

MinSalud promueve buenas prácticas para el alimento seguro



En el marco del Día Mundial de la Salud, el Ministerio de Salud y Protección Social, con la Organización Panamericana de la Salud, promueve la inocuidad de los alimentos para mantener la garantía que al consumirlo no causen daño para la salud de la población.

La campaña 'Alimentos seguros del campo a la mesa' busca la generación de conciencia en todos los actores de la cadena de suministros de alimentos (productor- procesador- distribuidor - vendedor - consumidor) para prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

En ese sentido, el ministro Alejandro Gaviria Uribe expuso las cinco claves para inocuidad -seguridad- de los alimentos que están relacionadas con la práctica de la limpieza, la separación de los alimentos crudos y cocinados, cocinarlos adecuadamente, conservarlos a temperaturas seguras y utilizar agua y alimentos seguros.

Adicionalmente, recordó la importancia de fijarse en el etiquetado y rotulado de los alimentos y bebidas como la fecha de vencimiento,

instrucciones de conservación y registro sanitario, entre otros.

Finalmente, Gaviria Uribe destacó el enfoque multisectorial y preventivo que involucra al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima). [Ampliar](#)

Clave 1: Practique la limpieza



En este punto la Organización Mundial de la Salud (OMS), sus diferentes filiales en el mundo y el Ministerio de Salud y Protección Social incentivan la necesidad de realizar un lavado de manos antes de preparar alimentos y con frecuencia durante su preparación, así como después de ir al baño; lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos y proteja los productos y las áreas de cocina de las plagas y otros animales.

Lavarse las manos es la medida más costo efectiva en materia de salud pública y.- entre otros indicadores- evita que 2.5 millones de niños en el mundo fallezcan como consecuencia de las Enfermedades Diarreicas Agudas (EDA) que se transmiten por malos hábitos en salud sobre todo al preparar alimentos. [Ampliar](#)

Termómetro: 11.783 casos...



...en promedio se presentan cada año como consecuencia de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), según reportes del Instituto Nacional de Salud (INS). Tenga en cuenta que un alimento en mal estado puede generar más de 200 ETA, afectando especialmente a niños y ancianos e incluso pueden llevarlos a la muerte e impactando negativamente al sistema de salud. [Ampliar](#)

Clave 2 y 3: Separa los alimentos crudos de los cocinados y cocínalos completamente

La segunda clave indica que se deben separar los alimentos crudos de los cocinados. Esta práctica debe seguirse en torno a la separación de las carnes rojas, de aves y el pescado crudos de los demás alimentos, como al uso de equipos y utensilios diferentes (cuchillos, tablas de cortar, recipientes, entre otros) para evitar el contacto entre los productos crudos y los cocinados.

La tercera clave señala que se deben cocinar los alimentos completamente: especialmente en las carnes rojas, de ave, los huevos, el pescado, verificando que los jugos sean claros y no rosados. De igual forma debe hervirse las sopas y guisos, y en caso de recalentar los alimentos debe realizarse completamente.

Alimentos Seguros Del campo a la mesa

Los alimentos pueden contaminarse en cualquier momento. Todos los participantes en la cadena de suministro deben tomar medidas para mantener la inocuidad de los alimentos, desde el productor hasta el consumidor, pasando por el procesador y el vendedor. La manipulación en el hogar también es imprescindible para prevenir la aparición de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Cinco claves para la inocuidad de los alimentos:
La Organización Mundial de la Salud (OMS) promueve la aplicación de cinco claves en el manejo de alimentos para prevenir la aparición de ETA:

- 1 **Practique la limpieza.**
- 2 **Separe los alimentos crudos de los cocinados.**
- 3 **Cocine los alimentos completamente.**
- 4 **Conserve los alimentos a temperaturas seguras (bien frío o bien caliente).**
- 5 **Utilice agua y alimentos seguros.**

Rótulo o etiqueta de alimentos y bebidas:
El consumidor debe revisar, principalmente, la fecha de vencimiento, las instrucciones de conservación, el estado de ingredientes, el registro sanitario, entre otros.

Un alimento seguro es llamado también inocuo.

La Organización Panamericana de la Salud (OPS) ha insistido en que la inocuidad de los alimentos es una responsabilidad compartida. Es importante que se trabaje a lo largo de toda la cadena de producción de los alimentos, desde los campesinos y los fabricantes hasta los vendedores y los consumidores; sin embargo, es bueno recordar que gran parte de las ETA se originan en las viviendas, a causa de una deficiente manipulación de los alimentos. [Ampliar](#)

Clave 4 y 5: conservación y uso de agua potable



La cuarta clave manifiesta que se deben conservar los alimentos a temperaturas seguras. Resalta la importancia de brindar una temperatura de almacenamiento adecuada a los alimentos perecederos y cocinados, evitando

dejarlos a temperatura ambiente durante más de dos horas, refrigerándolos lo antes posible a temperaturas inferiores a los 5°C, o manteniendo la comida muy caliente (a más de 60°C) antes de servir. Adicionalmente, debe evitarse almacenar los alimentos durante mucho tiempo, y dejarlos descongelando a temperatura ambiente.

La quinta clave expuesta para la inocuidad de los alimentos resalta la importancia de utilizar agua y alimentos seguros. Se recomienda el uso de agua potable en la preparación de alimentos, lavado de frutas y hortalizas, así como seleccionar los productos frescos y sanos que no cuenten con daños en su envase, comprándolos preferiblemente en establecimientos comerciales de confianza y verificando en el rotulado o etiqueta aspectos tales como fecha de vencimiento, registro sanitario, ingredientes, nombre del producto y fabricante.

[Ampliar](#)

Termómetro: En lo corrido del año,



.....hasta la Semana Epidemiológica 11 de 2015, el INS reportó 132 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en el país, equivalentes a 2.066 casos.

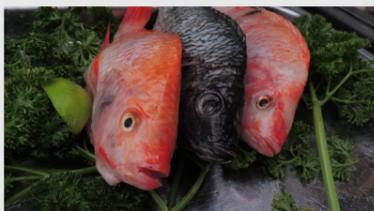
Los grupos de edad que presentaron mayor proporción fueron: 20 a 24 años (12,7 por ciento), 10 a 14 años (12,3 por ciento) y 5 a 9 años (11,2 por ciento). Entre tanto, 53,7 por ciento de los casos están como confirmados por clínica, 28,5 por ciento como probables, 13,2 por ciento por laboratorio y 4,6 por ciento confirmados por nexo epidemiológico.

[Ampliar](#)

Normatividad expedida por MinSalud sobre inocuidad en alimentos

REGLAMENTACIÓN SANITARIA ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA CONSUMO HUMANO LEY 09 DE 1979 "Por la cual se dictan medidas sanitarias"							
REGLAMENTACIÓN TRANSVERSAL							
ROTULADO O ETIQUETADO RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 RESOLUCIÓN 333 DE 2011 RESOLUCIÓN 684 DE 2012 RESOLUCIÓN 1506 DE 2011	BPM; HACCP; REGISTRO, PERMISO Y NOTIFICACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 RESOLUCIÓN 719 DE 2015 DECRETO 612 DE 2000 DECRETO 60 DE 2002 DECRETO 1686 DE 2012	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL; PROCEDIMIENTOS LEY 1437 DE 2011 RESOLUCIÓN 1229 DE 2013 RESOLUCIÓN 770 DE 2014 RESOLUCIÓN 5296 DE 2013	ADITIVOS ALIMENTARIOS DECRETO 2106 DE 1983 RESOLUCIÓN 10593 DE 1985 RESOLUCIÓN 13402 DE 1985 RESOLUCIÓN 14985 DE 1988 RESOLUCIÓN 1618 DE 1991 RESOLUCIÓN 4124 DE 1991 RESOLUCIÓN 4125 DE 1991 RESOLUCIÓN 4126 DE 1991 RESOLUCIÓN 1528 DE 2002 RESOLUCIÓN 2606 DE 2009	SUPERFICIES EN CONTACTO RESOLUCIÓN 683 DE 2012 RESOLUCIÓN 4142 DE 2012 RESOLUCIÓN 4143 DE 2012 RESOLUCIÓN 834 DE 2013 RESOLUCIÓN 835 DE 2013	LIMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS Y NIVELES MÁXIMOS RESOLUCIÓN 2906 DE 2007 RESOLUCIÓN 1382 DE 2013 RESOLUCIÓN 4506 DE 2013 RESOLUCIÓN 2671 DE 2014	IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DECRETO LEY 019 DE 2012 DECRETO 539 DE 2014 DECRETO 590 DE 2014 DECRETO 1686 DE 2012	MUESTRAS SIN VALOR COMERCIAL; INCENTIVOS RESOLUCIÓN 3772 DE 2013 RESOLUCIÓN 1893 DE 2001
REGLAMENTACIÓN ESPECÍFICA							
PRODUC. DE LA PESCA DECRETO 561 DE 1984 RESOLUCIÓN 730 DE 1998 RESOLUCIÓN 337 DE 2006 RESOLUCIÓN 148 DE 2007 RESOLUCIÓN 228 DE 2007 RESOLUCIÓN 776 DE 2008 RESOLUCIÓN 122 DE 2012 RESOLUCIÓN 468 DE 2012	ACEITES Y GRASAS RESOLUCIÓN 2508 DE 2012 RESOLUCIÓN 2154 DE 2012 RESOLUCIÓN 544 DE 2013	DERIVADOS LÁCTEOS RESOLUCIÓN 2310 DE 1986 RESOLUCIÓN 1804 DE 1989 RESOLUCIÓN 11961 DE 1989	FRUTAS Y HORTALIZAS RESOL. 15790 DE 1984 RESOL. 14712 DE 1984 RESOL. 2155 DE 2012 RESOL. 3929 DE 2013 RESOL. 1155 DE 2014	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS DECRETO 2278 DE 1982 DECRETO 1036 DE 1991 DECRETO 3752 DE 2006 DECRETO 3755 DE 2006 DECRETO 1500 DE 2007 DECRETO 2965 DE 2008 DECRETO 2380 DE 2009 DECRETO 4131 DE 2009 DECRETO 4974 DE 2009 DECRETO 3961 DE 2011 DECRETO 917 DE 2012	LABORATORIOS DECRETO 2323 DE 2006 RESOLUCIÓN 16078 DE 1985	PANELA RESOLUCIÓN 779 DE 2006 RESOLUCIÓN 3462 DE 2008 RESOLUCIÓN 3544 DE 2009 RESOLUCIÓN 4121 DE 2011 RESOLUCIÓN 4217 DE 2013	LACTOSUFEROS RESOLUCIÓN 2997 DE 2007 RESOLUCIÓN 1031 DE 2010 RESOLUCIÓN 1185 DE 2011
BEB. EMBRIAGANTES RESOL. 982 DE 1994 RESOL. 1082 DE 1994	PRODUC. DEL CACAO RESOLUCIÓN 1511 DE 2011	LECHE DECRETO 616 DE 2006 DECRETO 1673 DE 2010 DECRETO 1880 DE 2011	ALIM. INFANTILES DECRETO 1397 DE 1992 RESOL. 1419 DE 2005 RESOL. 4135 DE 1976 RESOL. 11488 DE 1984	SAL DECRETO 547 DE 1996 DECRETO 698 DE 1998 RESOLUCIÓN 9553 DE 1988	MAYONESA RESOL. 17882 DE 1985 RESOL. 129 DE 2003	MIEL RESOLUCIÓN 1057 DE 2010	OGM LEY 165 DE 1994 LEY 740 DE 2002 DECRETO 4525 DE 2005 RESOLUCIÓN 227 DE 2007 RESOLUCIÓN 4254 DE 2011
BEB. ENERGIZANTES RESOLUCIÓN 4150 DE 2009	BEBIDAS HIDRATANTES RESOLUCIÓN 2229 DE 1994	DERIVADOS CÁRNICOS DECRETO 2162 DE 1983 DECRETO 2131 DE 1997	AGUA ENVASADA RESOL. 12186 DE 1991	VINAGRE RESOLUCIÓN 775 DE 2008	ESPECIAS RESOL. 19021 DE 1985 RESOLUCIÓN 4241 DE 1991	BEB. ALCOHÓLICAS DECRETO 1686 DE 2012 DECRETO 1506 DE 2014	HARINA DE TRIGO DECRETO 1944 DE 1996

Importancia de la inocuidad de los alimentos



La OMS ha llamado la atención sobre la necesidad de colaboración entre gobiernos, productores y consumidores para garantizar la inocuidad de los alimentos. De allí que surgiera la idea de conmemorar en 2015 el Día Mundial de la Salud enfocado en la seguridad, basados en los siguientes lineamientos:

- * El acceso a alimentos inocuos y nutritivos, en cantidad suficiente es fundamental para mantener la vida y fomentar la buena salud.
- * Los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer.
- * Las enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos y el agua causan la muerte de unos 2 millones de personas al año en todo el mundo, en su mayoría niños.
- * La inocuidad de los alimentos y la seguridad alimentaria y nutricional están relacionadas. Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de enfermedad y malnutrición que afecta especialmente a los lactantes, los niños pequeños, los ancianos y los enfermos.
- * Al ejercer una presión excesiva en los sistemas de atención de la salud, las enfermedades transmitidas por los alimentos obstaculizan el desarrollo económico y social, y perjudican a las economías nacionales, al turismo y al comercio.
- * En la actualidad, las cadenas de suministro de alimentos atraviesan numerosas fronteras nacionales. [Ampliar](#)

Agenda



El Ministerio de Salud y Protección Social lo invita a hacer uso del servicio al ciudadano para recibir orientación personalizada y/o telefónica sobre el Sistema General de Seguridad Social en Salud.

Mayores informes en el siguiente enlace: [www.minsalud.gov.co/atencion/Paginas/Atencion al Ciudadano.aspx](http://www.minsalud.gov.co/atencion/Paginas/Atencion%20al%20Ciudadano.aspx)

Síganos en www.minsalud.gov.co; en [Facebook](#) y en [Twitter](#)