

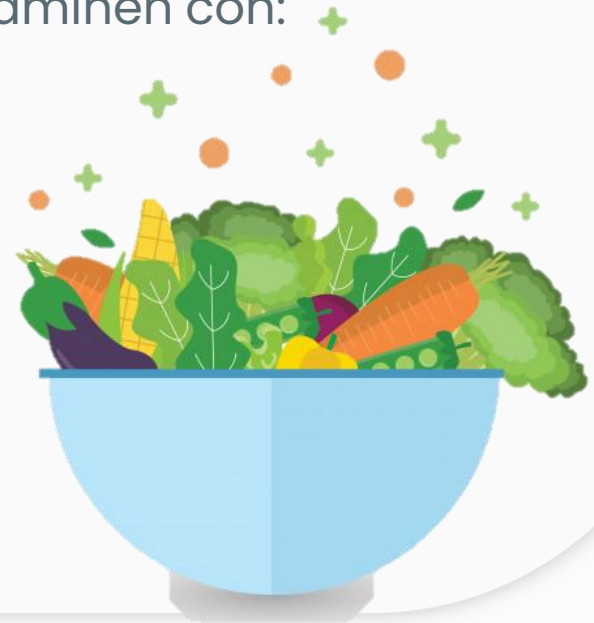
**¿Qué es la
Inocuidad?**



¿Qué es la inocuidad?

La Inocuidad se define como la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud, es decir, que durante su producción se aplicaron medidas de higiene para reducir el riesgo de que los alimentos se contaminen con:

- Agentes fisicoquímicos como residuos de plaguicidas y metales pesados.
- Agentes de tipo físico que puedan causar una lesión al momento de consumir un alimento.
- Agentes de tipo biológico como microorganismos por ejemplo *E. coli*, *Salmonella spp* o *Listeria monocytogenes*, que pueden enfermar a los humanos.



¿Qué es la inocuidad?

La inocuidad alimentaria es un proceso complejo que empieza desde la explotación agrícola y termina con el consumidor.



¿Qué es la inocuidad?

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud



COFEPRIS

COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS



Para garantizar la inocuidad de los alimentos que se producen en Nuevo León trabajamos de manera estrecha interdependencias



¿Qué es la inocuidad?

En México nuestro órgano rector es la **Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)** que a su vez cuenta con autoridades sanitarias regionales distribuidas en toda la república mexicana.

En Nuevo León la **Secretaría de Salud** es la encargada través de la **Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario**.



Continúa en la siguiente lección...

