

Situación actual de la Inocuidad Alimentaria

Situación actual

SALUD es:

Físico

Mental

Social

En armonía
con el
medio
ambiente

**El estado de completo
bienestar**



Situación actual



Todos los mexicanos
tenemos el
derecho a la
protección de la salud

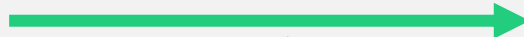
Artículo 4º Constitucional

Situación actual

La **Secretaría de Salud** es la dependencia encargada de velar por el cumplimiento del 4º Constitucional, desde su concepción en 1943 como la Secretaría de Salubridad y Asistencia y con el apoyo de la COFEPRIS instituida en el 2001.



1943



COFEPRIS

COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

2001



SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

2019

Situación actual

El sistema Federal Sanitario funciona regionalizado, como se muestra en el esquema siguiente:

- Se rige por criterios para la participación de las entidades federativas en el ejercicio de Facultades en Materia de Control y Fomento Sanitario

Así es como se lleva la supervisión del derecho a la salud de los mexicanos



Situación actual

Los alimentos insalubres plantean amenazas para la salud a escala mundial y ponen en peligro la salud de todos: los lactantes, los niños pequeños, las embarazadas, las personas mayores y las personas con enfermedades subyacentes son particularmente vulnerables.



Situación actual

- Sin importar el origen de la contaminación de los alimentos, cuando éstos llegan al consumidor, puede ocurrir un impacto en la salud pública y un severo daño económico a los establecimientos dedicados a su preparación y venta.
- La contaminación de los alimentos puede provocar la pérdida de confianza y el cierre del negocio.



Situación actual

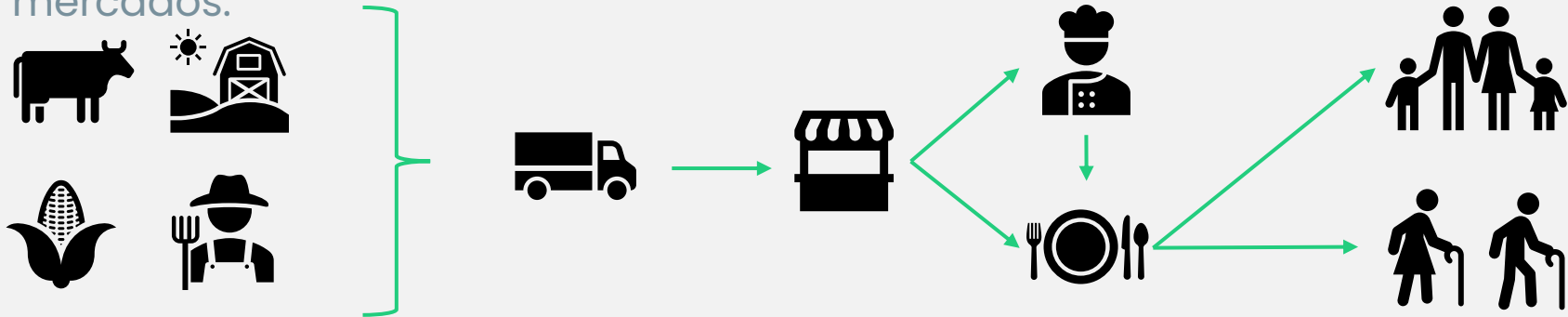
De acuerdo a la Organización Mundial de la Salud (OMS), se estima que cada año enferman en el mundo 600 millones de personas - 1 de cada 10 habitantes - por ingerir alimentos contaminados.

- 420,000 personas mueren por esa misma causa.
- Las infecciones diarreicas son las enfermedades que son mayormente asociadas al consumo de alimentos contaminados.



Situación actual

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. Sin embargo, una buena 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.



Es por eso que es importante que tu como manipulador de alimentos sigas capacitándote en las Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de los Alimentos, a fin de evitar riesgos a la salud. No olvides que este mismo conocimiento lo puedes aplicar en casa.



Conclusiones

- Las enfermedades transmitidas por los alimentos afectan más a las personas vulnerables que a los demás grupos de la población.
- La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa de la cadena de suministro.
- La contaminación de los alimentos afecta también a la economía y a la sociedad en su conjunto.
- Los consumidores también deben estar informados sobre las prácticas relativas a la inocuidad de los alimentos.



Continúa con el primer examen parcial

