

SANIDAD ANIMAL Y SU RELACIÓN CON LA INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS



DMV Stephanie Lara
PDU- Instituto Superior de la Carne
Semana de la Ciencia y la Tecnología
INIA Tacuarembó-20 de Mayo 2016



**SALUD
PÚBLICA**

**INOCUIDAD
DE
ALIMENTOS**

ECOSISTEMAS

**SANIDAD
ANIMAL**



**Organización
Mundial de
Sanidad Animal**



**Organización
Mundial de la
Salud**

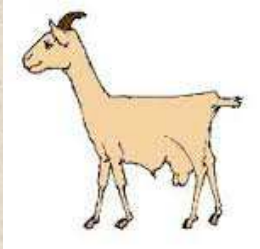
“Un Mundo, una Salud”



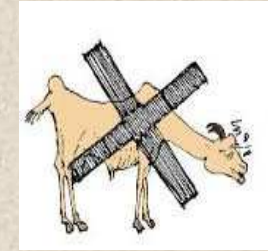
**Organización de
las Naciones
Unidas para la
Agricultura y la
Alimentación**



**Garantizar
alimentos inocuos y
de calidad a todas
las personas y en
cualquier lugar**



Salud Animal



Productos alimenticios de origen animal son ricos en nutrientes esenciales para el crecimiento y desarrollo humano.

Abordajes de la Sanidad animal:

- Prevención, control y erradicación de enfermedades
- Prevención de zoonosis
- Registro y control de medicamentos veterinarios
- Garantizar los mercados de destino de las exportaciones de productos animales.

Inocuidad de los alimentos

¿Qué es un alimento inocuo?

Un alimento **inocuo** es la garantía de que no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido, de acuerdo con los requisitos higiénico-sanitarios.



Sistema de gestión de seguridad alimentaria en cualquier instancia de la cadena alimentaria

Salud humana

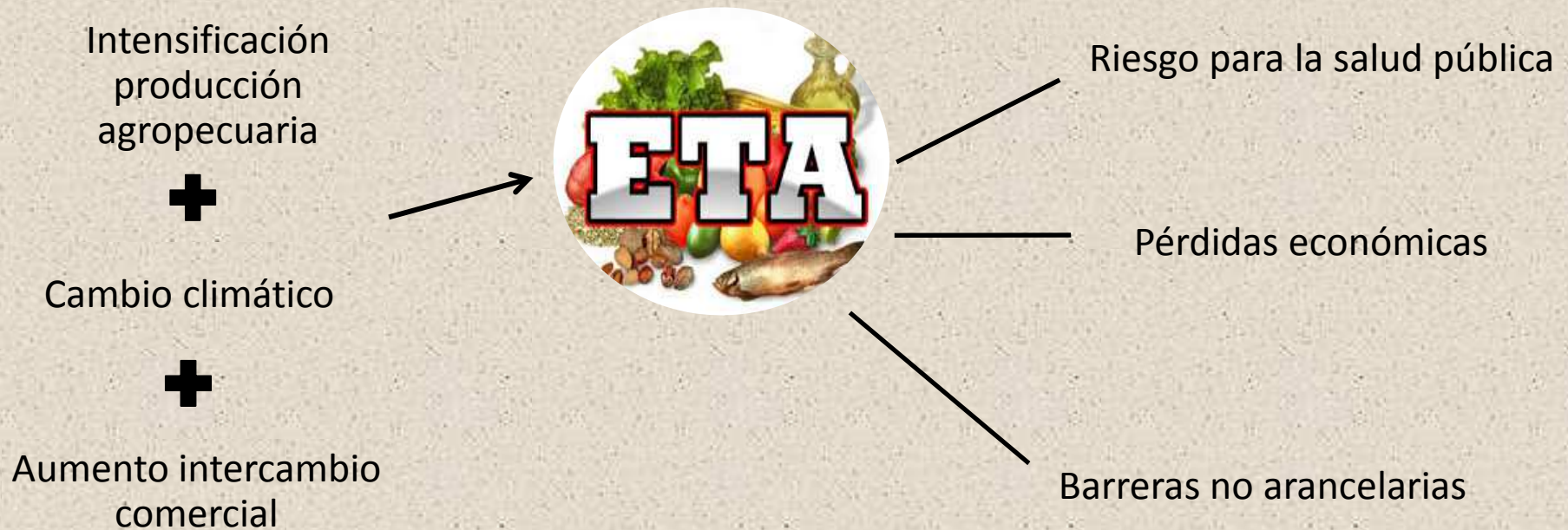
- 3 millones de personas mueren cada año a consecuencia de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).
- Casi 70% de enfermedades infecciosas humanas tienen origen animal.
- 200 enfermedades infecciosas transmitidas por los alimentos-75% zoonosis.



¿Qué son las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA)?

- Las ETA pueden generarse a partir de un alimento o de agua contaminada.
- Los alimentos son vehículo de transmisión de organismos dañinos y sustancias tóxicas

Hay alimentos contaminados que no tienen apariencia de alterados y son capaces de producir enfermedad a quienes los consumen



Clasificación de ETA de origen animal

Enfermedades que son un problema en:

Ejemplos:

Salud animal pero que tiene implicancias en la Salud pública



Influenza aviar
Fiebre Q

Animales y Seres humanos



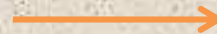
Salmonelosis
Brucelosis
Tuberculosis

Salud pública pero difícilmente causen daño en los animales



Campylobacteriosis
E. coli
Trichinosis

Sanidad animal pero que no implican un riesgo directo para la salud pública



Residuos



**TODOS PODEMOS
CONTRIBUIR A LA
INOCUIDAD DE LOS
ALIMENTOS**

“Del campo al plato”



PRODUCCIÓN

- Vigilancia, prevención y control de las enfermedades de los animales
- Gestión del bienestar animal para garantizar animales fuertes y más sanos
- Control de la calidad de las raciones
- Uso responsable de los medicamentos veterinarios:
 - ✓ Usar sólo medicamentos recetados por veterinarios
 - ✓ Respetar las indicaciones que figuran en la etiqueta
 - ✓ Usar sólo medicamentos registrados en MGAP
 - ✓ No usar los envases de medicamentos para envasar alimentos

“Del campo al plato”



TRANSPORTE

- Transporte sólo de animales sanos
- Seguimiento del estado de salud y de bienestar de los animales durante el trayecto entre el establecimiento y el matadero



FRIGORÍFICO

- Antes del sacrificio
 - ✓ Análisis de los datos sanitarios del establecimiento
 - ✓ Examen clínico
- Después del sacrificio
 - ✓ Inspección de la canal
 - ✓ Análisis de laboratorio



“Del campo al plato”



PROCESAMIENTO, CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

- Verificación de la higiene
- Integridad de la cadena de frío



CONSUMIDOR

Claves para no enfermarse con los alimentos



1

Mantenga la limpieza



2

Separe los alimentos crudos de los cocidos



3

Cocine completamente



4

Mantenga los alimentos a temperaturas seguras



5

Use agua y alimentos seguros

Educación

"La educación sobre salud e higiene reduce los casos de transmisión y reinfección de enfermedades transmitidas por los alimentos porque fomenta la adopción de conductas saludables", OMS



Conclusiones

- Relación estrecha entre inocuidad de los alimentos, sanidad animal y salud humana.
- A lo largo de la cadena de producción todos los actores pueden ejercer medidas para evitar la transmisión de enfermedades de origen alimentario.
- Importante brindar la información y capacitación para que sepamos elegir, exigir y manipular los alimentos para lograr un consumo seguro.

ENLACES DE INTERÉS



- <http://www.fao.org/home/es/>
- <http://www.oie.int/es/>
- <http://www.who.int/es/>

- <http://www.ceip.edu.uy/documentos/2013/ProgramaAlimentacionEscolar/Adjunto9.PDF>
- [http://www.elika.eus/datos/guias_documentos/Archivo32/Seguridad%20Alimentaria %20Gu%C3%ADa%20castellano.pdf](http://www.elika.eus/datos/guias_documentos/Archivo32/Seguridad%20Alimentaria%20Gu%C3%ADa%20castellano.pdf)



MUCHAS GRACIAS

