

trías son fechas para celebrar y que invitan a compartir en torno a una parrilla. Sin embargo, en 2023 prácticamente se duplicaron los casos de brotes alimentarios en comparación a los años anteriores, durante la semana correspondiente a nuestro aniversario patrio. Según cifras del Ministerio de Salud, se reportaron 43 brotes de enfermedades de transmisión alimentaria, por lo cual este año debemos tomar mayor consciencia y recordar que las carnes y productos crudos constituyen un factor de riesgo de contraer alguna enfermedad cuando no son preparados y manipulados de manera higiénica y segura.

Estos pueden contener varios microorganismos patógenos, lo que, sumado a un aumento de la demanda, la falta de refrigeración y las exigencias de rapidez en

la atención, puede aumentar considerablemente los riesgos y consecuentemente terminar en algún centro asistencial, recargando aún más nuestro ya estresado sistema de salud pública. Extiende por esto una especial solicitud tanto a locatarios como a consumidores para minimizar estos riesgos alimentarios, tanto en el hogar como fuera de él, asumiendo nuestra cuota de responsabilidad y sentido común.

**Liliana Maier N.**

*Experta en Inocuidad Alimentaria, U. Santo Tomás*

## Riesgos alimentarios

Señor Director:

Está claro que las Fiestas Pa-