

# De la granja al plato, las normas ISO hacen que los alimentos sean seguros

Por *Sandrine Tranchard*  
2015 – 04 – 07

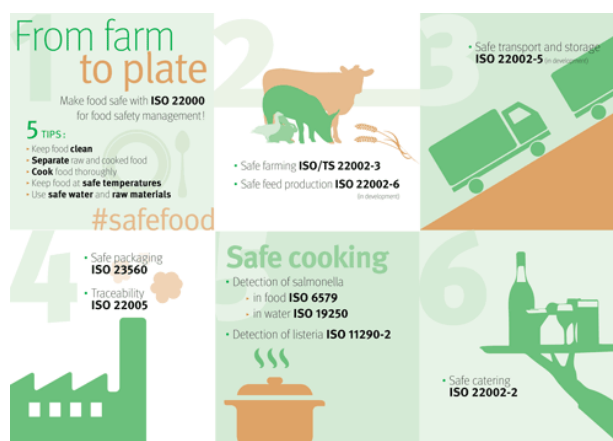


## ¿Usted sabe qué tan seguro es su plato?

Todos los días, los alimentos se mueven de un país a otro, a medida que se producen y luego se consumen. Esto puede hacer que los alimentos sean vulnerables a la contaminación y a otros peligros, así que ¿cómo podemos tener confianza en los productos que comemos y bebemos?

El Día Mundial de la Salud de este año se centra en la seguridad alimentaria. Para celebrar y dar a conocer la importancia de las normas alimentarias ISO lanza una campaña en los medios sociales.

Desde el 7 de abril descubra la campaña de ISO a través de sus seis carteles sobre la seguridad alimentaria



Las normas ISO promueven la calidad y la seguridad de los alimentos, así como la eficiencia de la cadena alimentaria, desde la granja hasta la mesa y ayudan a prevenir enfermedades, detectar bacterias y gestionar el riesgo.

Desde los productores agrícolas hasta los fabricantes de alimentos, laboratorios, reguladores, consumidores, una colección de normas ISO asegurará al mundo utilizar la misma receta cuando se trate de calidad de los alimentos, seguridad y eficiencia.

Trabajando a través de la red de miembros nacionales, ISO reúne la experiencia más importante y las mejores prácticas en materia de seguridad alimentaria en el mundo y la difunde tanto a los países desarrollados y en desarrollo.

Siga #SafeFood en [Facebook](#) y [Twitter](#)

Fuente: [Página web de ISO](#)

Traducción al español: Secretaría Ejecutiva de COPANT