

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

LESLIE LANDAETA

Académica investigadora de la Facultad de Salud y Ciencias Sociales Universidad de Las Américas

A nivel mundial, hoy existen aproximadamente 600 millones de casos de enfermedades transmitidas por alimentos. Además, casi el 40% de las patologías provocadas por el consumo de estos afectan a niños menores de 5 años, por lo que los alimentos no inocuos son una amenaza para la salud humana y la economía.

En Chile, la actividad alimentaria representa el 23% del valor total de las exportaciones, el 20% de las ventas del comercio, el 23% del empleo nacional y el 10-12% del PIB. La oferta alimentaria nacional llega a más de 150 países, con una canasta de más de 1.500 productos, por lo tanto, las normas y políticas de inocuidad deben y tienen que ser de primer nivel.

En este sentido, cada uno de los pasos, partiendo por la producción hasta la cosecha, el procesamiento, almacenamiento y distribución, hasta la preparación y el consumo, debe estar sujetos a los más altos

estándares de calidad. Afortunadamente, nuestro país se sitúa en niveles equivalentes a la de naciones desarrolladas, cumpliendo todos los estándares de inocuidad, lo que se ve reflejados en una baja incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

En el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, es importante recalcar que las normas no solo ofrecen a los agricultores y productores orientaciones sobre la manipulación higiénica de los alimentos, sino que también definen los niveles máximos de aditivos y agroquímicos permitidos durante la producción, con el objetivo de que puedan ser consumidos con seguridad por la población. La inocuidad es tarea de todos. Esta responsabilidad compartida fomenta el desarrollo de una alimentación que resguarde la salud y una mejor nutrición, menor morbimortalidad en la población infantil y la disminución en el desperdicio de alimentos, entre muchos otros beneficios.