Presentación sobre la seguridad de los alimentos

Échele un vistazo a los procesos que mantienen los alimentos seguros para el consumo



¿Qué es la seguridad de los alimentos?

La seguridad de los alimentos incluye una serie de procesos destinados a mantener los alimentos seguros para el consumo. Entre estos procesos están, la atención a las granjas y a los animales, la producción, el etiquetado, el empaque, el almacenamiento, la distribución y la comunicación sobre las enfermedades de transmisión alimentaria.

Las enfermedades de transmisión alimentaria son **todas** aquellas enfermedades provocadas por consumir alimentos o bebidas contaminados. Según el tipo de contaminante, usted puede presentar síntomas, de leves a graves, a los pocos minutos o unas semanas después.

¿Por qué necesitamos pautas de seguridad para los alimentos?

Cada persona decide qué alimentos comer, pero deben poder ingerirlos sin peligro. Hay pautas de seguridad y regulaciones para los alimentos que se cosechan o se compran fuera del hogar que previenen reacciones alérgicas, enfermedades o la muerte. Estos procesos ayudan a promover el control de la calidad en las comunidades de todo el país para que usted tenga la tranquilidad de que los alimentos que compra pueden comerse sin peligro.

¿Quiénes ayudan a mantener los alimentos seguros?

Hay varias agencias que contribuyen a la seguridad de los alimentos en el país. Dado que estas labores se coordinan a nivel local, estatal y federal, la eficacia del monitoreo de la seguridad de los alimentos en los Estados Unidos depende del financiamiento y del personal disponibles.

Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos: Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA)

La FDA protege la salud pública al regular los alimentos y medicamentos en los Estados Unidos. Lo que incluye la regulación de la seguridad de los alimentos (excepto la carne, las aves y los productos con huevo, que los regula el FSIS), los cosméticos, los dispositivos que emiten radiaciones y los productos del tabaco. También regulan los medicamentos para seres humanos y animales, los productos biológicos y los dispositivos médicos.

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS)

El FSIS es una agencia de salud pública que pertenece al Departamento de Agricultura. El FSIS tiene la responsabilidad de garantizar que la carne, las aves y los productos con huevo puedan ingerirse sin peligro, y que se etiqueten y empaquen adecuadamente antes de comercializarse.

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC)

Los CDC encabezan las iniciativas federales para prevenir brotes de enfermedades de transmisión alimentaria, que ocurren cuando dos o más personas se enferman por consumir los mismos alimentos o bebidas contaminados. Esto incluye, colaborar con los departamentos de salud pública locales y estatales en la recopilación de datos, las investigaciones, el monitoreo y la respuesta a los brotes.

Última actualización: noviembre de 2026

Medidas para mantener los alimentos seguros

La seguridad de los alimentos se coordina a nivel estatal, local y federal. Es importante seguir estas pautas y regulaciones a cada paso de la «cadena alimentaria», desde la producción hasta la distribución y el consumo.



Cadena alimentaria para la seguridad de los alimentos: ¿Tienes leche?

La leche es una buena fuente de calcio y un buen ejemplo de las iniciativas coordinadas para mantener los alimentos seguros. Considere los pasos y las medidas de seguridad requeridas para llevar los alimentos del campo a la mesa:

- Cuidados veterinarios para que las vacas estén saludables.
- Pasteurización para eliminar las bacterias y virus peligrosos.
- Embotellado y etiquetado para mostrar los datos de nutrición.
- Transporte y almacenamiento refrigerado para evitar el deterioro.

En conjunto, estos pasos permiten poder consumir leche sin peligro. Eliminar uno de ellos podría poner en grave peligro la salud. Por ejemplo, obviar el proceso de pasteurización, conocido también como producir "leche cruda", puede exponer a las personas a gérmenes dañinos como la *E. coli*, la *listeria* y la *salmonela*. El proceso de pasteurización para la seguridad de los alimentos redujo notablemente las enfermedades de transmisión alimentaria durante el siglo pasado.



Comunicaciones de salud pública: Retiro del mercado y brotes

Los retiros de alimentos se producen cuando un productor retira del mercado un producto que no es seguro, ya sea de forma voluntaria por precaución o porque se lo ordenó un organismo regulador de la seguridad. Los retiros del mercado se usan para prevenir un brote de enfermedades de transmisión alimentaria o para contener la propagación de un brote.

Los departamentos de salud pública a nivel estatal y local ayudan a divulgar información sobre retiros del mercado y brotes. También pueden emitir alertas de salud pública, muchas veces cuando todavía no ha ocurrido el retiro del mercado. Por ejemplo, si las personas se están enfermando pero todavía no se ha determinado la causa de la enfermedad, los comunicadores de salud pública podrían divulgar información sobre cómo manipular o almacenar los alimentos de manera segura para mitigar los riesgos.

Para obtener información sobre retiros del mercado y brotes, visite:

- Brotes de enfermedades de transmisión alimentaria, CDC
- Retiros del mercado, brotes y emergencias, FDA
- Retiros del mercado y alertas, USDA
- Los sitios web de los departamentos de salud local o estatal

Qué puede hacer usted

Aunque se implementen todos estos procesos, **usted** desempeña un papel fundamental para que los alimentos puedan ingerirse sin peligro. Recuerde siempre:

- **Lavarse** las manos, limpiar las superficies y lavar los utensilios de cocina y los ingredientes.
- **Separar** la carne cruda, las aves, los mariscos y los huevos de otros alimentos.
- **Cocinar** los alimentos hasta que alcancen una temperatura interna que mate los gérmenes.
- **Enfriar** de inmediato los alimentos perecederos en un refrigerador o congelador.

Obtenga más información sobre los pasos para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria o cómo reportar un problema con algún alimento.



Para más información sobre la seguridad de los alimentos, visite foodsafety.gov