

JUNIO

2021



La educación
es de todos

Mineducación

DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Alimentos  para
Aprender

JUNIO
2021

**DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD
DE LOS ALIMENTOS**

El Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos tiene como objetivo llamar la atención e inspirar acciones para ayudar a prevenir, detectar y gestionar los riesgos transmitidos por los alimentos, contribuyendo a la seguridad alimentaria, la salud humana, la prosperidad económica, la agricultura, el acceso al mercado, el turismo y el desarrollo sostenible. (OPS)

Alimentos para Aprender

JUNIO
2021

**DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD
DE LOS ALIMENTOS**

El tema de este año, "Alimentos inocuos ahora para un mañana saludable", destaca la necesidad de sistemas de producción sostenibles para garantizar la salud de las personas, el planeta y la economía a largo plazo. Es importante reconocer que la salud de las personas, los animales y el medio ambiente están interrelacionados y cualquier incidente adverso en la inocuidad puede tener un impacto global en la salud pública, el comercio y la economía. (OPS)

Alimentos para Aprender

JUNIO
2021

**DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD
DE LOS ALIMENTOS**

¿QUÉ ESTAMOS HACIENDO DESDE LA UApA?

La UApA viene articulándose con diversas entidades de orden nacional como: El Ministerio de Salud y Protección Social, INVIMA, INS e ICA, con el fin de fortalecer la implementación de los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, así como la socialización y retroalimentación a las Entidades Territoriales en temas de normatividad sanitaria vigente y demás lineamientos expedidos por el Sector Salud en relación a la calidad e inocuidad de los alimentos que se suministran en el marco del PAE.



JUNIO
2021

**DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD
DE LOS ALIMENTOS**

RECOMENDACIONES PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD EN EL PAE

- **Mantener las áreas de almacenamiento, preparación y distribución en un buen estado de limpieza.**
- **Practicar una buena higiene personal.**
- **Garantizar que los alimentos que se mantienen calientes hasta su servicio, se encuentren a temperaturas iguales o superiores a 65°C, en todos sus puntos.**



JUNIO
2021

**DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD
DE LOS ALIMENTOS**

- **Limpiar y desinfectar constantemente y evacuar las basuras periódicamente de las áreas de proceso o ensamble.**
- **No almacenar los alimentos directamente sobre el piso, estos deben estar sobre estibas o estantes en material sanitario.**

Alimentos para Aprender

JUNIO
2021

**DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD
DE LOS ALIMENTOS**

- Revisar las temperaturas de las unidades de frío y llevar registro de estas.
- Garantizar que existan mínimas variaciones de temperatura durante el almacenamiento.
- Evitar abrir las puertas de los equipos de frío durante mucho tiempo ni constantemente, porque así ayuda a mantener la temperatura apropiada y ahorra energía.

Alimentos  **para**
Aprender

JUNIO
2021

**DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD
DE LOS ALIMENTOS**

- **No sobrellenar los refrigeradores o congeladores porque dificultan la limpieza y obstaculizan la circulación de aire frío. Se debe evitar la obstrucción de los ventiladores.**
- **Separar los productos listos para el consumo físicamente de las carnes crudas dentro de los refrigeradores y/o congeladores.**

JUNIO
2021

**DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD
DE LOS ALIMENTOS**

- Evitar poner en contacto los productos cocidos o listos para consumir sin previa limpieza y desinfección con los equipos, utensilios y superficies que hayan sido utilizados para los alimentos crudos.

Garantizar que el área donde se almacenan alimentos secos como enlatados, cereales, harina, azúcar, galletas, granos y otros alimentos no perecederos sea en un lugar seco, fresco, bien ventilado, protegido contra los insectos y roedores.

Alimentos  para
Aprender

JUNIO
2021

**DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD
DE LOS ALIMENTOS**

- **Garantizar que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de cocinarlos. Los alimentos que se han congelado y descongelado nunca deben volver a congelarse. (Descongelación controlada)**
- **Inspeccionar, rotular y fechar los alimentos que se almacenen, emplear el método de rotación PEPS (Primeras entradas primeras salidas).**

Alimentos para Aprender