

## Priorizan en Ciego de Ávila atención a la inocuidad de alimentos

Creado: Sábado, 08 Junio 2019 11:28 - Última actualización: Sábado, 08 Junio 2019 11:29

Escrito por José Alemán Mesa (ACN)

Visto: 139

---

Garantizar la inocuidad de los alimentos, en correspondencia con las políticas nacionales encaminadas a proteger la salud, elevar el bienestar y la calidad de vida de la población, es una prioridad para el sector de la Salud Pública en Ciego de Ávila, ratificada justamente este viernes, cuando el país celebra por vez primera el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos.

Irma Rodríguez Viera, jefa del departamento de Nutrición e Higiene en el Centro Provincial de Higiene, Epidemiología y Microbiología, declaró a la Agencia Cubana de Noticias que la inocuidad es la garantía que tienen los alimentos de no causar daño alguno a quines los preparan o ingieren.

Fundamentó que son varios los aspectos que deben instrumentarse en ese empeño, como calidad, sensorialidad, color, presencia, aspecto, contenido de sólidos, humedad, ningún contaminante microbiológico, físico, químico y cumplir con las normas establecidas para su distribución y consumo.

La especialista informó, además, el avance de la provincia en el cumplimiento de los principios del sistema de normas cubanas sanitarias que establecen los requisitos de almacenamiento, manipulación, elaboración, conservación y comercialización de los víveres.

Las charlas sobre el tema, anuncios educativos, el sistema de vigilancia y los programas establecidos elevan paulatinamente las buenas prácticas en instituciones del sector de comercio, gastronomía, educación e industria alimentaria, así como también en el sector no estatal involucrado en la elaboración y venta de alimentos, indicó.

Se realiza un trabajo sistemático e integral de control, exigencia y capacitación a lo largo de toda la cadena productiva, que incluye desde los campesinos y los fabricantes, hasta los vendedores y consumidores, con el propósito de avanzar más en la calidad del complejo proceso y en el desempeño del personal que interviene en este, manifestó.

No obstante, todavía existen algunas deficiencias en la transportación, la manipulación y otros detalles que constituyen un riesgo en el manejo de los comestibles, lo que ocupa las agendas del cuerpo de inspectores de salud, reconoció la experta.

En el transcurso desde la granja hasta la mesa se requiere, además, de fundamentales inversiones en requisitos como transporte, uniformes sanitarios, medios y materiales de limpieza, fumigación para el control de las plagas, equipos para garantizar la cadena de frío y medios de protección, los que sufren, a veces, de ausencia o deterioro considerable, expuso Rodríguez Viera.

Alfredo Nodal Jorge, subdirector de Salud Ambiental en el Centro Provincial de Higiene, Epidemiología y Microbiología, explicó que entre las acciones más importantes del Plan de Estado Tarea Vida se encuentra la estricta vigilancia higiénico sanitaria de los alimentos, como respuesta a una política aprobada en el VII Congreso del Partido Comunista de Cuba y recogida en la nueva Constitución.

Los requisitos de inocuidad instituidos en el país para cada uno de los productos deben

## **Priorizan en Ciego de Ávila atención a la inocuidad de alimentos**

Creado: Sábado, 08 Junio 2019 11:28 - Última actualización: Sábado, 08 Junio 2019 11:29

Escrito por José Alemán Mesa (ACN)

Visto: 139

---

contribuir a mejorar la salud de las personas y a respetar los derechos de los consumidores, lo cual se proyecta en el plan de desarrollo económico social hasta el año 2030.

Las instituciones y todos los actores de la cadena alimentaria (productores, comercializadores, transportistas, almaceneros, autoridades regulatorias, entre otros) están obligados a cumplir las normas sanitarias establecidas en Cuba, que suman unas 60, para garantizar altos niveles higiénicos. Según la Organización Mundial de Salud (OMS), cinco acciones clave son: mantener la limpieza; separar los alimentos crudos de los cocinados; cocinarlos completamente; conservarlos a temperaturas seguras, y utilizar agua y materias primas seguras.

El Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos fue un acuerdo de la Asamblea General de las Naciones Unidas, el 20 de diciembre de 2018, que respaldan las organizaciones para la Alimentación y Agricultura, y la OMS.