

## EDITORIAL

# Intoxicaciones con alimentos

**En lo que va del año se han registrado 19 brotes, afectando a 74 personas. Estas cifras no solo reflejan un problema de salud pública, sino que también nos invitan a reflexionar sobre nuestras prácticas de consumo de alimentos.**

Nuestra Región de Coquimbo destaca por su extensa costa y gran variedad de productos marinos. Lamentablemente cada año ha sido testigo de un preocupante aumento en los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente asociados al consumo de pescados y mariscos crudos.

Según datos de la seremi de Salud, en lo que va del año se han registrado 19 brotes, afectando a 74 personas. Estas cifras no solo reflejan un problema de salud pública, sino que también nos invitan a reflexionar sobre nuestras prácticas de consumo y manipulación de alimentos.

El llamado de las autoridades sanitarias es claro: debemos comprar productos del mar en lugares establecidos y asegurarnos de que se mantenga la cadena de frío. Sin embargo, más allá de las recomendaciones, es fundamental entender por qué estas medidas son tan importantes. El *Vibrio parahaemolyticus*, una bacteria presente en las aguas marinas, se convierte en un enemigo silencioso cuando los productos del mar no son manipulados correctamente. Su presencia aumenta con las altas temperaturas, y su ingesta puede

provocar graves cuadros de gastroenteritis.

El problema no solo radica en la compra de productos en lugares no autorizados, como vendedores ambulantes, sino también en la falta de conciencia sobre la manipulación segura de estos alimentos. Muchas veces, subestimamos el riesgo de consumir ceviches, sushi u otros platos crudos, pensando que el jugo de limón o una breve cocción son suficientes para eliminar cualquier bacteria. La realidad es que solo una cocción adecuada, de al menos cinco minutos, puede garantizar la inocuidad de estos productos.

La campaña de fiscalización que está llevando a cabo la seremi de Salud es un paso importante para combatir este problema. Sin embargo, la responsabilidad no recae únicamente en los fiscalizadores. Como consumidores, tenemos un papel crucial en esta cadena.

Es hora de tomar conciencia y adoptar prácticas más seguras: comprar en lugares autorizados, mantener la cadena de frío, lavar bien las manos y superficies, evitar la contaminación cruzada y cocinar adecuadamente los alimentos, son medidas simples pero efectivas que pueden marcar la diferencia.