
E

Editorial

Inocuidad alimentaria

Cerca de 30 brotes de intoxicaciones alimentarias se notifican al año en la Región.

Un llamado a estar alertas de la inocuidad alimentaria lanzó la autoridad sanitaria, especialmente por el alza en las temperaturas que ya se siente en la Región.

Ello porque durante esta temporada, cuando comienza a hacer calor, existe una mayor ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs), las cuales se producen por la ingesta de alimentos o agua contaminadas (parásitos, virus, protozoos, bacterias o toxinas), en cantidades suficientes para afectar la salud de quien las consume. Es más, un 36% de las ETAs se relaciona con comidas y platos preparados y un menor porcentaje con productos de la pesca, según la información del Minsal.

En La Araucanía, según datos de la Seremi de Salud, se notifican cerca de 30 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, siendo los meses de diciembre, enero y febrero los que representan un aumento en consultas por esta causa, periodo que coincide con paseos de fin de año, vacaciones o festividades de fin de año y de ahí la importancia del cuidado en estas actividades recreacionales, donde además las condiciones de manipulación y conservación de los alimentos pueden ser deficientes.

Un 36% de las ETAs se relaciona con comidas y platos preparados y un menor porcentaje con productos de la pesca, según el Minsal.

En La Araucanía, según datos de la Seremi de Salud, se notifican cerca de 30 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, siendo los meses de diciembre, enero y febrero los que representan un aumento en consultas por esta causa, periodo que coincide con paseos de fin de año, vacaciones o festividades de fin de año y de ahí la importancia del cuidado en estas actividades recreacionales, donde además las condiciones de manipulación y conservación de los alimentos pueden ser deficientes.

ser deficientes.

De ahí que una de las principales recomendaciones para evitar las ETAs sea la prevención. En ese sentido, los consejos son lavar las manos con agua y jabón antes y después de preparar los alimentos, igualmente hay que lavar frutas y verduras antes de consumirlas, mantener carnes, pescados, lácteos y huevos refrigerados hasta su preparación. Y en caso de no tener refrigerador, guardar los alimentos en contenedores especiales que mantienen una temperatura adecuada, además de consumir únicamente agua envasada, potable o hervida y separar los alimentos crudos de los cocidos.