LA REPUBLICA

Publicación	La República General, 15	Fecha	25/06/2021
Soporte	Prensa Escrita	País	Colombia
Circulación	73 500	V. Comunicación	90 998 705 COP (24,162 USD)
Difusión	88 201	Tamaño	455,05 cm² (78,2%)
Audiencia	88 201	V.Publicitario	33 547 906 COP (8908 USD)

Siglo Data + HALLON INTELIGENCIA DE MEDIOS

123rf

AGRO

Un compromiso de todos

EL HAMBRE CERO, LA VIDA SANA, EL TRABAJO DECENTE Y EL CRECIMIENTO ECONÓMICO, LA PRODUCCIÓN RESPONSABLE Y, EN ÚLTIMAS, LA REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES, REQUIEREN DE ALIMENTOS INOCUOS.

CAMILO MONTES
Director Cámara de la Industria de Alimentos de la Andi

La *Organización Mundial de la Salud* (*OMS*) estima que cada año alrededor de 600 millones de personas se enferman en el mundo por ingerir alimentos contaminados. De allí que nuestro compromiso con la seguridad alimentaria no solo está en asegurar el abastecimiento de los hogares colombianos sino también en que los alimentos lleguen con los más altos estándares de calidad.

Cada alimento pasa por diversos actores que componen la cadena de producción: procesamiento, empaquetamiento, transporte y comercialización. La coyuntura actual, no solo la del covid-19, sino la situación política y social del país nos han retado en este sentido y nos han obligado a ajustarnos a nuevas realidades que no esperábamos.

Por eso, aprovecho este espacio para hacer un llamado al diálogo como vía idónea para que todas las empresas de alimentos puedan seguir entregando sus productos de forma segura y a tiempo y que las estrategias de encadenamiento productivo sigan puestas en marcha.

Además, estamos convencidos que la inocuidad de los alimentos contribuye al cumplimiento de los objetivos de desarrollo sostenible, que estamos empeñados en alcanzar. El hambre cero, la vida sana, el trabajo decente y el crecimiento económico, la producción responsable y, en últimas, la reducción de las desigualdades, requieren de alimentos inocuos.

Como industria estamos comprometidos con darle un manejo integral a los alimentos que mantenga la inocuidad de los alimentos y por eso la producción de las empresas que conforman nuestra Cámara están a la vanguardia en métodos de análisis y control de riesgos de inocuidad, además de que siempre cumplen con los reglamentos técnicos requeridos. Bajo la supervisión de las autoridades sanitarias, compartiendo sus objetivos y motivaciones y de manera colaborativa, podemos entregar alimentos inocuos en beneficio de las necesidades de los consumidores.

En el marco del mes del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos buscamos avanzar hacia un acuerdo para que todos los actores puedan dar continuidad a una correcta manipulación de los alimentos. Es decir, que por un lado, se reduzcan los riesgos de las enfermedades transmitidas, y por el otro, se mantenga el compromiso hacia el cuidado de toda la cadena, el cual empieza desde el productor del alimento hasta el consumidor del producto.

Fomentar las buenas prácticas para ayudar a prevenir, detectar y gestionar cualquier posible riesgo en un alimento es luchar por la seguridad alimentaria del país y del mundo. Como reglas básicas de cuidado es importante que en los hogares se realice un correcto lavado de manos, un adecuado uso de temperaturas para la conservación de los alimentos, la desinfección de superficies, el completo cocimiento de los alimentos y la separación de alimentos crudos y cocidos.

Desde la Cámara de la Industria de Alimentos de la *Andi* hacemos un llamado a reflexionar sobre el gran rol que juega el sector de alimentos en el desarrollo social de Colombia. Es importante respetar cada opinión dentro de un escenario que da la posibilidad de avanzar hacia mejores resultados de manera conjunta. De allí que estemos a favor del bienestar de los colombianos a quienes buscamos abastecer a partir de la entrega de mejores y diversas alternativas de consumo.