



**Reporte de Resultados - Junio 2023**

---

# ACCIONES GENERALES

- Agenda de entrevistas 1:1 / Enlaces remotos por agentes de prensa Nucleus
- Solicitud de vocería para entrevistas con medios de comunicación a Esteripharma
- Asesoramiento por parte del equipo Nucleus a los voceros previo a cada entrevista, con el objetivo de alinear el tema y los mensajes clave

## ENTREVISTAS Y PUBLICACIONES

- Entrevista vía telefónica en **AMX Noticias - #EnHoraBuena** / Dr. Conrado Polanco Ortíz / Pospuesta por disponibilidad de vocero
  - Transmisión en vivo por TV abierta y vía online
  - Transmisión simultánea por TV abierta, diversos canales de TV de paga y vía online
- Publicación en impresos y prensa digital **Milenio Edomex** / 6 de junio
  - Inocuidad de los alimentos, fundamental
- Publicación en prensa digital **El Heraldo de México - Gastrolab** / 11 de junio
  - ¿Cómo puede hacer en casa para mantener la inocuidad alimentaria? Esto dicen los expertos
- Publicación en impresos y prensa digital **Diario Imagen** / 7 de junio
  - Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos
- Publicación de revista digital **Vértigo** / 2 de junio
  - Enfermedades transmitidas por alimentos causan 420,000 muertes evitables al año
- Impactos en diversos medios multiplataforma:
  - Impresos | Agencia de Información | Prensa Digital | Revista Digital | Internet | Bloggers
- Desarrollo y difusión de comunicado de prensa | Junio 2023
  - Enfermedades transmitidas por alimentos causan 420,000 muertes evitables al año
- Desarrollo de comunicado de prensa | Julio 2023
  - Ayuda a tus alergias nasales o cutáneas con antisépticos inocuos



# RELEVANCIA DE NOTICIAS EN BUSCADOR GOOGLE



Esteripharma

Todos Imágenes Maps Videos **Noticias** Más Herramientas

- 10 resultados (0.15 segundos)
- Vértigo Político**  
**Estudios demuestran que la Solución Electrolizada de Superoxidación es efectiva contra Covid-19**  
Las SES en conjunto con Equipo de Protección Personal son un factor protección.  
26 ene 2022
  - Milenio**  
**Si tienes lomitos en casa entonces debes leer esto sobre las Soluciones Electrolizadas**  
Actualmente el Estado de México es una de las cinco entidades del país con el mayor número de mascotas, convirtiéndose no sólo en un miembro...  
9 oct 2021
  - Muy Interesante México**  
**Buenas noticias: Científicos mexicanos desarrollan un tratamiento 90 % efectivo para prevenir COVID-19**  
Un nuevo tratamiento experimental contra COVID-19 protegió efectivamente a médicos de primera línea y a personas enfermas que fueron...  
1 nov 2021
  - Vértigo Político**  
**Inocuidad alimentaria, medidas para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos**  
Más de 200 padecimientos son causados por ingerir alimentos contaminados con bacterias, virus, hongos y parásitos.  
6 jun 2022
  - Milenio**  
**Por pandemia, crece 47 por ciento la demanda de productos para desinfección**  
La industria de esta rama tuvo que innovar al presentar productos con un mayor desarrollo tecnológico y científico.  
20 jul 2021
  - Vértigo Político**  
**Claves para cuidar la salud de tus encías: expertos**  
Una de las principales afecciones de la salud bucodental es la gingivitis, que es una

soluciones electrolizadas de superoxidación con ph neutro

Todos Imágenes Shopping Videos **Noticias** Más Herramientas

- Cerca de 11 resultados (0.18 segundos)
- Vértigo Político**  
**Enfermedades transmitidas por alimentos causan 420,000 muertes evitables al año**  
Este 7 de junio se conmemora la quinta edición del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA) bajo el lema "Las normas alimentarias...  
hace 2 semanas
  - Milenio**  
**Si tienes lomitos en casa entonces debes leer esto sobre las Soluciones Electrolizadas**  
Te contamos los beneficios de las Soluciones Electrolizadas de Superoxidación especiales para michis y lomitos.  
9 oct 2021
  - La Crónica de Hoy**  
**El placer sexual y la importancia de los lubricantes antisépticos**  
Debido a que en la actualidad, en el mundo entero, una importante cantidad de adolescentes inician su vida sexual activa antes de los 20...  
15 jul 2022
  - Vértigo Político**  
**Lavado de manos, hábito que salva vidas**  
A nivel mundial, 3 de cada 10 personas no tienen acceso a instalaciones básicas para lavarse las manos con agua y jabón en el hogar.  
10 oct 2022
  - El Sol de México**  
**Enjuagues orales y nasales actuarían contra el Covid-19**  
Estudios de médicos mexicanos demostraron la efectividad de algunos de estos productos, gracias a que contienen Soluciones Electrolizadas de...  
7 mar 2022
  - Vértigo Político**  
**Estudios demuestran que la Solución Electrolizada de Superoxidación es efectiva contra Covid-19**  
Como es sabido, el virus SARS-CoV-2, causante de la pandemia Covid-19 que ha

Andrés Rivera García

Todos Imágenes **Noticias** Libros Videos Más Herramientas

- 3 resultados (0.19 segundos)
- Gastrolab**  
**¿Cómo puede hacer en casa para mantener la inocuidad alimentaria? Estos dicen los expertos**  
Se destacó que al año miles de personas padecen de enfermedades transmitidas por alimentos y así podrás evitarlo.  
hace 1 semana
  - Vértigo Político**  
**Enfermedades transmitidas por alimentos causan 420,000 muertes evitables al año**  
Este 7 de junio se conmemora la quinta edición del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA) bajo el lema "Las normas alimentarias...  
hace 2 semanas
  - Vértigo Político**  
**Inocuidad alimentaria, medidas para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos**  
Más de 200 padecimientos son causados por ingerir alimentos contaminados con bacterias, virus, hongos y parásitos.  
6 jun 2022

## Inocuidad de los alimentos, fundamental

### Mal manejo.

La OPS señala que las enfermedades por los alimentos causan 420 mil muertes evitables al año

MONSERRAT MATA  
TOLUCA

Este 7 de junio se conmemora el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA) bajo el lema "Las normas alimentarias salvan vidas", cuyo objetivo es crear conciencia en la población y sensibilizarla sobre la importancia de la prevención, detección y gestión de riesgos a través de la inocuidad alimentaria.

Al respecto, el químico en alimentos, Andrés Rivera García, informó que de acuerdo con datos de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), las enfermedades transmitidas por los



Se debe tener limpieza al preparar y manipular. ARCHIVO

“Las tareas preventivas son importantes para frenar las enfermedades”

alimentos causan 420 mil muertes evitables al año, por lo que esta conmemoración remarca la importancia de la ingesta segura de alimentos.

Por lo que, recomendó, mantener la limpieza tanto del área en donde se preparen, como de los propios alimentos, los utensilios y demás materiales, además del lavado de manos antes y durante la preparación, así como antes y después de ir al baño, el lavar y desinfectar todas las superficies y proteger la comida de insectos u otros animales.

También aconsejó usar agua y materias primas seguras, selec-

cionar alimentos seguros y frescos, lavar y desinfectar frutas y hortalizas (especialmente si se comen crudas), separar alimentos crudos y cocinados.

Conservar los alimentos crudos y cocinados en recipientes separados, mantenerlos a temperaturas seguras, evitar dejarlos cocidos a temperatura ambiente por más de dos horas.

Así como refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y perecederos (de preferencia en refrigeración o por debajo de los 5 °C). Mantener la comida caliente (arriba de los 60 °C), y cocinar completamente los alimentos, especialmente carne, pollo, pescado y huevos.

Finalmente, aconsejó el uso de sus Soluciones Electrolizadas de Superoxidación (SES) con pH neutro, para contribuir en las tareas de higiene, limpieza y desinfección. —

## ¿Cómo puede hacer en casa para mantener la inocuidad alimentaria? Estos dicen los expertos

Se destacado que al año miles de personas padecen de enfermedades transmitidas por alimentos y así podrás evitarlo



El pasado 7 de junio se conmemoró la quinta edición del **Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA)** bajo el lema “Las normas alimentarias salvan vidas”, cuyo objetivo es crear conciencia en la población y sensibilizarla sobre la importancia de la prevención, detección y gestión de riesgos a través de la inocuidad alimentaria promoviendo debates, soluciones y formas de mejorar la salud humana, el comercio, la **agricultura** y el desarrollo sostenible.

De acuerdo con la Organización Panamericana de la Salud (**OPS**), las enfermedades transmitidas por los alimentos causan 420,000 muertes evitables al año 1, por lo que esta conmemoración remarca la responsabilidad que está en todos nosotros (como consumidores y como parte de la cadena de suministro) para proteger y conservar los alimentos seguros. Todos somos parte de esta cadena ya que el proceso abarca desde el origen (como el campo, por ejemplo) hasta cómo se preparan los alimentos que llegan a la mesa.

En cada paso de este proceso, existen diversos **riesgos** que pueden **contaminar a los alimentos** de origen **vegetal** o **animal**. Con esto en mente y sumándose a la causa de mantener la inocuidad alimentaria al prevenir y disminuir los contaminantes microbiológicos, **Esteripharma**, empresa mexicana, recomienda el uso de sus soluciones con pH neutro, para contribuir en las operaciones de **higiene, limpieza y desinfección** dentro de las empresas productoras de alimentos, explica Andrés Rivera García, químico en alimentos.

## ¿Qué se puede hacer en casa para mantener la inocuidad alimentaria?

La OPS recomienda a la población a tomar en cuenta 5 rubros clave 2 con diversas acciones que se pueden llevar a cabo. Entre ellas destacan:

1. Mantener la limpieza. Esto incluye lavarse las manos antes y durante la preparación de los alimentos, así como después de ir al baño. Lavar y desinfectar todas las superficies, equipos y utensilios usados en la preparación de alimentos. Proteger los **alimentos** de insectos u otros animales.
2. Usar agua y materias primas seguras. Esto es: usar agua libre de contaminantes tóxicos, seleccionar alimentos seguros y frescos, lavar y desinfectar frutas y hortalizas (especialmente si se comen crudas), elegir **alimentos** ya procesados como leche pasteurizada.
3. Separar alimentos crudos y cocinados. Implica usar equipos y utensilios diferentes (como cuchillos y tablas para cortar) durante la **manipulación de carne, pollo, pescado y otros alimentos crudos**. También se recomienda conservar los alimentos crudos y cocinados en recipientes separados.
4. Mantener los alimentos a temperaturas seguras. No hay que dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas. Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y perecederos (de preferencia en refrigeración o por debajo de los **5 C**). **Mantener la comida caliente (arriba de los 60 C)** y no descongelar los alimentos a temperatura ambiente.
5. Cocinar completamente los alimentos. Especialmente carne, pollo, pescado y huevos. **Hervir los alimentos para asegurar que alcanzan los 70C y recalentar completamente la comida que ya está cocinada.**

*“Todas las personas que manipulan o preparan alimentos tienen un rol que desempeñar y una tarea que hacer para asegurar la inocuidad alimentaria, por el bien de todos que somos consumidores. Prestemos atención a nuestra salud de manera preventiva”,* puntualiza Andrés Rivera García.

## CÁPSULAS DE SALUD

### *Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos*

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA) bajo el lema “Las normas alimentarias salvan vidas”, bajo el lema “Las normas alimentarias salvan vidas”, cuyo objetivo es crear conciencia en la población y sensibilizarla sobre la importancia de la prevención, detección y gestión de riesgos a través de la inocuidad alimentaria promoviendo debates, soluciones y formas de mejorar la salud humana, el comercio, la agricultura y el desarrollo sostenible. De acuerdo con la Organización Panamericana de la Salud (OPS), las enfermedades transmitidas por los alimentos causan 420,000 muertes evitables al año, por lo que esta conmemoración remarca la responsabilidad de todos (como consumidores y como parte de la cadena de suministro) para proteger y conservar los alimentos seguros. El proceso abarca desde el origen (como el campo, por ejemplo) hasta cómo se preparan los alimentos que llegan a la mesa. En cada paso de este proceso, existen diversos riesgos que pueden contaminar a los alimentos de

origen vegetal. Sumándose a la causa de mantener la inocuidad alimentaria al prevenir y disminuir los contaminantes microbiológicos Esteripharma®, empresa mexicana comprometida con la innovación, tecnología, desarrollo e investigación de antisépticos, desinfectantes de amplio espectro y antimicrobianos, recomienda el uso de sus Soluciones Electrolizadas de Superoxidación (SES) con pH neutro, para contribuir en la higiene, limpieza y desinfección dentro de las empresas productoras de alimentos. Andrés Rivera García, químico en alimentos explica: “Las SES con pH neutro inactivan diferentes microorganismos patógenos como virus y bacterias, limitando su diseminación. Además, evitan la contaminación cruzada al ser usadas en las prácticas de prevención en materia de higiene, favoreciendo la obtención de alimentos inocuos.

# AGENCIA DE INFORMACIÓN

## Enfermedades transmitidas por alimentos causan 420,000 muertes evitables al año



Este 7 de junio se conmemora la quinta edición del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA) bajo el lema "Las normas alimentarias salvan vidas", cuyo objetivo es crear conciencia en la población y sensibilizarla sobre la importancia de la prevención, detección y gestión de riesgos a través de la inocuidad alimentaria promoviendo debates, soluciones y formas de mejorar la salud humana, el

comercio, la agricultura y el desarrollo sostenible.

De acuerdo con la Organización Panamericana de la Salud (OPS), las enfermedades transmitidas por los alimentos causan 420,000 muertes evitables al año, por lo que esta conmemoración remarca la responsabilidad que está en todos nosotros (como consumidores y como parte de la cadena de suministro) para proteger y conservar los alimentos seguros. Todos somos parte de esta cadena ya que el proceso abarca desde el origen (como el campo, por ejemplo) hasta cómo se preparan los alimentos que llegan a la mesa.

En cada paso de este proceso, existen diversos riesgos que pueden contaminar a los alimentos de origen vegetal o animal. Con esto en mente y sumándose a la causa de mantener la inocuidad alimentaria al prevenir y disminuir los contaminantes microbiológicos, Esteripharma, empresa mexicana comprometida con la innovación, tecnología, desarrollo e investigación de antisépticos, desinfectantes de amplio espectro y antimicrobianos, recomienda el uso de sus Soluciones Electrolizadas de Superoxidación (SES) con pH neutro, para contribuir en las operaciones de higiene, limpieza y desinfección dentro de la empresas productoras de alimentos.

Explica Andrés Rivera García, químico en alimentos: "Las SES con pH neutro inactivan diferentes microorganismos patógenos como virus y bacterias, limitando su diseminación. Además, evitan la contaminación cruzada al ser usadas en las prácticas de prevención en materia de higiene, favoreciendo de manera importante a la obtención de alimentos inocuos. Son sustancias no tóxicas y amigables con el medio ambiente, que incluso se pueden utilizar para preservar la frescura de los alimentos sin alterar sus características. Todo esto representa grandes beneficios y seguridad durante su manejo en la industria alimentaria».

¿Qué se puede hacer en casa para mantener la inocuidad alimentaria?

La OPS recomienda a la población a tomar en cuenta 5 rubros clave<sup>2</sup> con diversas acciones que se pueden llevar a cabo. Entre ellas destacan:

- Mantener la limpieza. Esto incluye lavarse las manos antes y durante la preparación de los alimentos, así como después de ir al baño. Lavar y desinfectar todas las superficies, equipos y utensilios usados en la preparación de alimentos. Proteger los alimentos de insectos u otros animales.
- Usar agua y materias primas seguras. Esto es: usar agua libre de contaminantes tóxicos, seleccionar alimentos seguros y frescos, lavar y desinfectar frutas y hortalizas (especialmente si se comen crudas), elegir alimentos ya procesados como leche pasteurizada.
- Separar alimentos crudos y cocinados. Implica usar equipos y utensilios diferentes (como cuchillos y tablas para cortar) durante la manipulación de carne, pollo, pescado y otros alimentos crudos. También se recomienda conservar los alimentos crudos y cocinados en recipientes separados.
- Mantener los alimentos a temperaturas seguras. No hay que dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas. Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y perecederos (de preferencia en refrigeración o por debajo de los 5 °C). Mantener la comida caliente (arriba de los 60 °C) y no descongelar los alimentos a temperatura ambiente.
- Cocinar completamente los alimentos. Especialmente carne, pollo, pescado y huevos. Hervir los alimentos para asegurar que alcanzan los 70°C y recalentar completamente la comida que ya está cocinada.

"Todas las personas que manipulan o preparan alimentos tienen un rol que desempeñar y una tarea que hacer para asegurar la inocuidad alimentaria, por el bien de todos que somos consumidores. Prestemos atención a nuestra salud de manera preventiva", puntualiza Andrés Rivera García.



# PRENSA DIGITAL



## Enfermedades transmitidas por alimentos causan 420,000 muertes evitables al año

Este 7 de junio se conmemora la quinta edición del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA) bajo el lema "Las normas alimentarias salvan vidas", cuyo objetivo es crear conciencia en la población y sensibilizarla sobre la importancia de la prevención, detección y gestión de riesgos a través de la inocuidad alimentaria promoviendo debates, soluciones y formas de mejorar la salud humana, el comercio, la agricultura y el desarrollo sostenible.

De acuerdo con la [Organización Panamericana de la Salud](#) (OPS), las enfermedades transmitidas por los alimentos causan 420,000 muertes evitables al año, por lo que esta conmemoración remarca la responsabilidad que está en todos nosotros (como consumidores y como parte de la cadena de suministro) para proteger y conservar los alimentos seguros. Todos somos parte de esta cadena ya que el proceso abarca desde el origen (como el campo, por ejemplo) hasta cómo se preparan los alimentos que llegan a la mesa.

En cada paso de este proceso, existen diversos riesgos que pueden contaminar a los alimentos de origen vegetal o animal. Con esto en mente y sumándose a la causa de mantener la inocuidad alimentaria al prevenir y disminuir los contaminantes microbiológicos, Esteripharma, empresa mexicana comprometida con la innovación, tecnología, desarrollo e investigación de antisépticos, desinfectantes de amplio espectro y antimicrobianos, recomienda el uso de sus Soluciones Electrolizadas de Superoxidación (SES) con pH neutro, para contribuir en las operaciones de higiene, limpieza y desinfección dentro de la empresas productoras de alimentos.

Explica Andrés Rivera García, químico en alimentos: "Las SES con pH neutro inactivan diferentes microorganismos patógenos como virus y bacterias, limitando su diseminación. Además, evitan la contaminación cruzada al ser usadas en las prácticas de prevención en materia de higiene, favoreciendo de manera importante a la obtención de alimentos inocuos. Son sustancias no tóxicas y amigables con el medio ambiente, que incluso se pueden utilizar para preservar la frescura de los alimentos sin alterar sus características. Todo esto representa grandes beneficios y seguridad durante su manejo en la industria alimentaria».

¿Qué se puede hacer en casa para mantener la inocuidad alimentaria?

La OPS recomienda a la población a tomar en cuenta 5 rubros clave con diversas acciones que se pueden llevar a cabo. Entre ellas destacan:

- Mantener la limpieza. Esto incluye lavarse las manos antes y durante la preparación de los alimentos, así como después de ir al baño. Lavar y desinfectar todas las superficies, equipos y utensilios usados en la preparación de alimentos. Proteger los alimentos de insectos u otros animales.
- Usar agua y materias primas seguras. Esto es: usar agua libre de contaminantes tóxicos, seleccionar alimentos seguros y frescos, lavar y desinfectar frutas y hortalizas (especialmente si se comen crudas), elegir alimentos ya procesados como leche pasteurizada.
- Separar alimentos crudos y cocinados. Implica usar equipos y utensilios diferentes (como cuchillos y tablas para cortar) durante la manipulación de carne, pollo, pescado y otros alimentos crudos. También se recomienda conservar los alimentos crudos y cocinados en recipientes separados.
- Mantener los alimentos a temperaturas seguras. No hay que dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas. Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y perecederos (de preferencia en refrigeración o por debajo de los 5 °C). Mantener la comida caliente (arriba de los 60 °C) y no descongelar los alimentos a temperatura ambiente.
- Cocinar completamente los alimentos. Especialmente carne, pollo, pescado y huevos. Hervir los alimentos para asegurar que alcanzan los 70°C y recalentar completamente la comida que ya está cocinada.

"Todas las personas que manipulan o preparan alimentos tienen un rol que desempeñar y una tarea que hacer para asegurar la inocuidad alimentaria, por el bien de todos que somos consumidores. Prestemos atención a nuestra salud de manera preventiva", puntualiza Andrés Rivera García.

## Inocuidad de los alimentos, fundamental

### Mal manejo.

La OPS señala que las enfermedades por los alimentos causan 420 mil muertes evitables al año

MONSERRAT MATA  
TOLUCA

Este 7 de junio se conmemora el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA) bajo el lema "Las normas alimentarias salvan vidas", cuyo objetivo es crear conciencia en la población y sensibilizarla sobre la importancia de la prevención, detección y gestión de riesgos a través de la inocuidad alimentaria.

Al respecto, el químico en alimentos, Andrés Rivera García, informó que de acuerdo con datos de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), las enfermedades transmitidas por los



Se debe tener limpieza al preparar y manipular. ARCHIVO

“Las tareas preventivas son importantes para frenar las enfermedades”

alimentos causan 420 mil muertes evitables al año, por lo que esta conmemoración remarca la importancia de la ingesta segura de alimentos.

Por lo que, recomendó, mantener la limpieza tanto del área en donde se preparen, como de los propios alimentos, los utensilios y demás materiales, además del lavado de manos antes y durante la preparación, así como antes y después de ir al baño, el lavar y desinfectar todas las superficies y proteger la comida de insectos u otros animales.

También aconsejó usar agua y materias primas seguras, selec-

cionar alimentos seguros y frescos, lavar y desinfectar frutas y hortalizas (especialmente si se comen crudas), separar alimentos crudos y cocinados.

Conservar los alimentos crudos y cocinados en recipientes separados, mantenerlos a temperaturas seguras, evitar dejarlos cocidos a temperatura ambiente por más de dos horas.

Así como refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y perecederos (de preferencia en refrigeración o por debajo de los 5 °C). Mantener la comida caliente (arriba de los 60 °C), y cocinar completamente los alimentos, especialmente carne, pollo, pescado y huevos.

Finalmente, aconsejó el uso de sus Soluciones Electrolizadas de Superoxidación (SES) con pH neutro, para contribuir en las tareas de higiene, limpieza y desinfección. —

## *Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos*

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA) bajo el lema "Las normas alimentarias salvan vidas", bajo el lema "Las normas alimentarias salvan vidas", cuyo objetivo es crear conciencia en la población y sensibilizarla sobre la importancia de la prevención, detección y gestión de riesgos a través de la inocuidad alimentaria promoviendo debates, soluciones y formas de mejorar la salud humana, el comercio, la agricultura y el desarrollo sostenible. De acuerdo con la Organización Panamericana de la Salud (OPS), las enfermedades transmitidas por los alimentos causan 420,000 muertes evitables al año, por lo que esta conmemoración remarca la responsabilidad de todos (como consumidores y como parte de la cadena de suministro) para proteger y conservar los alimentos seguros. El proceso abarca desde el origen (como el campo, por ejemplo) hasta cómo se preparan los alimentos que llegan a la mesa. En cada paso de este proceso, existen diversos riesgos que pueden contaminar a los alimentos de origen vegetal. Sumándose a la causa de mantener la inocuidad alimentaria al prevenir y disminuir los contaminantes microbiológicos, Esteripharma®, empresa mexicana comprometida con la innovación, tecnología, desarrollo e investigación de antisépticos, desinfectantes de amplio espectro y antimicrobianos, recomienda el uso de sus Soluciones Electrolizadas de Superoxidación (SES) con pH neutro, para contribuir en la higiene, limpieza y desinfección dentro de las empresas productoras de alimentos. Andrés Rivera García, químico en alimentos explica: "Las SES con pH neutro inactivan diferentes microorganismos patógenos como virus y bacterias, limitando su diseminación. Además, evitan la contaminación cruzada al ser usadas en las prácticas de prevención en materia de higiene, favoreciendo la obtención de alimentos inocuos.

## CÁPSULAS DE SALUD

### *Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos*

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA) bajo el lema “Las normas alimentarias salvan vidas”, bajo el lema “Las normas alimentarias salvan vidas”, cuyo objetivo es crear conciencia en la población y sensibilizarla sobre la importancia de la prevención, detección y gestión de riesgos a través de la inocuidad alimentaria promoviendo debates, soluciones y formas de mejorar la salud humana, el comercio, la agricultura y el desarrollo sostenible. De acuerdo con la Organización Panamericana de la Salud (OPS), las enfermedades transmitidas por los alimentos causan 420,000 muertes evitables al año, por lo que esta conmemoración remarca la responsabilidad de todos (como consumidores y como parte de la cadena de suministro) para proteger y conservar los alimentos seguros. El proceso abarca desde el origen (como el campo, por ejemplo) hasta cómo se preparan los alimentos que llegan a la mesa. En cada paso de este proceso, existen diversos riesgos que pueden contaminar a los alimentos de

origen vegetal. Sumándose a la causa de mantener la inocuidad alimentaria al prevenir y disminuir los contaminantes microbiológicos Esteripharma®, empresa mexicana comprometida con la innovación, tecnología, desarrollo e investigación de antisépticos, desinfectantes de amplio espectro y antimicrobianos, recomienda el uso de sus Soluciones Electrolizadas de Superoxidación (SES) con pH neutro, para contribuir en la higiene, limpieza y desinfección dentro de las empresas productoras de alimentos. Andrés Rivera García, químico en alimentos explica: “Las SES con pH neutro inactivan diferentes microorganismos patógenos como virus y bacterias, limitando su diseminación. Además, evitan la contaminación cruzada al ser usadas en las prácticas de prevención en materia de higiene, favoreciendo la obtención de alimentos inocuos.

## Enfermedades transmitidas por alimentos causan 420,000 muertes evitables al año

Cada año, 600 millones de personas se enferman debido a los 200 tipos diferentes de enfermedades que pueden ser transmitidas por los alimentos

Este 7 de junio se conmemora la quinta edición del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA) bajo el lema "Las normas alimentarias salvan vidas", cuyo objetivo es crear conciencia en la población y sensibilizarla sobre la importancia de la prevención, detección y gestión de riesgos a través de la inocuidad alimentaria promoviendo debates, soluciones y formas de mejorar la salud humana, el comercio, la agricultura y el desarrollo sostenible.<sup>1</sup>

De acuerdo con la Organización Panamericana de la Salud (OPS), las enfermedades transmitidas por los alimentos causan 420,000 muertes evitables al año, por lo que esta conmemoración remarca la responsabilidad que está en todos nosotros (como consumidores y como parte de la cadena de suministro) para proteger y conservar los alimentos seguros. Todos somos parte de esta cadena ya que el proceso abarca desde el origen (como el campo, por ejemplo) hasta cómo se preparan los alimentos que llegan a la mesa.

En cada paso de este proceso, existen diversos riesgos que pueden contaminar a los alimentos de origen vegetal o animal. Con esto en mente y sumándose a la causa de mantener la inocuidad alimentaria al prevenir y disminuir los contaminantes microbiológicos, Esteripharma®, empresa mexicana comprometida con la innovación, tecnología, desarrollo e investigación de antisépticos, desinfectantes de amplio espectro y antimicrobianos, recomienda el uso de sus Soluciones Electrolizadas de Superoxidación (SES) con pH neutro, para contribuir en las operaciones de higiene, limpieza y desinfección dentro de las empresas productoras de alimentos.

Explica Andrés Rivera García, químico en alimentos: "Las SES con pH neutro inactivan diferentes microorganismos patógenos como virus y bacterias, limitando su diseminación. Además, evitan la contaminación cruzada al ser usadas en las prácticas de prevención en materia de higiene, favoreciendo de manera importante a la obtención de alimentos inocuos. Son sustancias no tóxicas y amigables con el medio ambiente, que incluso se pueden utilizar para preservar la frescura de los alimentos sin alterar sus características. Todo esto representa grandes beneficios y seguridad durante su manejo en la industria alimentaria".

### ¿Qué se puede hacer en casa para mantener la inocuidad alimentaria?

La OPS recomienda a la población a tomar en cuenta 5 rubros clave con diversas acciones que se pueden llevar a cabo. Entre ellas destacan:

- Mantener la limpieza. Esto incluye lavarse las manos antes y durante la preparación de los alimentos, así como después de ir al baño. Lavar y desinfectar todas las superficies, equipos y utensilios usados en la preparación de alimentos. Proteger los alimentos de insectos u otros animales.
- Usar agua y materias primas seguras. Esto es: usar agua libre de contaminantes tóxicos, seleccionar alimentos seguros y frescos, lavar y desinfectar frutas y hortalizas (especialmente si se comen crudas), elegir alimentos ya procesados como leche pasteurizada.
- Separar alimentos crudos y cocinados. Implica usar equipos y utensilios diferentes (como cuchillos y tablas para cortar) durante la manipulación de carne, pollo, pescado y otros alimentos crudos. También se recomienda conservar los alimentos crudos y cocinados en recipientes separados.
- Mantener los alimentos a temperaturas seguras. No hay que dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas. Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y perecederos (de preferencia en refrigeración o por debajo de los 5°C). Mantener la comida caliente (arriba de los 60°C) y no descongelar los alimentos a temperatura ambiente.
- Cocinar completamente los alimentos. Especialmente carne, pollo, pescado y huevos. Hervir los alimentos para asegurar que alcanzan los 70°C y recalentar completamente la comida que ya está cocinada.

"Todas las personas que manipulan o preparan alimentos tienen un rol que desempeñar y una tarea que hacer para asegurar la inocuidad alimentaria, por el bien de todos que somos consumidores. Prestemos atención a nuestra salud de manera preventiva", puntualiza Andrés Rivera García.

# INTERNET

## Enfermedades transmitidas por alimentos causan 420,000 muertes evitables al año



El próximo 7 de junio se conmemora la quinta edición del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA) bajo el lema "Las normas alimentarias salvan vidas", cuyo objetivo es crear conciencia en la población y sensibilizarla sobre la importancia de la prevención, detección y gestión de riesgos a través de la inocuidad alimentaria promoviendo debates, soluciones y formas de mejorar la salud humana, el comercio, la agricultura y el desarrollo sostenible.

De acuerdo con la Organización Panamericana de la Salud (OPS), las enfermedades transmitidas por los alimentos causan 420,000 muertes evitables al año, por lo que esta conmemoración remarca la responsabilidad que está en todos nosotros (como consumidores y como parte de la cadena de suministro) para proteger y conservar los alimentos seguros. Todos somos parte de esta cadena ya que el proceso abarca desde el origen (como el campo, por ejemplo) hasta cómo se preparan los alimentos que llegan a la mesa.

En cada paso de este proceso, existen diversos riesgos que pueden contaminar a los alimentos de origen vegetal o animal. Con esto en mente y sumándose a la causa de mantener la inocuidad alimentaria al prevenir y disminuir los contaminantes microbiológicos, Esteripharma, empresa mexicana comprometida con la innovación, tecnología, desarrollo e investigación de antisépticos, desinfectantes de amplio espectro y antimicrobianos, recomienda el uso de sus Soluciones Electrolizadas de Superoxidación (SES) con pH neutro, para contribuir en las operaciones de higiene, limpieza y desinfección dentro de las empresas productoras de alimentos.

Explica Andrés Rivera García, químico en alimentos: "Las SES con pH neutro inactivan diferentes microorganismos patógenos como virus y bacterias, limitando su diseminación. Además, evitan la contaminación cruzada al ser usadas en las prácticas de prevención en materia de higiene, favoreciendo de manera importante a la obtención de alimentos inocuos. Son sustancias no tóxicas y amigables con el medio ambiente, que incluso se pueden utilizar para preservar la frescura de los alimentos sin alterar sus características. Todo esto representa grandes beneficios y seguridad durante su manejo en la industria alimentaria".

### ¿Qué se puede hacer en casa para mantener la inocuidad alimentaria?

La OPS recomienda a la población a tomar en cuenta 5 rubros clave con diversas acciones que se pueden llevar a cabo. Entre ellas destacan:

- Mantener la limpieza. Esto incluye lavarse las manos antes y durante la preparación de los alimentos, así como después de ir al baño. Lavar y desinfectar todas las superficies, equipos y utensilios usados en la preparación de alimentos. Proteger los alimentos de insectos u otros animales.
- Usar agua y materias primas seguras. Esto es: usar agua libre de contaminantes tóxicos, seleccionar alimentos seguros y frescos, lavar y desinfectar frutas y hortalizas (especialmente si se comen crudas), elegir alimentos ya procesados como leche pasteurizada.
- Separar alimentos crudos y cocinados. Implica usar equipos y utensilios diferentes (como cuchillos y tablas para cortar) durante la manipulación de carne, pollo, pescado y otros alimentos crudos. También se recomienda conservar los alimentos crudos y cocinados en recipientes separados.
- Mantener los alimentos a temperaturas seguras. No hay que dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas. Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y perecederos (de preferencia en refrigeración o por debajo de los 5 °C). Mantener la comida caliente (arriba de los 60 °C) y no descongelar los alimentos a temperatura ambiente.
- Cocinar completamente los alimentos. Especialmente carne, pollo, pescado y huevos. Hervir los alimentos para asegurar que alcanzan los 70°C y recalentar completamente la comida que ya está cocinada.

"Todas las personas que manipulan o preparan alimentos tienen un rol que desempeñar y una tarea que hacer para asegurar la inocuidad alimentaria, por el bien de todos que somos consumidores. Prestemos atención a nuestra salud de manera preventiva", puntualiza Andrés Rivera García.

Para más información visita <https://esteripharma.com.mx> o únete a sus Redes Sociales:



@Esteripharma



@esteripharma\_ / @esteripharma\_alimentaria

## Enfermedades transmitidas por alimentos causan 420 mil muertes evitables al año

Este 7 de junio se conmemora la quinta edición del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA) bajo el lema “Las normas alimentarias salvan vidas”, cuyo objetivo es crear conciencia en la población y sensibilizarla sobre la importancia de la prevención, detección y gestión de riesgos a través de la inocuidad alimentaria promoviendo debates, soluciones y formas de mejorar la salud humana, el comercio, la agricultura y el desarrollo sostenible.<sup>1</sup>

De acuerdo con la Organización Panamericana de la Salud (OPS), las enfermedades transmitidas por los alimentos causan 420 mil muertes evitables al año<sup>1</sup>, por lo que esta conmemoración remarca la responsabilidad que está en todos nosotros (como consumidores y como parte de la cadena de suministro) para proteger y conservar los alimentos seguros. Todos somos parte de esta cadena ya que el proceso abarca desde el origen (como el campo, por ejemplo) hasta cómo se preparan los alimentos que llegan a la mesa.

En cada paso de este proceso, existen diversos riesgos que pueden contaminar a los alimentos de origen vegetal o animal. Con esto en mente y sumándose a la causa de mantener la inocuidad alimentaria al prevenir y disminuir los contaminantes microbiológicos, Esteripharma®, empresa mexicana comprometida con la innovación, tecnología, desarrollo e investigación de antisépticos, desinfectantes de amplio espectro y antimicrobianos, recomienda el uso de sus Soluciones Electrolizadas de Superoxidación (SES) con pH neutro, para contribuir en las operaciones de higiene, limpieza y desinfección dentro de las empresas productoras de alimentos.

Explica Andrés Rivera García, químico en alimentos: “Las SES con pH neutro inactivan diferentes microorganismos patógenos como virus y bacterias, limitando su diseminación. Además, evitan la contaminación cruzada al ser usadas en las prácticas de prevención en materia de higiene, favoreciendo de manera importante a la obtención de alimentos inocuos. Son sustancias no tóxicas y amigables con el medio ambiente, que incluso se pueden utilizar para preservar la frescura de los alimentos sin alterar sus características. Todo esto representa grandes beneficios y seguridad durante su manejo en la industria alimentaria”.

## ¿Qué se puede hacer en casa para mantener la inocuidad alimentaria?

La OPS recomienda a la población a tomar en cuenta 5 rubros clave<sup>2</sup> con diversas acciones que se pueden llevar a cabo. Entre ellas destacan:

- Mantener la limpieza. Esto incluye lavarse las manos antes y durante la preparación de los alimentos, así como después de ir al baño. Lavar y desinfectar todas las superficies, equipos y utensilios usados en la preparación de alimentos. Proteger los alimentos de insectos u otros animales.
- Usar agua y materias primas seguras. Esto es: usar agua libre de contaminantes tóxicos, seleccionar alimentos seguros y frescos, lavar y desinfectar frutas y hortalizas (especialmente si se comen crudas), elegir alimentos ya procesados como leche pasteurizada.
- Separar alimentos crudos y cocinados. Implica usar equipos y utensilios diferentes (como cuchillos y tablas para cortar) durante la manipulación de carne, pollo, pescado y otros alimentos crudos. También se recomienda conservar los alimentos crudos y cocinados en recipientes separados.
- Mantener los alimentos a temperaturas seguras. No hay que dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas. Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y perecederos (de preferencia en refrigeración o por debajo de los 5 °C). Mantener la comida caliente (arriba de los 60 °C) y no descongelar los alimentos a temperatura ambiente.
- Cocinar completamente los alimentos. Especialmente carne, pollo, pescado y huevos. Hervir los alimentos para asegurar que alcanzan los 70°C y recalentar completamente la comida que ya está cocinada.

“Todas las personas que manipulan o preparan alimentos tienen un rol que desempeñar y una tarea que hacer para asegurar la inocuidad alimentaria, por el bien de todos que somos consumidores. Prestemos atención a nuestra salud de manera preventiva”, puntualiza Andrés Rivera García.

## Mueren 420 mil personas por enfermedades alojadas en alimentos

Ciudad de México, 01 de junio, 2023.- Las enfermedades transmitidas por los alimentos causan 420,000 muertes evitables al año, por lo que, tanto los consumidores y los que forman parte de la cadena de suministro, deben ser responsables para proteger y conservar los alimentos seguros.

De acuerdo con la Organización Panamericana de la Salud (OPS), la población forma parte de esta cadena ya que el proceso abarca desde el origen (como el campo, por ejemplo) hasta cómo se preparan los alimentos que llegan a la mesa.

Este 7 de junio se conmemora la quinta edición del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA) bajo el lema “Las normas alimentarias salvan vidas”, cuyo objetivo es crear conciencia en la población y sensibilizarla sobre la importancia de la prevención, detección y gestión de riesgos a través de la inocuidad alimentaria promoviendo debates, soluciones y formas de mejorar la salud humana, el comercio, la agricultura y el desarrollo sostenible

En cada paso de este proceso, existen diversos riesgos que pueden contaminar a los alimentos de origen vegetal o animal. Con esto en mente y sumándose a la causa de mantener la inocuidad alimentaria al prevenir y disminuir los contaminantes microbiológicos, Esteripharma, empresa mexicana comprometida con la innovación, tecnología, desarrollo e investigación de antisépticos, desinfectantes de amplio espectro y antimicrobianos, recomienda el uso de sus Soluciones Electrolizadas de Superoxidación (SES) con pH neutro, para contribuir en las operaciones de higiene, limpieza y desinfección dentro de las empresas productoras de alimentos.

Andrés Rivera García, químico en alimentos explicó: “Las SES con pH neutro inactivan diferentes microorganismos patógenos como virus y bacterias, limitando su diseminación. Además, evitan la contaminación cruzada al ser usadas en las prácticas de prevención en materia de higiene, favoreciendo de manera importante a la obtención de alimentos inocuos. Son sustancias no tóxicas y amigables con el medio ambiente, que incluso se pueden utilizar para preservar la frescura de los alimentos sin alterar sus características. Todo esto representa grandes beneficios y seguridad durante su manejo en la industria alimentaria”.

Para mantener la inocuidad alimentaria la OPS recomienda:

- Mantener la limpieza. Esto incluye lavarse las manos antes y durante la preparación de los alimentos, así como después de ir al baño. Lavar y desinfectar todas las superficies, equipos y utensilios usados en la preparación de alimentos. Proteger los alimentos de insectos u otros animales.
- Usar agua y materias primas seguras. Esto es: usar agua libre de contaminantes tóxicos, seleccionar alimentos seguros y frescos, lavar y desinfectar frutas y hortalizas (especialmente si se comen crudas), elegir alimentos ya procesados como leche pasteurizada.
- Separar alimentos crudos y cocinados. Implica usar equipos y utensilios diferentes (como cuchillos y tablas para cortar) durante la manipulación de carne, pollo, pescado y otros alimentos crudos. También se recomienda conservar los alimentos crudos y cocinados en recipientes separados.
- Mantener los alimentos a temperaturas seguras. No hay que dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas. Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y perecederos (de preferencia en refrigeración o por debajo de los 5 °C). Mantener la comida caliente (arriba de los 60 °C) y no descongelar los alimentos a temperatura ambiente.
- Cocinar completamente los alimentos. Especialmente carne, pollo, pescado y huevos. Hervir los alimentos para asegurar que alcanzan los 70°C y recalentar completamente la comida que ya está cocinada.

“Todas las personas que manipulan o preparan alimentos tienen un rol que desempeñar y una tarea que hacer para asegurar la inocuidad alimentaria, por el bien de todos que somos consumidores. Prestemos atención a nuestra salud de manera preventiva”, puntualizó Rivera García.

## Enfermedades transmitidas por alimentos causan 420,000 muertes evitables al año

- Cada año, 600 millones de personas se enferman debido a los 200 tipos diferentes de enfermedades que pueden ser transmitidas por los alimentos.<sup>1</sup>

Este 7 de junio se conmemora la quinta edición del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMI) bajo el lema "Las normas alimentarias salvan vidas", cuyo objetivo es crear conciencia en la población y sensibilizarla sobre la importancia de la prevención, detección y gestión de riesgos a través de la inocuidad alimentaria promoviendo debates, soluciones y formas de mejorar la salud humana, el comercio, la agricultura y el desarrollo sostenible.<sup>1</sup>

De acuerdo con la Organización Panamericana de la Salud (OPS), las enfermedades transmitidas por los alimentos causan 420,000 muertes evitables al año<sup>1</sup>, por lo que esta conmemoración remarca la responsabilidad que está en todos nosotros (como consumidores y como parte de la cadena de suministro) para proteger y conservar los alimentos seguros. Todos somos parte de esta cadena ya que el proceso abarca desde el origen (como el campo, por ejemplo) hasta cómo se preparan los alimentos que llegan a la mesa.

En cada paso de este proceso, existen diversos riesgos que pueden contaminar a los alimentos de origen vegetal o animal. Con esto en mente y sumándose a la causa de mantener la inocuidad alimentaria al prevenir y disminuir los contaminantes microbiológicos, Esteripharma®, empresa mexicana comprometida con la innovación, tecnología, desarrollo e investigación de antisépticos, desinfectantes de amplio espectro y antimicrobianos, recomienda el uso de sus Soluciones Electrolizadas de Superoxidación (SES) con pH neutro, para contribuir en las operaciones de higiene, limpieza y desinfección dentro de las empresas productoras de alimentos.

Explica Andrés Rivera García, químico en alimentos: "Las SES con pH neutro inactivan diferentes microorganismos patógenos como virus y bacterias, limitando su diseminación. Además, evitan la contaminación cruzada al ser usadas en las prácticas de prevención en materia de higiene, favoreciendo de manera importante a la obtención de alimentos inocuos. Son sustancias no tóxicas y amigables con el medio ambiente, que incluso se pueden utilizar para preservar la frescura de los alimentos sin alterar sus características. Todo esto representa grandes beneficios y seguridad durante su manejo en la industria alimentaria".

¿Qué se puede hacer en casa para mantener la inocuidad alimentaria?

La OPS recomienda a la población a tomar en cuenta 5 rubros clave<sup>2</sup> con diversas acciones que se pueden llevar a cabo. Entre ellas destacan:

- Mantener la limpieza. Esto incluye lavarse las manos antes y durante la preparación de los alimentos, así como después de ir al baño. Lavar y desinfectar todas las superficies, equipos y utensilios usados en la preparación de alimentos. Proteger los alimentos de insectos u otros animales.
- Usar agua y materias primas seguras. Esto es: usar agua libre de contaminantes tóxicos, seleccionar alimentos seguros y frescos, lavar y desinfectar frutas y hortalizas (especialmente si se comen crudas), elegir alimentos ya procesados como leche pasteurizada.
- Separar alimentos crudos y cocinados. Implica usar equipos y utensilios diferentes (como cuchillos y tablas para cortar) durante la manipulación de carne, pollo, pescado y otros alimentos crudos. También se recomienda conservar los alimentos crudos y cocinados en recipientes separados.
- Mantener los alimentos a temperaturas seguras. No hay que dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas. Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y perecederos (de preferencia en refrigeración o por debajo de los 5 °C). Mantener la comida caliente (arriba de los 60 °C) y no descongelar los alimentos a temperatura ambiente.
- Cocinar completamente los alimentos. Especialmente carne, pollo, pescado y huevos. Hervir los alimentos para asegurar que alcanzan los 70°C y recalentar completamente la comida que ya está cocinada.

"Todas las personas que manipulan o preparan alimentos tienen un rol que desempeñar y una tarea que hacer para asegurar la inocuidad alimentaria, por el bien de todos que somos consumidores. Prestemos atención a nuestra salud de manera preventiva", puntualiza Andrés Rivera García.

# BLOGGERS



## Enfermedades transmitidas por alimentos causan 420,000 muertes evitables al año

Este 7 de junio se conmemora la quinta edición del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA) bajo el lema "Las normas alimentarias salvan vidas", cuyo objetivo es crear conciencia en la población y sensibilizarla sobre la importancia de la prevención, detección y gestión de riesgos a través de la inocuidad alimentaria promoviendo debates, soluciones y formas de mejorar la salud humana, el comercio, la agricultura y el desarrollo sostenible.<sup>1</sup>

De acuerdo con la Organización Panamericana de la Salud (OPS), las enfermedades transmitidas por los alimentos causan 420,000 muertes evitables al año<sup>1</sup>, por lo que esta conmemoración remarca la responsabilidad que está en todos nosotros (como consumidores y como parte de la cadena de suministro) para proteger y conservar los alimentos seguros. Todos somos parte de esta cadena ya que el proceso abarca desde el origen (como el campo, por ejemplo) hasta cómo se preparan los alimentos que llegan a la mesa.

En cada paso de este proceso, existen diversos riesgos que pueden contaminar a los alimentos de origen vegetal o animal. Con esto en mente y sumándose a la causa de mantener la inocuidad alimentaria al prevenir y disminuir los contaminantes microbiológicos, Esteripharma®, empresa mexicana comprometida con la innovación, tecnología, desarrollo e investigación de antisépticos, desinfectantes de amplio espectro y antimicrobianos, recomienda el uso de sus Soluciones Electrolizadas de Superoxidación (SES) con pH neutro, para contribuir en las operaciones de higiene, limpieza y desinfección dentro de las empresas productoras de alimentos.

Explica Andrés Rivera García, químico en alimentos: "Las SES con pH neutro inactivan diferentes microorganismos patógenos como virus y bacterias, limitando su diseminación. Además, evitan la contaminación cruzada al ser usadas en las prácticas de prevención en materia de higiene, favoreciendo de manera importante a la obtención de alimentos inocuos. Son sustancias no tóxicas y amigables con el medio ambiente, que incluso se pueden utilizar para preservar la frescura de los alimentos sin alterar sus características. Todo esto representa grandes beneficios y seguridad durante su manejo en la industria alimentaria".

¿Qué se puede hacer en casa para mantener la inocuidad alimentaria?

La OPS recomienda a la población a tomar en cuenta 5 rubros clave<sup>2</sup> con diversas acciones que se pueden llevar a cabo. Entre ellas destacan:

- Mantener la limpieza. Esto incluye lavarse las manos antes y durante la preparación de los alimentos, así como después de ir al baño. Lavar y desinfectar todas las superficies, equipos y utensilios usados en la preparación de alimentos. Proteger los alimentos de insectos u otros animales.
- Usar agua y materias primas seguras. Esto es: usar agua libre de contaminantes tóxicos, seleccionar alimentos seguros y frescos, lavar y desinfectar frutas y hortalizas (especialmente si se comen crudas), elegir alimentos ya procesados como leche pasteurizada.
- Separar alimentos crudos y cocinados. Implica usar equipos y utensilios diferentes (como cuchillos y tablas para cortar) durante la manipulación de carne, pollo, pescado y otros alimentos crudos. También se recomienda conservar los alimentos crudos y cocinados en recipientes separados.
- Mantener los alimentos a temperaturas seguras. No hay que dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas. Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y perecederos (de preferencia en refrigeración o por debajo de los 5 °C). Mantener la comida caliente (arriba de los 60 °C) y no descongelar los alimentos a temperatura ambiente.
- Cocinar completamente los alimentos. Especialmente carne, pollo, pescado y huevos. Hervir los alimentos para asegurar que alcanzan los 70°C y recalentar completamente la comida que ya está cocinada.

"Todas las personas que manipulan o preparan alimentos tienen un rol que desempeñar y una tarea que hacer para asegurar la inocuidad alimentaria, por el bien de todos que somos consumidores. Prestemos atención a nuestra salud de manera preventiva", puntualiza Andrés Rivera García.



**¡GRACIAS!**

ESTERIPHARMA®  
INNOVANDO SOLUCIONES PARA LA SALUD