

DÍA MUNDIAL DE LA SALUD

07 DE ABRIL



EL TEMA DEL DÍA MUNDIAL DE LA SALUD 2015 ES LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

El cambio climático y las crisis medioambientales superan la capacidad de muchos países para hacer frente a las catástrofes naturales que se suceden unas tras otras. Más allá de los problemas de salud originados por estas catástrofes, hay otros problemas medioambientales como la contaminación y la degradación de los ecosistemas, que perjudican la salud de millones de personas, intoxican al ganado y la pesca y reducen la calidad de los cultivos destinados al consumo

A medida que aumenta la globalización de los suministros de alimentos, resulta cada vez más evidente la necesidad de reforzar los sistemas que velan por la inocuidad de los alimentos en todos los países. Es por ello que la OMS ha aprovechado el Día Mundial de la Salud, que se celebra el 7 de abril de 2015, para fomentar medidas destinadas a mejorar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena, desde la granja hasta el plato.

La OMS ayuda a los países a prevenir, detectar y dar respuesta a los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, de acuerdo con el *Codex Alimentarius*, una recopilación de normas, directrices y códigos de prácticas sobre los alimentos que abarcan la totalidad de los principales alimentos y procesos.

El Día Mundial de la Salud 2015 es una oportunidad para alertar a quienes trabajan en diferentes sectores del gobierno, a los campesinos, a los fabricantes, a los minoristas, a los profesionales sanitarios y a los consumidores de la importancia de la inocuidad de los alimentos, y concienciarlos del papel que cada uno puede desempeñar para que todos tengamos confianza en que los alimentos que nos llegan al plato son inocuos

En ese sentido, la Autoridad Regional Ambiental, recomienda, que se trabaje de manera multisectorial a lo largo de toda la cadena de producción de los alimentos: desde los campesinos y los fabricantes hasta los vendedores y los consumidores, haciendo hincapié que lo primordial es mantener la limpieza, separar alimentos crudos y cocinados, cocinar los alimentos completamente, mantener los alimentos a temperaturas seguras y usar agua y materias primas inocuas, propiciando que las personas tomen conciencia en este tema, siendo derecho fundamental a vivir en un ambiente saludable.

