



La salud
es de todos

Minsalud

7 de junio de 2021
Día Mundial de la Inocuidad
de los Alimentos





Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



Organización Mundial de la Salud



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

7 de junio de 2021

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

ALIMENTOS INOCUOS AHORA PARA UN MAÑANA SALUDABLE

La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos





7 de junio de 2021
Día Mundial de la Inocuidad
de los Alimentos



Importancia de la inocuidad de alimentos en las cadenas productivas

Grupo de Evaluación de Riesgos en Inocuidad de Alimentos –ERIA- y Plaguicidas

Misión:

El Instituto Nacional de Salud –INS– es una entidad pública de **carácter científico-técnico** en salud pública, de **cobertura nacional**, que contribuye a la **protección de la salud** en Colombia mediante la gestión de conocimiento, el seguimiento al estado de la salud de la población y la provisión de bienes y servicios de interés en salud pública.



Visión:

Ser en el año 2021 la institución estatal de excelencia, líder en la gestión de conocimiento en salud pública para la transformación de las condiciones de salud de los colombianos y el fortalecimiento de la capacidad territorial.

¿Qué hace el INS?

Dirección general

Producción

Investigación en salud pública

Vigilancia y Análisis del Riesgo en Salud Pública

Redes en Salud Pública

Observatorio Nacional de Salud pública



100 años 1917-2017

100 logros INS en 100 años de historia

La creación del **ONS** observatorio nacional de salud

ha resultado una **herramienta eficaz que contribuye con información** para la gestión y diseño de políticas públicas en salud desde 2013

#100años100logros

Grupo ERIA y Plaguicidas



El grupo de **Evaluación de Riesgos en Inocuidad de Alimentos – ERIA – y Plaguicidas** se encarga de desarrollar documentos científicos sobre inocuidad alimentaria y toxicología de plaguicidas para la toma de decisiones por parte de las autoridades sanitarias y fitosanitarias, en el proceso de registro o el abordaje de una problemática de inocuidad alimentaria **propendiendo por la protección de la salud de la población colombiana.**

Equipos de trabajo

A

Equipo de **evaluación de riesgos en inocuidad de alimentos**

Conformado por profesionales en distintas áreas del conocimiento relacionado con los **alimentos, el análisis de peligros y riesgos, peligros microbiológicos y químicos.**

B

Equipo de **conceptos toxicológicos de plaguicidas**

Conformado por **profesionales en medicina y química** y conocimientos en el área de la **toxicología.**

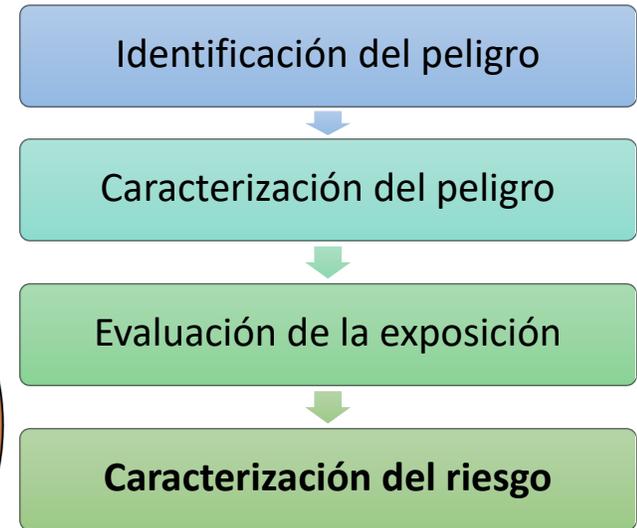
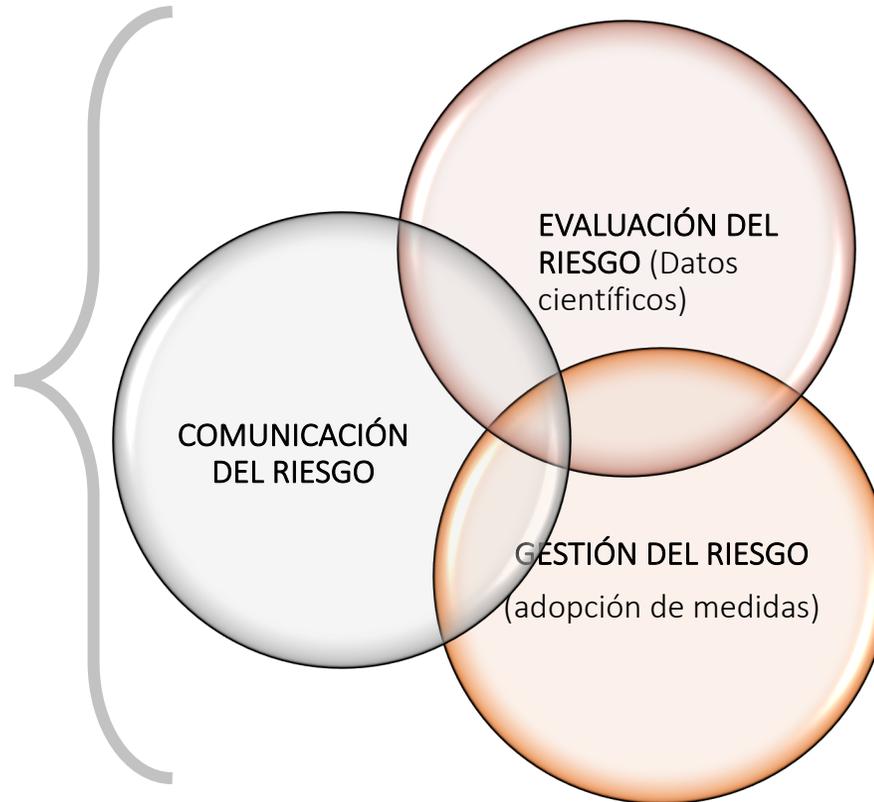


7 de junio de 2021
Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos



Análisis de riesgos

Herramienta soporte para la formulación e implementación de políticas que garanticen a la población, a través de acciones estructuradas que reduzcan los riesgos a niveles aceptables por la exposición a peligros.

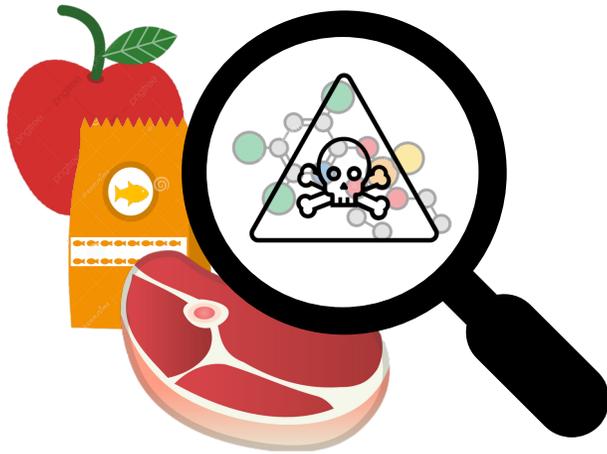


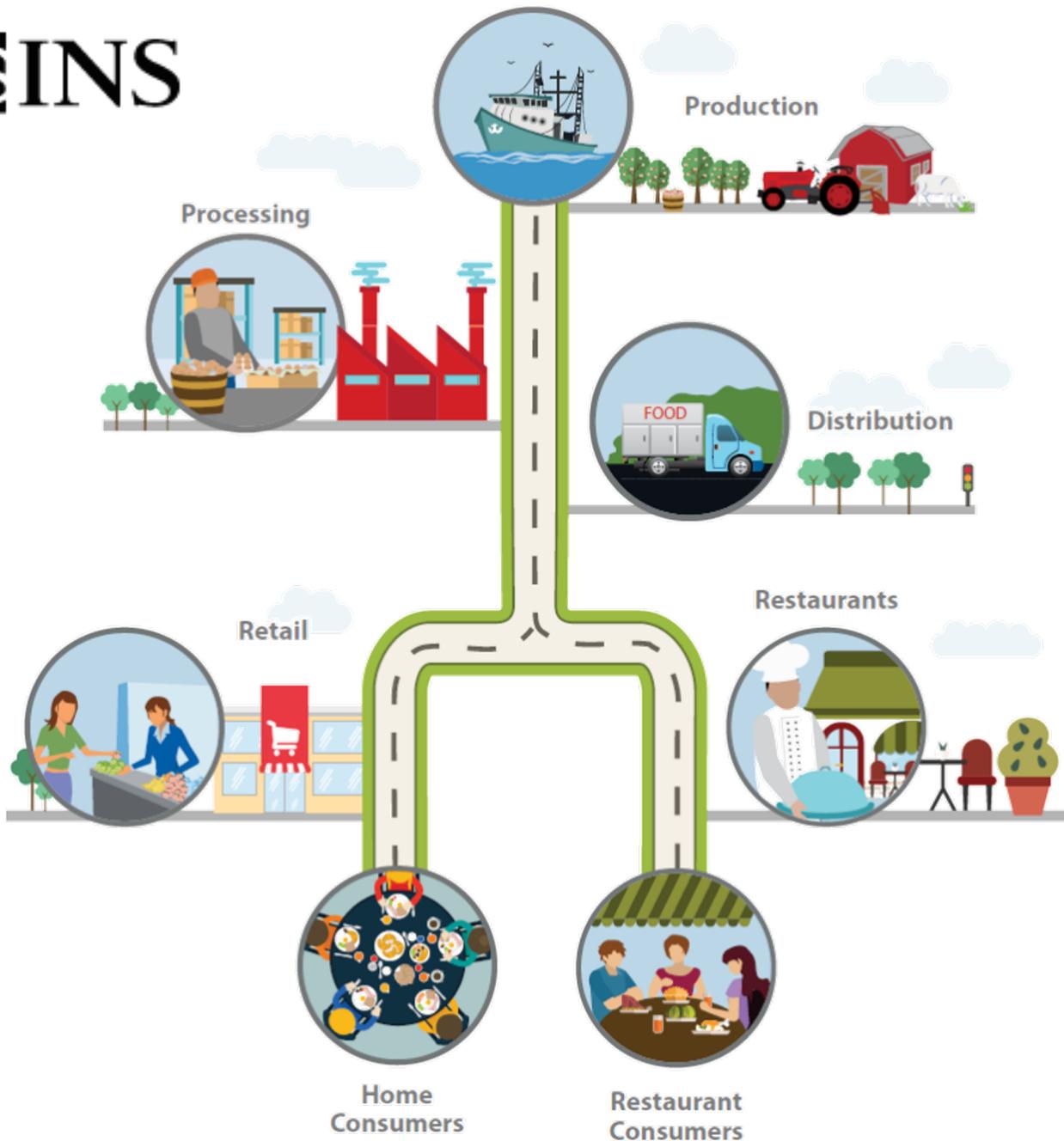


Inocuidad alimentaria

Puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para **asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.**

Peligros en los alimentos

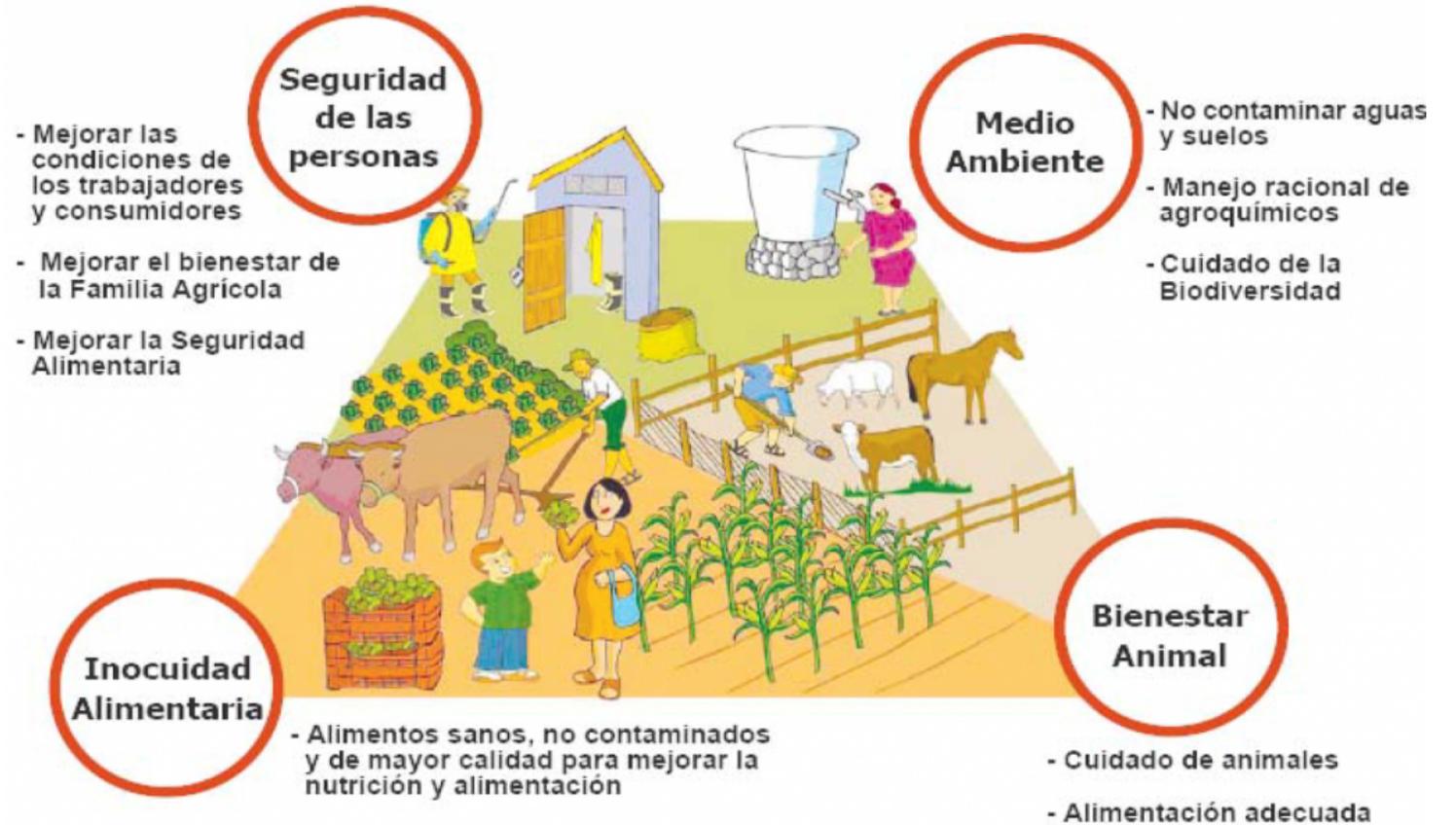




Inocuidad en la cadena alimentaria

“de la granja, el mar a la boca”

➤ Producción primaria



<https://www.slideshare.net/SandraPinto8/bpa-sector-hortofruticola>

➤ Industria



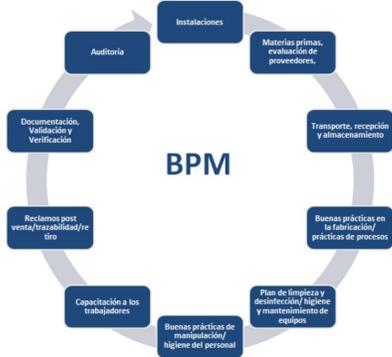
Esquemas reconocidos

Sistemas de inocuidad

HACCP



BPM



<https://www.aibinternational.com/es/Blog-saber-alimentario/PostId/1112/sugerencia-de-la-semana-9-consejos-para-seleccionar-el-esquema-de-certificacin-gfsi-ms-adecuado-para-su-planta-de-alimentos>

➤ Consumidores

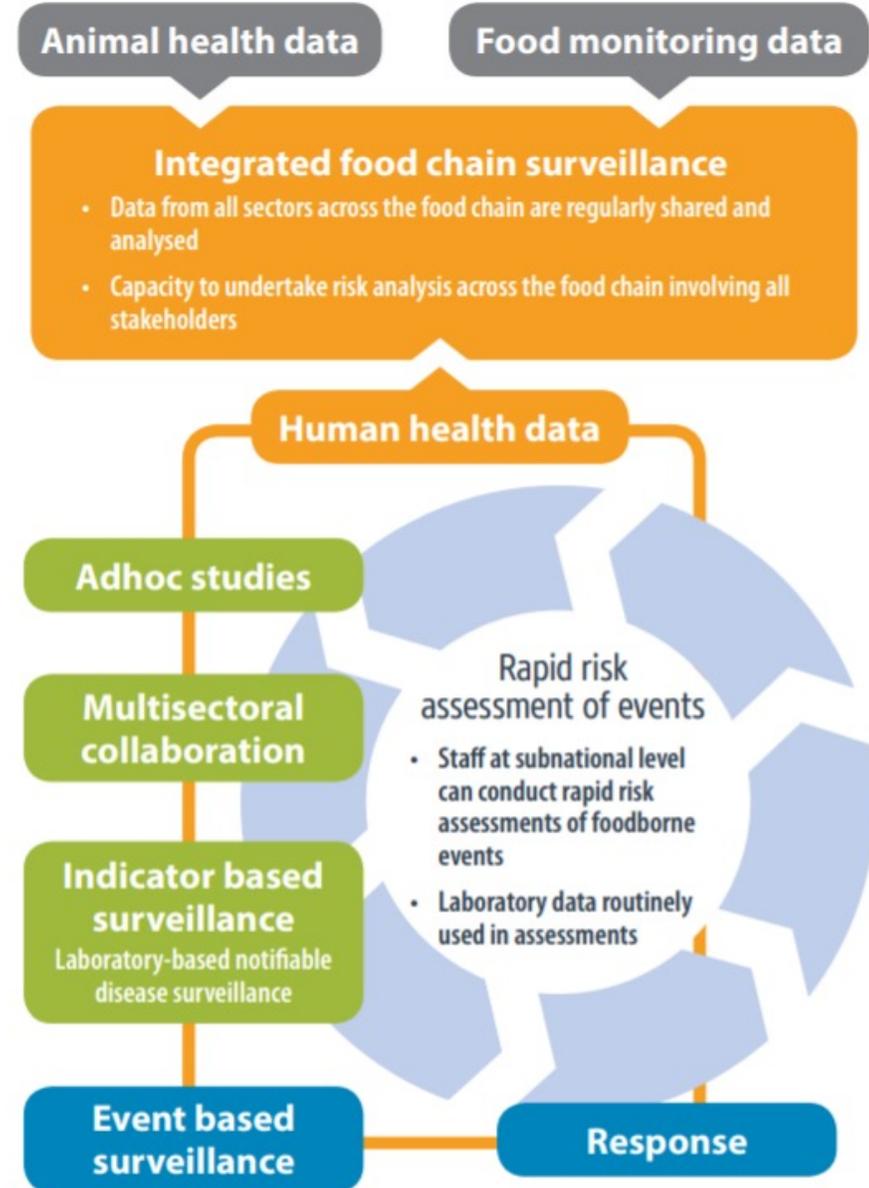


<https://co.pinterest.com/pin/804244445946882239/>

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| MANTENGA LA LIMPIEZA | MANTENGA ALIMENTOS A TEMPERATURA SEGURA | EVITA CONTAMINACIÓN CRUZADA | AGUA Y MATERIA PRIMA SEGURA | COCCIÓN COMPLETA |
|  LAVAR LAS MANOS CUANDO SEA NECESARIO. |  MANTÉN LOS ALIMENTOS REFRIGERADOS A 5°C O MENOS. |  NO ALMACENAR ALIMENTOS CRUDOS SOBRE ALIMENTOS COCIDOS O LISTOS PARA SER CONSUMIDOS. |  SELECCIONE ALIMENTOS SANOS Y FRESCOS. NO UTILICE ALIMENTOS DESPUÉS DE LA FECHA DE VENCIMIENTO |  COCINA LOS ALIMENTOS HASTA QUE ALCANCE UNA TEMPERATURA INTERNA ADECUADA |
|  NO TRABAJES SI TE ENCUENTRAS ENFERMO. |  MANTÉN LOS ALIMENTOS CALIENTES A 60°C O MÁS. |  NUNCA PREPARE ALIMENTOS QUE SE ENCUENTRAN LISTOS PARA SER CONSUMIDOS EN LA MISMA SUPERFICIE O CON LOS MISMOS UTENSILIOS UTILIZADOS PARA PREPARAR COMIDA CRUDA. |  USE AGUA TRATADA PARA QUE SEA SEGURA |   |
|  NO TOCAR ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO CON MANOS DESCUBIERTAS. | | | | |

➤ Gobierno

- Políticas, Regulación, Planes, Programas y Proyectos
- Inspección, vigilancia y control
- Vigilancia epidemiológica





Documentos
**Evaluación de Riesgos en
Inocuidad de Alimentos**

*Evaluación preliminar de riesgos
de Aflatoxina B1 (AFB1) en
arepa de maíz en Colombia*



Documentos
**Evaluación de Riesgos en
Inocuidad de Alimentos**

*Mercurio en peces de aguas
continentales en Colombia*



Documentos
**Evaluación de Riesgos en
Inocuidad de Alimentos**

*Evaluación de riesgo de Listeria monocytogenes en
salchicha, jamón, mortadela y salchichón en Colombia*



EVALUACIÓN DE RIESGOS

*Bacillus cereus en alimentos listos para consumo
en Bogotá*

Grupo de Evaluación de Riesgos en Inocuidad de Alimentos
ERIA y Plaguicidas
eria@ins.gov.co



INFORME DE EVENTO



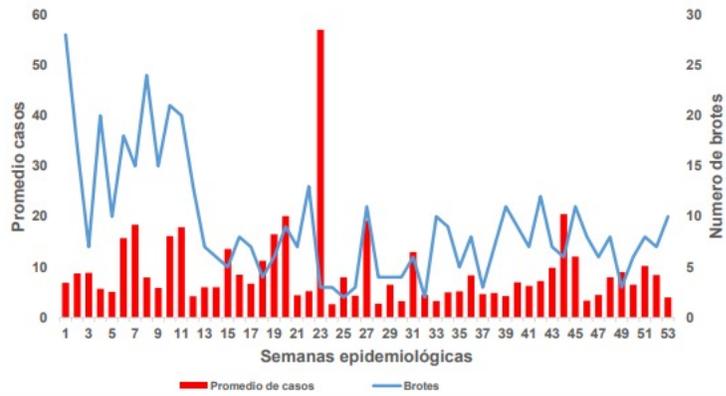
¿Cómo se comporta el evento?

↓ 52,1 %

2020 vs 2019

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Periodo epidemiológico XIII. Colombia 2020



Comportamiento variables de interés

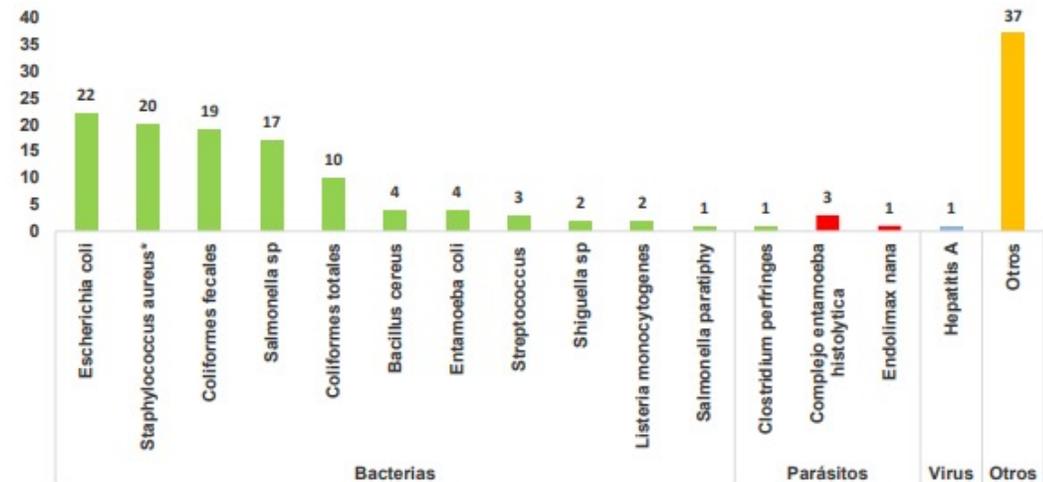
Datos sociales y demográficos



Lugares implicados



Agentes etiológicos identificados



Dónde podemos consultar esta información?

The screenshot shows a web browser displaying the search results page for events on the INS website. The browser tabs include 'Instituto Nacional de Salud | Col...', 'ins.gov.co/Paginas/Inicio.aspx', and 'Publicaciones Informe de Evento'. The search results are filtered by the year 2020, showing 54 results. The list includes various health events such as 'ACCIDENTE OFIDICO', 'BAJO PESO AL NACER', 'CANCER EN MENORES DE 18 AÑOS', 'CHAGAS', 'CHIKUNGUNYA', 'CONSUMO ANTIBIOTICO INTRA HOSPITALARIA', 'DEFECTOS CONGENITOS', 'DENGUE', 'DESNUTRICIÓN EN MENORES DE 5 AÑOS', 'DIFTERIA', 'ENCEFALITIS EQUINA', 'ENFERMEDAD DIARREICA AGUDA', 'ENFERMEDADES HUERFANAS - RARAS', 'ETA', 'ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS PE XIII 2020', 'EVENTO ADVERSO GRAVE POSTERIOR A LA VACUNACIÓN', and 'EXPOSICIÓN A FLUOR'. A sidebar on the right contains a button labeled 'Accesos'.

ins.gov.co/Paginas/Inicio.aspx

El Estado no tiene porqué ser aburrido ¡conoce a govcol

Mapa del sitio | English version | Intranet | Administrador

ins.gov.co/Paginas/Inicio.aspx

Publicaciones Informe de Evento

ins.gov.co/buscador-eventos/Paginas/Info-Evento.aspx

Nombre Año

- ▲ Ano : 2020 (54)
 - ▶ Evento:Evento : ACCIDENTE OFIDICO (1)
 - ▶ Evento:Evento : BAJO PESO AL NACER (1)
 - ▶ Evento:Evento : CANCER EN MENORES DE 18 AÑOS (1)
 - ▶ Evento:Evento : CHAGAS (2)
 - ▶ Evento:Evento : CHIKUNGUNYA (1)
 - ▶ Evento:Evento : CONSUMO ANTIBIOTICO INTRA HOSPITALARIA (1)
 - ▶ Evento:Evento : DEFECTOS CONGENITOS (1)
 - ▶ Evento:Evento : DENGUE (1)
 - ▶ Evento:Evento : DESNUTRICIÓN EN MENORES DE 5 AÑOS (1)
 - ▶ Evento:Evento : DIFTERIA (1)
 - ▶ Evento:Evento : ENCEFALITIS EQUINA (1)
 - ▶ Evento:Evento : ENFERMEDAD DIARREICA AGUDA (1)
 - ▶ Evento:Evento : ENFERMEDADES HUERFANAS - RARAS (1)
 - ▶ Evento:Evento : ETA (1)
 - ▶ Evento:Evento : ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS PE XIII 2020 ... 2020
 - ▶ Evento:Evento : EVENTO ADVERSO GRAVE POSTERIOR A LA VACUNACIÓN (1)
 - ▶ Evento:Evento : EXPOSICIÓN A FLUOR (1)

Consultar nuestras Publicación
<https://www.ins.gov.co/Noticias/Paginas/Coronavirus.aspx>

Consultar nuestras Publi

Accesos

de 2021
la Inocuidad
mentos



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



Organización Mundial de la Salud



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

7 de junio de 2021

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

ALIMENTOS INOCUOS AHORA PARA UN MAÑANA SALUDABLE

La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos



Mensajes clave

- ✓ No hay seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos.
- ✓ Los alimentos nocivos hacen estragos en la salud humana y la economía.
- ✓ La inocuidad de los alimentos es una responsabilidad compartida desde la producción hasta el consumo.
- ✓ Vale la pena invertir en sistemas alimentarios sostenibles.



INS



Investiga



Coordina



Vigila



Observa



Produce



Capacita