel mundial.

La seguridad alimentaria y los objetivos sobre el Desarrollo Sostenible, como parte de la Agenda 2030

La Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible es una iniciativa aprobada por la Asamblea General



de las Naciones Unidas en el año 2015, orientada a establecer una visión transformadora orientada a la sostenibilidad económica, social y ambiental de todos los Estados Miembros adheridos a este organismo mundial.

Al respecto, la seguridad alimentaria tiene un lugar preponderante en esta Agenda, ya que representa el desarrollo y bienestar en el sector salud de toda la población mundial.

Para la Organización de las Naciones Unidas y la Organización Mundial de la Salud, los objetivos a tomar en cuenta en materia de seguridad alimentaria son los siguientes:

No será posible lograr la seguridad alimentaria de la población sin que haya inocuidad de los alimentos.

Esto es fundamental para que más personas puedan tener acceso a una alimentación inocua, libre de contaminantes, sin que corran el riesgo de sufrir enfermedades.

Garantizar que la cadena alimenticia se cumpla de forma correcta en los distintos países y evitar que alteraciones en los alimentos perjudiquen a los consumidores, ya que ellos son los responsables de crear las normas y controles, apoyándose en los avances científicos y tecnológicos.

Gracias al mundo globalizado, las exportaciones de alimentos están en las manos de todos los sectores involucrados. Por lo tanto, debe existir responsabilidad y compromiso por parte de los gobiernos, las empresas, los productores y los consumidores, para que se pueda alcanzar el desarrollo sostenible hacia un futuro mejor.