

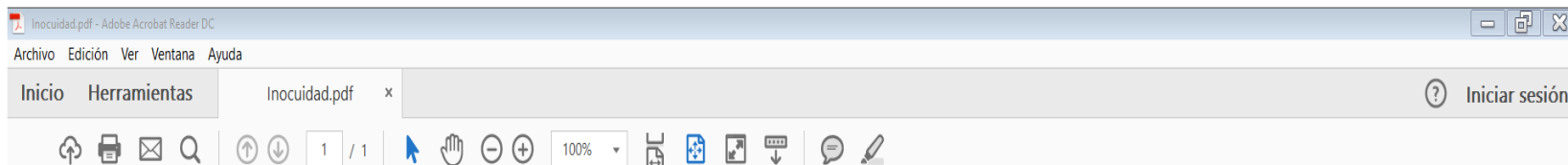


UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO



Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia

Temas Selectos en Salud Pública



Universidad Autónoma del Estado de México

Secretaría de Docencia
Coordinación General de Estudios Superiores
FMVZ Salud Pública

UNIDAD DE COMPETENCIA III	ELEMENTOS DE COMPETENCIA		
	Conocimientos	Habilidades	Actitudes/ Valores
Inocuidad alimentaria. Identificar la importancia del estado sanitario de los productos de origen animal y su normatividad.	Normatividad sobre el óptimo estado sanitario de los productos de origen animal, normatividad específica y programas de trabajo en el, área de regulación sanitaria de la SSA.	Diferenciar la normatividad dentro de las medidas de control de los diversos productos de origen animal.	Trabajo en equipo. Reflexivo, analítico e integrador. Responsabilidad. Disciplina. Iniciativa personal. Interés en los temas. Toma de decisiones.
ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS: Exposición dirigida. Revisión de programas y normas sanitarias identificando el saneamiento. Búsqueda documental.	RECURSOS REQUERIDOS Pintarrón Rotafolio Cuaderno de notas Programas de Regulación Sanitaria. Redes electrónicas.	TIEMPO DESTINADO 16 horas teóricas 8 horas practicas	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO III	EVIDENCIAS		
	DESEMPEÑO	PRODUCTOS	
Diseñar estrategias de control de productos de origen animal.	Diferenciar las normas e identificar las principales estrategias de los programas.	Antología escrita y mapa conceptual de la normatividad.	

Inocuidad Alimentaria

Unidad de competencia III

DR. HUMBERTO GUSTAVO MONROY SALAZAR

ACADÉMICO DE LA FACULTAD DE MEDICINA
VETERINARIA Y ZOOTECNIA

MVZHGMS@HOTMAIL.COM

MVZHGMS@GMAIL.COM

HGMONROYS@UAEMEX.MX

5

Dr. Humberto Gustavo Monroy Salazar
12/10/2016





Definiciones

7

ALIMENTO

Sustancia nutritiva que toma un organismo o un ser vivo para mantener sus funciones vitales.

Definiciones

INOCUIDAD

Incapacidad de
hacer daño.

OMS.

9

La primera estimación de la carga mundial de las enfermedades de transmisión alimentaria muestra que casi 1 de cada 10 personas enferman cada año al ingerir alimentos contaminados y 420.000 mueren como consecuencia de estas enfermedades. Los niños menores de 5 años corren un riesgo particularmente grande y 125.000 niños mueren cada año de enfermedades de transmisión alimentaria

Definiciones

10

Las medidas de inocuidad alimentaria garantizan la sanidad y seguridad de los alimentos que consumimos y disminuyen el número de enfermedades que tienen su origen en alimentos contaminados. Por todo esto, la inocuidad es un factor determinante en la producción y comercialización de alimentos.

Definiciones

Seguridad alimentaria.

Hace referencia a la disponibilidad de alimentos, el acceso de las personas a ellos y el aprovechamiento biológico de los mismos.

Definiciones

12

La seguridad alimentaria se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable (FAO).

Antecedentes

13

Dondequiera que esté en el mundo, los alimentos que usted consume han tenido que viajar hasta su plato. Tanto si el viaje ha sido corto o largo, existe el riesgo de que no lleguen de forma segura y cuando los consuma se puede enfermar.

La FAO está en el origen de numerosas de estas normas y fomenta la capacidad de los países para aplicarlas. La Organización Mundial de la Salud conmemora el Día Mundial de la Salud el 7 de abril, y este año se centra en el tema de la inocuidad de los alimentos.

INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA FAO

14

Dr. Humberto Gustavo Manroy Splanzar
12/10/2016

Fortalecimiento de marcos reglamentarios para el control de alimentos nacionales, y aumento de la participación de los países miembros en el Codex;

Prestación de asesoramiento científico independiente a través de los organismos de expertos, a fin de prestar apoyo a la labor de establecimiento de normas del Codex;

Mejora de la gestión de la inocuidad de los alimentos a lo largo de las cadenas de alimentos para evitar enfermedades e interrupciones en el comercio;

Fomento de la preparación para afrontar situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos con objeto de crear cadenas agroalimentarias resilientes;

Elaboración de plataformas en línea para crear una red mundial, bases de datos para el intercambio de información y herramientas para sustentar la gestión de la inocuidad de los alimentos



El Día Mundial de la Salud 2015 se centra en la inocuidad de los alimentos

Cinco claves para la inocuidad de los alimentos

17

Dr. Humberto Gustavo Morroy Salazar
12/10/2016

Clave 1: Mantenga la limpieza

Clave 2: Separe alimentos crudos y cocinados

Clave 3: Cocine los alimentos completamente

Clave 4: Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

Clave 5: Use agua y materias primas inocuas

Datos y cifras

18

Dr. Humberto
12/10/2016

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.

Se estima que cada año enferman en el mundo unos 600 millones de personas —casi 1 de cada 10 habitantes— por ingerir alimentos contaminados y que 420 000 mueren por esta misma causa, con la consiguiente pérdida de 33 millones de años de vida ajustados en función de la discapacidad (AVAD).

Datos y cifras

19

Dr. Humberto
12/10/2016

Los niños menores de 5 años soportan un 40% de la carga atribuible a las enfermedades de transmisión alimentaria, que provocan cada año 125 000 defunciones en este grupo de edad.

Las infecciones diarreicas, que son las más comúnmente asociadas al consumo de alimentos contaminados, hacen enfermar cada año a unos 550 millones de personas y provocan 230 000 muertes.

La inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria están inextricablemente 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.

Datos y cifras

20

Dr. Humberto
12/10/2011

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. La buena colaboración entre los gobiernos, los productores y los consumidores contribuye a garantizar la inocuidad de los alimentos

Contaminación alimentaria

Biológica

Química

Física



C. A. Biológica

23

Parásitos

Bacterias

Virus

Priones

Parásitos

24

Echinococcus

Taenia

Ascaris

Giardia

Bacterias

25

Salmonella

Escherichia coli

Campilobacter

Vibrio cholerae

Virus

26

ARN

DNA

Priones

27

EEB

Encefalopatías

Toxinas naturales

Contaminantes externos

Metales pesados

Contaminación ambiental

Objetos extraños

Objetos de proceso



Carga de las enfermedades de transmisión alimentaria

31

La carga que las enfermedades de transmisión alimentaria imponen a la salud pública, el bienestar social y la economía se ha subestimado a menudo debido a la infranotificación y la dificultad para establecer una relación de causalidad entre las contaminaciones de alimentos y las enfermedades o muertes por ellas provocadas.

“Estimación de la carga mundial de las enfermedades de transmisión alimentaria” publicado en 2015 por la OMS.

El mundo en evolución y la inocuidad de los alimentos

El suministro de alimentos inocuos fortalece las economías nacionales, el comercio y el turismo, contribuye a la seguridad alimentaria y nutricional, y sirve de fundamento para el desarrollo sostenible.

La urbanización y los cambios en los hábitos de consumo, en particular los viajes, han multiplicado el número de personas que compran y comen alimentos preparados en lugares públicos.

Dado que la globalización ha potenciado la demanda de una mayor variedad de alimentos, la cadena alimentaria mundial es cada vez más larga y compleja.

La inocuidad de los alimentos: una prioridad de salud pública

Las enfermedades diarreicas afectan cada año a unos 220 millones de niños, de los que 96 000 acaban muriendo.

Contaminación con melamina de leches artificiales para lactantes en 2008 (que afectó a 300 000 lactantes y niños pequeños, seis de los cuales murieron, solo en China).

el brote en 2011 de *Escherichia coli* enterohemorrágica en Alemania, relacionado con brotes de fenogreco contaminados, que afectó a ocho países de Europa y de América del Norte y se saldó con 53 muertes e importantes pérdidas económicas.



La Segunda Conferencia Internacional FAO/OMS sobre Nutrición (ICN2), celebrada en Roma en noviembre de 2014, reiteró la importancia de la inocuidad de los alimentos para lograr una mejor nutrición humana a través de una alimentación sana y nutritiva. La mejora de la inocuidad de los alimentos constituye pues un elemento clave para avanzar hacia la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquiera de las etapas del proceso de fabricación o de distribución, aunque la responsabilidad recae principalmente en el productor.

Una parte de las enfermedades transmitidas por los alimentos son causadas por alimentos que han sido preparados o manipulados de forma incorrecta en el hogar, en establecimientos que sirven comida o en los mercados.

No todos los manipuladores y consumidores de alimentos entienden la importancia de adoptar prácticas higiénicas básicas al comprar, vender y preparar alimentos para proteger su salud y la de la población en general.

Todos podemos
contribuir a garantizar
que los alimentos
sean seguros.

La Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), creada por la OMS y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), tiene por objeto agilizar el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la seguridad de los alimentos;

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

Marco Regulatorio

43

- ▶ **Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos**
- ▶ Ley Orgánica de la Administración Pública Federal
- ▶ Ley de Desarrollo Rural Sustentable
- ▶ Ley Federal sobre Metrología y Normalización
- ▶ Ley Federal de Procedimiento Administrativo
- ▶ Ley Federal de Sanidad Animal
- ▶ Ley Federal de Sanidad Vegetal
- ▶ Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentable
- ▶ Ley de Productos Orgánicos
- ▶ Ley de Bioseguridad de OGM's

Líneas de acción de SENASICA

44

Dr. Humberto Gustavo Manroy Salazar
12/10/2016

Regulación sanitaria

Protección nacional de plagas y enfermedades exóticas

Combate de plagas y enfermedades presentes

Inocuidad agroalimentaria acuícola y pesquera

Apoyo a las exportaciones de mercancías agropecuarias

Fomento a la cultura sanitaria agroalimentaria

Herramientas

45

Prerequisitos

HACCP

Trazabilidad



COFEPRIS

47

Comisión Federal
para la
Protección contra
Riesgos Sanitarios.

Dr. Humberto Gustavo Manroy Salazar
12/10/2016

El 5 de julio de 2001, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el “Decreto de Creación de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)” que estableció la organización y funcionamiento de un órgano administrativo desconcentrado de la Secretaría de Salud,

Algunas atribuciones

49

El control sanitario de productos, servicios y de su importación y exportación y de los establecimientos dedicados al proceso de los productos.

Sanidad Internacional



Normatividad carne

51

Dr. Humberto Gustavo Manroy Salazar
12/10/2016

NOM-033-ZOO-1995. 16/07/1997; Sacrificio humanitario

NOM-008-ZOO-1994 16/11/1994; Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.(modificada)

NOM-009-ZOO-1994 12/11/1996 ; Proceso sanitario de la carne.

NOM-030-ZOO-1995 17/04/1996 ; Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria.

NOM-194-SSA1-2004 18/09/2004; Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.



Referencias

53

<http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/event/es/>

<https://www.youtube.com/watch?v=sEa3TaAhv1A>

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs399/es/>

<http://www.fao.org/food-chain-crisis/howwework/foodsafety/es/>

<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/empres-food-safety/es/>

<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/es/>

A photograph of a person in a white lab coat using a Bunsen burner in a laboratory. The person's hand is visible, holding the burner's stem. A bright orange flame is visible. In the background, there is a rack of test tubes and a blue metal base. The word "Gracias" is overlaid on the image in a large, black, sans-serif font.

Gracias

