



# Salud Pública

## Calidad e Inocuidad de Alimentos



### 2.4 LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN SITUACIONES DE EMERGENCIA

#### 2.4.1 SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA LA POBLACIÓN GENERAL

Esta sección está dedicada a guiar las decisiones sobre el uso de los alimentos por la población en general y para ayudar a los equipos de emergencia en el desarrollo de asesoramiento a los ciudadanos en las zonas afectadas para que promuevan el consumo de alimentos inocuos.

##### a. Evaluación de riesgos a nivel de la producción primaria

Una evaluación de las condiciones de producción primaria es importante desde una perspectiva de inocuidad alimentaria, dada su importancia como fuente de contaminación de los alimentos. Las inundaciones aumentarán los niveles de contaminación a través de la contaminación ambiental, la destrucción de la infraestructura, la contaminación de los piensos y el suministro de agua, la contaminación de los estanques de acuicultura y la mejora de las condiciones para la acumulación de humedad, la decadencia / el deterioro y la propagación de enfermedades.

##### b. Evaluación de instalaciones de almacenamiento y venta al por menor

Una evaluación del sistema de distribución y venta de los alimentos y las instalaciones de almacenamiento puede proporcionar una indicación de la condición probable de los alimentos que se han elaborado allí, así como, posiblemente, la identificación de estructuras que pueden ser utilizadas para las reservas de alimentos de emergencia.

##### c. Evaluación de la manipulación de alimentos y procesamiento

El funcionamiento de la manipulación de alimentos existente en las instalaciones de procesamiento puede desempeñar un papel importante para garantizar la continuidad del suministro de alimentos a la población en general. La evaluación de estas instalaciones es necesaria para decidir si pueden ser utilizadas o qué reparaciones son necesarias.

#### Consideraciones para la preparación casera de alimentos

La Preparación de alimentos en el hogar debe en la medida de lo posible seguir las pautas de higiene contenidas en las directrices del Codex Alimentarius "Higiene de los alimentos, textos básicos":  
Como también los principios de higiene y manipulación de alimentos contenidos en la campaña comunicacional de la FAO "Come Sano":

Dirección de Promoción y Prevención  
Salud Nutricional Alimentos y Bebidas  
Octubre 2013

Cra. 13 No. 32-76 Bogotá D.C

PBX: (57-1) 3305000 - Línea gratuita: 018000-910097 Fax: (57-1) 3305050 [www.minsalud.gov.co](http://www.minsalud.gov.co)