



# CODEX ALIMENTARIUS

## Normas Alimentarias Internacionales



### ¿Por qué es importante apoyar la conmemoración de un Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos?



La conmemoración de un Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos dará a los consumidores, a los productores y a los gobiernos la posibilidad de centrarse en una cuestión que se suele dar por descontado. La inocuidad de los alimentos es invisible hasta que te pones enfermo. Toda persona que se ha visto aquejada por una intoxicación alimentaria lo sabe. Pero, además, hay otro aspecto más insidioso en los alimentos que no son inocuos. Algunos contaminantes químicos pueden acumularse en tu organismo y, al permanecer invisibles, pueden sorprenderte negativamente cuando menos te lo esperas.

En las etiquetas sobre los alimentos que compramos en tiendas y supermercados no está escrito “consumo inocuo”, aunque queda implícito en la disponibilidad de los productos en la estantería del punto de venta. Nosotros confiamos en la labor que realizan nuestros gobiernos y productores para mantener la inocuidad de los alimentos.

Hay una organización mundial que trabaja entre bastidores para respaldarlos con normas, códigos de prácticas y directrices con ese fin: el Codex.

A fin de promover la inocuidad de los alimentos a nivel internacional y evitar los peligros potenciales para la salud, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) dirigen un Programa Conjunto sobre Normas Alimentarias: la Comisión del Codex Alimentarius. Esta asociación de múltiples partes interesadas se esfuerza desde 1963 por proteger la salud y facilitar el comercio asegurando que los alimentos sean inocuos. Los 189 miembros del Codex aprueban normas, directrices y recomendaciones en todas las esferas relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos: higiene de los alimentos, niveles máximos de uso de aditivos, límites máximos para residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios, así como niveles máximos para evitar la contaminación microbiológica y por sustancias químicas. Todas estas normas se basan en un asesoramiento científico sólido y actualizado generado por la FAO y la OMS.

**El desafío es asegurarse de que todos los que participan en la producción de alimentos sean conscientes de qué es lo que tienen que hacer.**



### Hagámoslo realidad

Un Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos brindaría la oportunidad de sensibilizar y garantizar que las normas del Codex generen acciones en todo el mundo.



## Motivos sociales, económicos y ambientales para conmemorar un Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

La inocuidad de los alimentos es fundamental para lograr el cumplimiento de varios Objetivos de Desarrollo Sostenible, y la conmemoración de un día específico de las Naciones Unidas la situaría al centro de la atención, ayudando, de este modo, a prevenir, detectar y gestionar los riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos. Los alimentos inocuos contribuyen a la prosperidad económica, la potenciación de la agricultura, el acceso a los mercados, el turismo y el desarrollo sostenible.



No hay seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos. Erradicar el hambre significa que las personas tengan acceso a una cantidad suficiente de alimentos inocuos y nutritivos todo el año.



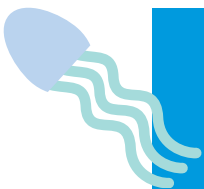
La inocuidad tiene efectos directos en la salud y la ingesta nutricional de las personas. Las enfermedades que se transmiten por los alimentos se pueden evitar.



Cuando los países fortalecen su capacidad científica, tecnológica y de reglamentación para garantizar que los alimentos sean inocuos y de la calidad prevista a lo largo de toda la cadena alimentaria, están fomentando modalidades de consumo y producción más sostenibles.



Un mundo globalizado con exportaciones anuales de alimentos que se estiman actualmente en más de 1,6 billones de USD y sistemas alimentarios complejos exige una cooperación internacional entre todos los sectores para garantizar que los alimentos sean inocuos. La inocuidad de los alimentos es una responsabilidad compartida entre todos los gobiernos, industrias alimentarias, productores y consumidores.



### La conmemoración de un Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (7 de junio) dirigirá la atención mundial hacia las consecuencias para la salud de los alimentos no inocuos:

- Más de 200 enfermedades se propagan a través de los alimentos
- Una de cada 10 personas se ve aquejada por alimentos contaminados cada año y unas 420 000 personas fallecen, de las cuales 125 000 son niños menores de 5 años
- Las enfermedades transmitidas por los alimentos afectan más a las personas vulnerables que a otros grupos
- La propagación de amenazas como la resistencia a los antimicrobianos



### Hagámoslo realidad

Contar con un Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos fomentaría la sensibilización e inspiraría la adopción de medidas para lograr alimentos más inocuos en un planeta más sano.

Descubra cómo en: [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org) y siga el hashtag [#WorldFoodSafetyDay](https://twitter.com/WorldFoodSafetyDay)

