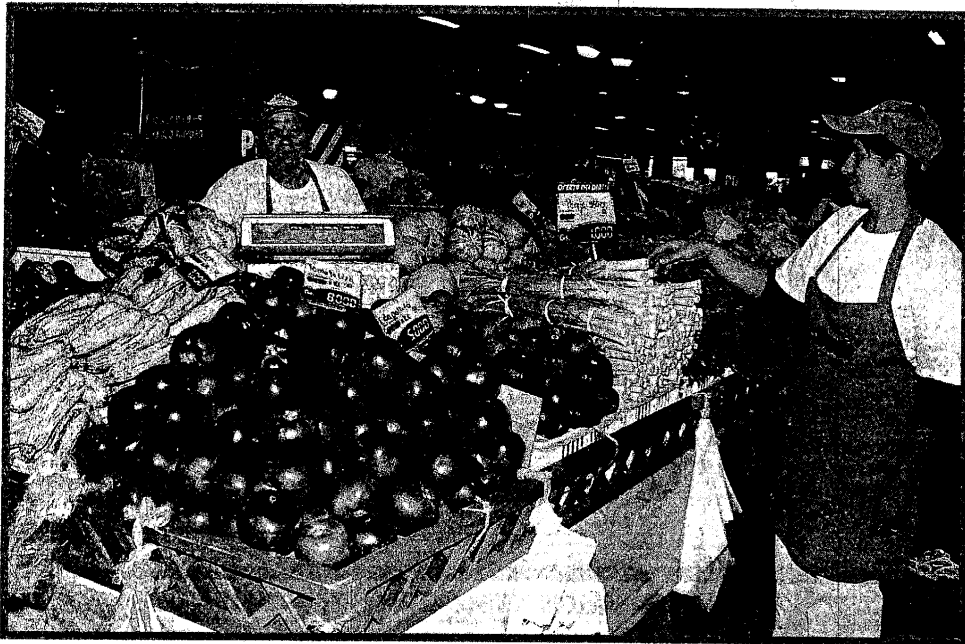




¿Cuándo los alimentos transmiten enfermedad?



Comida sana. Los consumidores siempre deben adquirir alimentos producidos y cosechados adecuadamente.

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) pueden ser definidas como un "síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población". Las ETAs originan amplias repercusiones, tanto desde el punto de vista económico, como de la salud pública.

Desde el punto de vista económico, la Organización Mundial de la Salud (OMS) informa que solo la epidemia de cólera en el Perú causó una pérdida de más de 770 millones de dólares por pescados y mariscos que dejaron de exportarse y en Estados Unidos, desde 1997, ha aumentado el interés público por los grandes decomisos de alimentos.

Así, casi el 40% de los alimentos decomisados estaban constituidos por productos cármicos, y el 25% restante eran otros productos tales como sopas, pizzas, ravioles, y ensaladas mixtas.

Estos productos fueron retirados del mercado debido a la contaminación bacteriana o biológica, presencia de materiales extraños, ingredientes no declarados, mal etiquetado y procesado. Aproximadamente, un 74% eran productos procesados o cocinados.

Reunión del sistema integrado para inocuidad de los alimentos

El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social está invitando a las instituciones con responsabilidad por la inocuidad de los alimentos para el próximo martes 28 de abril, en horas de la mañana, en el INAN, oportunidad en que se tratará la propuesta de agenda con la estrategia de integrar y complementar los esfuerzos institucionales con miras a controlar los riesgos de ocurrencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

Con este objetivo se vienen realizando varias actividades ya desde junio de 2007, citándose en ese sentido eventos muy importantes como el Seminario Taller de los Servicios Nacionales de Inocuidad de Alimentos, organizado por INAN, Senave, Senacsa, con la participación de las municipalidades, el INTN, el sector académico y la cooperación del IICA en la coordinación, FAO, OPS y Banco Mundial.

Con este objetivo se vienen realizando varias actividades ya desde junio de 2007, citándose en ese sentido eventos muy importantes como el Seminario Taller de los Servicios Nacionales de Inocuidad de Alimentos, organizado por INAN, Senave, Senacsa, con la participación de las municipalidades, el INTN, el sector académico y la cooperación del IICA en la coordinación, FAO, OPS y Banco Mundial.

El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social está invitando a las instituciones con responsabilidad por la inocuidad de los alimentos para el próximo martes 28 de abril, en horas de la mañana, en el INAN, oportunidad en que se tratará la propuesta de agenda con la estrategia de integrar y complementar los esfuerzos institucionales con miras a controlar los riesgos de ocurrencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

Con este objetivo se vienen realizando varias actividades ya desde junio de 2007, citándose en ese sentido eventos muy importantes como el Seminario Taller de los Servicios Nacionales de Inocuidad de Alimentos, organizado por INAN, Senave, Senacsa, con la participación de las municipalidades, el INTN, el sector académico y la cooperación del IICA en la coordinación, FAO, OPS y Banco Mundial.

El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social está invitando a las instituciones con responsabilidad por la inocuidad de los alimentos para el próximo martes 28 de abril, en horas de la mañana, en el INAN, oportunidad en que se tratará la propuesta de agenda con la estrategia de integrar y complementar los esfuerzos institucionales con miras a controlar los riesgos de ocurrencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social está invitando a las instituciones con responsabilidad por la inocuidad de los alimentos para el próximo martes 28 de abril, en horas de la mañana, en el INAN, oportunidad en que se tratará la propuesta de agenda con la estrategia de integrar y complementar los esfuerzos institucionales con miras a controlar los riesgos de ocurrencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social está invitando a las instituciones con responsabilidad por la inocuidad de los alimentos para el próximo martes 28 de abril, en horas de la mañana, en el INAN, oportunidad en que se tratará la propuesta de agenda con la estrategia de integrar y complementar los esfuerzos institucionales con miras a controlar los riesgos de ocurrencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social está invitando a las instituciones con responsabilidad por la inocuidad de los alimentos para el próximo martes 28 de abril, en horas de la mañana, en el INAN, oportunidad en que se tratará la propuesta de agenda con la estrategia de integrar y complementar los esfuerzos institucionales con miras a controlar los riesgos de ocurrencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social está invitando a las instituciones con responsabilidad por la inocuidad de los alimentos para el próximo martes 28 de abril, en horas de la mañana, en el INAN, oportunidad en que se tratará la propuesta de agenda con la estrategia de integrar y complementar los esfuerzos institucionales con miras a controlar los riesgos de ocurrencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social está invitando a las instituciones con responsabilidad por la inocuidad de los alimentos para el próximo martes 28 de abril, en horas de la mañana, en el INAN, oportunidad en que se tratará la propuesta de agenda con la estrategia de integrar y complementar los esfuerzos institucionales con miras a controlar los riesgos de ocurrencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social está invitando a las instituciones con responsabilidad por la inocuidad de los alimentos para el próximo martes 28 de abril, en horas de la mañana, en el INAN, oportunidad en que se tratará la propuesta de agenda con la estrategia de integrar y complementar los esfuerzos institucionales con miras a controlar los riesgos de ocurrencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

"Sanidad e inocuidad"

Cinco puntos claves para el cuidado de los alimentos

Un boletín informativo sobre inocuidad de alimentos, de la Organización Mundial de la Salud (OMS), indica algunos aspectos fundamentales a la hora de la preparación de las comidas y el cuidado de los alimentos.

- 1) Mantenga la limpieza total, porque en la tierra, el agua, los animales y en la gente se encuentran microorganismos que contaminan los alimentos.
- 2) Separe alimentos crudos y cocinados, porque la carne, pollo y pescado y sus jugos pueden estar contaminados con microorganismos peligrosos que pueden transferirse a otros alimentos.
- 3) Cocine completamente

los alimentos, porque la correcta cocción mata a casi todos los microorganismos peligrosos, siendo 70°C la temperatura recomendada. La comida cocinada deberá recalentarse.

- 4) Mantenga los alimentos a temperaturas seguras, porque algunos microorganismos se multiplican muy rápidamente a temperatura ambiente, siendo zona de peligro la franja comprendida entre los 5° C - 60° C.
- 5) Use agua y materias primas seguras, incluyendo el agua, porque las mismas pueden contener no solo microorganismos sino también químicos dañinos.

Visita de expertos en temas de sanidad agropecuaria

Del 27 al 30 de abril estarán realizando diversas actividades en nuestro país el director del área de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), doctor Ricardo Molins y la especialista para la Región Sur, ingeniera Lourdes Fonalleras, quienes con autoridades y técnicos de instituciones nacionales y de la academia estarán cooperando para la instalación del Sistema Na-

cional de Inocuidad de los Alimentos, donde tienen responsabilidad institucional: INAN/MS-PyBS, Senacsa, Senave, INTN/MIC y las Municipalidades. Igualmente, los visitantes apoyarán la iniciativa del MAG para la creación a nivel de la Región Sur de un foro de Inocuidad de los Alimentos, con miras a encaminar una acción integrada de protección de la salud pública y de fomento del comercio mundial, según informa dicha institución.

Curso de liderazgo ejecutivo en alimentos saludables

El Área de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos del IICA, junto con la Universidad de Minnesota, anuncian, el lanzamiento de la Segunda Serie del Programa de Liderazgo Ejecutivo en Inocuidad de Alimentos (2009-2010), atendiendo que los países de las Américas requieren contar con políticas y programas integrales que protejan la salud del consumidor y den garantía al comercio mundial de alimentos.

En un período de dos años se realizarán cuatro módulos, dirigidos a participantes que desempeñan funciones en el área

de inocuidad (directores, gerentes de industrias, académicos) tanto en el sector público como en el privado o académico. Estos módulos son: Globalización y alianzas público-privadas; Leyes, regulaciones y ética; Sistemas de inocuidad de alimentos; salud pública y la cadena agroalimentaria; y Roles múltiples de la Sanidad Agropecuaria y la Inocuidad de los Alimentos.

El costo total del curso es de US\$ 1.500, con cupo limitado, siendo uno de los requisitos el idioma inglés. Más información en iica@iica.org.py