



# La inocuidad de los alimentos, un asunto de todos en los mercados tradicionales de alimentos

## La importancia de la inocuidad de los alimentos

Los mercados de alimentos (tradicionales, informales y de productores) son una importante fuente de alimentos nutritivos y culturalmente adecuados que contribuyen a la seguridad alimentaria de millones de personas en todo el mundo. Cumplen una función social fundamental al ser lugares donde la gente compra sus alimentos y se reúne con otras personas. Además, constituyen una fuente de ingresos para la comunidad y atraen a los turistas. Los mercados de alimentos deberían asegurarse de que todos los alimentos que se venden a los consumidores sean inocuos.

La existencia de un reglamento e inspección adecuados y su oportuna aplicación desempeñan en los mercados tradicionales un papel importante en la prevención y el control de las enfermedades transmitidas por los alimentos y las zoonosis, lo que mejora la salud y la seguridad alimentaria y, además, fortalece la economía. Los mercados son un lugar perfecto para la promoción de la salud, para compartir información sobre la inocuidad de los alimentos y la salud de la comunidad y para informar a los consumidores sobre los brotes epidémicos.



# ¿Qué beneficios aporta la inocuidad de los alimentos?

## PARA LOS VENDEDORES

- Mayor acceso al mercado y más posibilidades de ingresos.
- Confianza del consumidor, lo que genera más ventas.
- Reducción de los costes gracias a un menor desperdicio de alimentos.

## PARA LOS CONSUMIDORES

- Acceso a alimentos inocuos y nutritivos.
- Un entorno seguro y sano para sus compras.
- Mejor estado de salud y nutrición.

## Cómo mejorar la inocuidad de los alimentos

### COMO VENDEDOR

- Proteja** a sus clientes lavando y desinfectando todas las superficies que se utilizan para la preparación de alimentos y mantenga una higiene de manos adecuada.
- Lávase** con agua limpia o desinfectese las manos entre la manipulación de dinero y la manipulación de alimentos.
- Separe** los alimentos crudos de origen animal de las demás zonas, especialmente de aquellas en las que se venden al público alimentos listos para el consumo.
- Proteja** los puestos del mercado y los alimentos de peligros ambientales.
- Si vende** alimentos listos para el consumo, cocínelos por completo (a 70° C durante al menos 2 minutos) y manténgalos a una temperatura adecuada (los alimentos destinados a su venta en caliente deberían mantenerse a una temperatura superior a los 60° C y los destinados a la venta en frío deben refrigerarse por debajo de los 5° C). Al mantener las temperaturas por debajo de 5° C y por encima de 60° C, se ralentiza o detiene el crecimiento de los microorganismos.
- Promueva** y ponga en práctica el [Manual de la OMS sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos](#).

### COMO AUTORIDAD DEL MERCADO Y GOBIERNO

#### Infraestructura

- Asegúrese** de que el mercado cuente con toda la infraestructura necesaria: acceso a suficiente agua potable, higiene adecuada e instalaciones para lavarse las manos.
- Asegúrese** de que todos los residuos se retiren regularmente del mercado.
- Asegúrese** de que se apliquen buenas prácticas de higiene en los lugares donde se comercializan o sacrifican animales y de que estas actividades estén separadas del resto de actividades que se realizan en el mercado. Aplique supervisión veterinaria al sacrificio de animales vivos.

**Separe** las zonas en las que se manipulan animales o productos animales crudos del resto de zonas, especialmente de aquellas en las que se venden alimentos listos para el consumo.

**Evalúe** los riesgos relacionados con la venta de animales silvestres vivos con fines alimentarios para prevenir la aparición de nuevas enfermedades.

#### Formación y capacitación

**Asegúrese** de que todos los vendedores tengan competencias y conocimientos en materia de manipulación de alimentos y cumplan con los programas de gestión de la inocuidad de los alimentos, entre otros, con las buenas prácticas de higiene.

**Invierta** en capacitar a los vendedores para garantizar una manipulación inocua de los alimentos y transmitir conocimientos a los consumidores en materia de inocuidad de los alimentos.

#### Supervisión

**Haga cumplir** los reglamentos y realice inspecciones.

#### Comunicación

**Difunda** mensajes de comunicación sobre riesgos, especialmente durante los brotes.

**Promueva** el [Manual de la OMS sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos](#) entre los vendedores y los consumidores.

**El Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (7 de junio)**, invite a un conferenciante o a un empresario que tenga una historia que contar sobre los riesgos asociados a los alimentos no inocuos o sobre los beneficios de los alimentos inocuos, con el fin de contribuir a generar y mantener una cultura de inocuidad de los alimentos en el lugar de trabajo.