Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

Inocuidad de los alimentos

El Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA) se conmemora anualmente el 7 de junio para llamar la atención e inspirar acciones que ayuden a prevenir, detectar y gestionar los riesgos transmitidos por los alimentos, contribuyendo a la seguridad alimentaria, la salud humana, la prosperidad económica, la agricultura, el acceso a los mercados, el turismo y el desarrollo sostenible.

El tema de este año es "Alimentos inocuos, mejor salud". El acceso a alimentos inocuos resulta esencial para la salud y el bienestar de las personas, los animales y el ambiente. Solo cuando los alimentos son inocuos podemos aprovechar plenamente su valor nutricional y los beneficios mentales y sociales de compartir una comida segura.

Para el comercio interior mantener la inocuidad de los alimentos resulta de suma importancia desde las cadenas de suministro de las mayoristas a las unidades minoristas como la red de bodegas y los establecimientos gastronómicos.

Para ello además de tomar medidas que garanticen este objetivo, el comercio interior cuenta con un laboratorio Central de Calidad especializado en esta función llamado LACCAL.

¿Por qué es importante mantener la inocuidad de los alimentos?

El acceso a alimentos inocuos y nutritivos en cantidad suficiente es fundamental para mantener la vida y fomentar la buena salud. Las enfermedades transmitidas por los alimentos suelen ser de naturaleza infecciosa o tóxica. Con frecuencia son invisibles a simple vista y están causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que entran en el organismo a través de alimentos o agua contaminados.

La inocuidad de los alimentos juega un papel fundamental a la hora de garantizar la seguridad de los alimentos en cada etapa de la cadena alimentaria: desde la producción hasta la cosecha, en el procesamiento, el almacenamiento, la distribución; hasta el final de la cadena, en la preparación y el consumo.