



Alcaldía de

Zipa
quirá

Secretaría de Salud



III FORO DE COMUNICACIÓN DEL RIESGO EN SALUD AMBIENTAL

Iván Andrés Guerrero
Navarro
Líder Dimensión de Salud
Ambiental





Alcaldía de
Zipa
Quirá

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2024

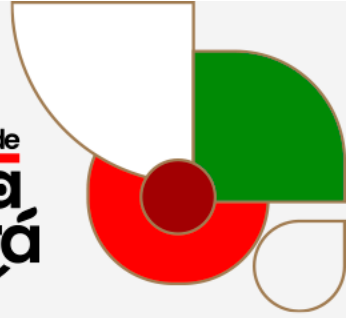
“La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos”



**Inocuidad
de los alimentos:
preparémonos
para lo imprevisto**



“La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos”



Inocuidad Alimentaria

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.

Manipulador de alimentos

Es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos





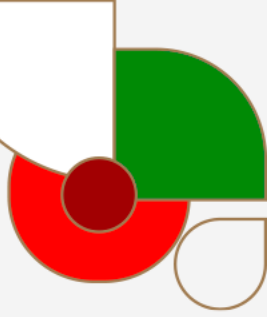
LAS CINCO CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



<https://youtu.be/ULZSfFVpLtQ>

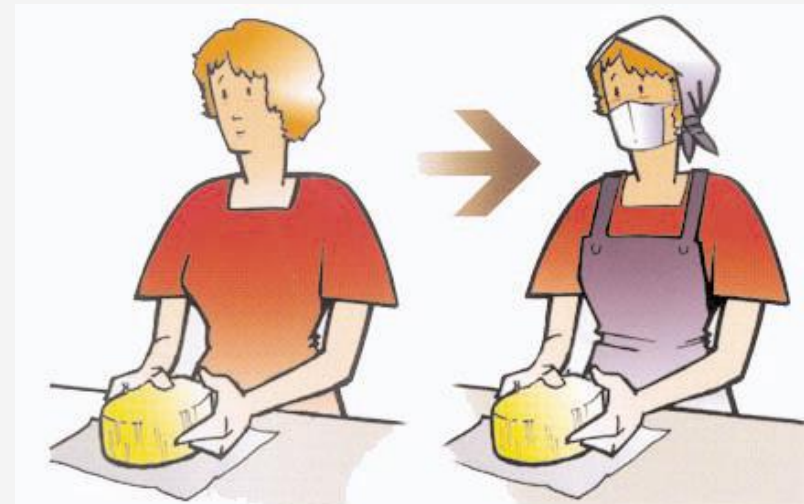


CLAVE 1: MANTENGA LA LIMPIEZA



Lavarse las manos, cuándo y cómo?

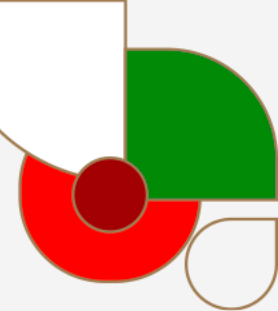
- Antes y durante la preparación de alimentos.
- Después de usar el baño o hacer necesidades fisiológicas.
- Al llegar al hogar, a un restaurante o sitio para comer.
- Después de rascarte o de pasarte la mano por la cara, o si has estornudado o tosido.
- Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos.
- Proteja los alimentos y las áreas de cocina de insectos, plagas y otros animales



CLAVE 2: SEPRE ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS



Alcaldía de
Zipaquirá



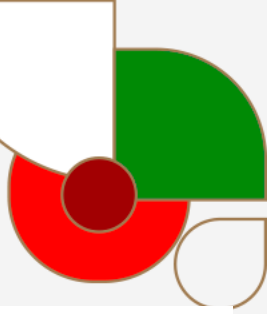
- Use utensilios distintos y en lo posible áreas distintas en el mesón para la manipulación y preparación de alimentos crudos y cocinados/procesados.

- Almacene los alimentos en envases para evitar el contacto entre los alimentos crudos y preparados.

- Separe la carne cruda, pollos y pescados de la comida lista para comer o cocinada.



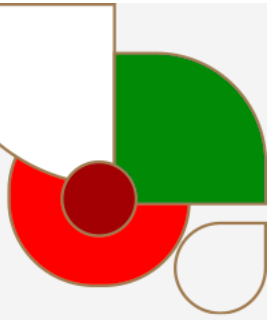
CLAVE 3: COCINE COMPLETAMENTE LOS ALIMENTOS



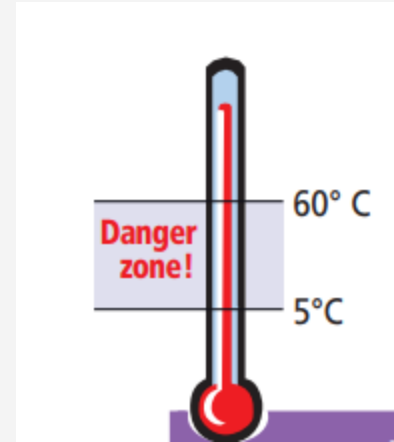
- Para la carne y el pollo, asegúrese que el jugo esté claro, no de color rosado.
- Las sopa y guisos cocínelos hasta que hiervan, de modo que se asegure que llegó a los 72°C
- Recaliente los alimentos cocinados a fondo. Asegúrese que su interior alcanzó los 72°C
- Procure la utilización de un termómetro para alimentos.



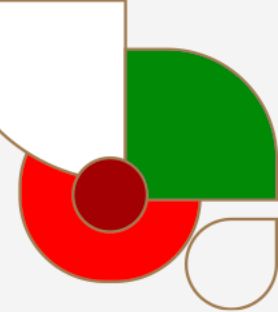
CLAVE 4: MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURA SEGURA



- No descongele el alimento congelado a temperatura ambiente.
- Mantenga la comida muy caliente (a más de 60°C) antes de servir
- No deje los alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- No garantizar la temperatura de conservación de los alimentos en refrigeración pone en riesgo las condiciones microbiológicas de los alimentos.
- No guarde alimentos durante mucho tiempo, aunque sea en el refrigerador



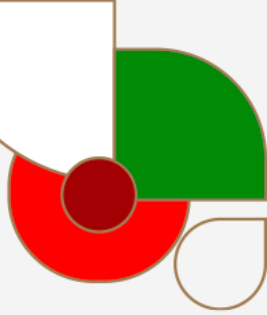
CLAVE 5: USE ALIMENTOS E INSUMOS SEGUROS



- Use agua tratada e idealmente potable para el lavado y preparación de alimentos.
- Lave y desinfecte siempre frutas y verduras.
- Seleccione alimentos sanos y frescos.
- Compruebe siempre la fecha de vencimiento, y no coma nunca un alimento más allá de su fecha de vencimiento.



CLAVE 5: USE ALIMENTOS E INSUMOS SEGUROS



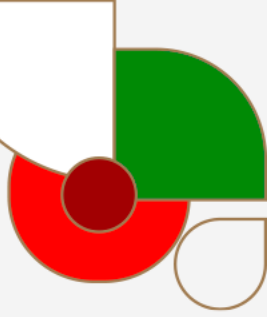
- Use agua tratada e idealmente potable para el lavado y preparación de alimentos.
- Lave y desinfecte siempre frutas y verduras.
- Seleccione alimentos sanos y frescos.
- Compruebe siempre la fecha de vencimiento, y no coma nunca un alimento más allá de su fecha de vencimiento.



QUÉ HACER EN CASO DE UNA ETA?



Alcaldía de
Zipaquirá



1. Acudir a los servicios de urgencias
2. Brindar la mayor información posible del lugar donde se consumieron los alimento
3. Identificar el posible alimento causal de los síntomas
4. Identificar si mas miembros del núcleo familiar o del grupo presenta sintomatología similar



QUÉ VA A PASAR?




- La secretaría de Salud realizara la investigación de campo del caso

“La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos”



Gracias



 alcaldia@zipaquira-cundinamarca.gov.co

 Alcaldía de Zipaquirá

 [alcaldiazipaquira](https://www.instagram.com/alcaldiazipaquira)