



Columna

Alberto Godoy Tordoya  
Seremi de Salud



## Riesgos en la manipulación de alimentos

Los reportes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) naturalmente suben cada año al llegar el período estival. El aumento de la temperatura ambiental produce que los alimentos se descompongan con mayor rapidez, lo cual constituye un grave riesgo cuando las cadenas de frío no son respetadas.

Para disminuir ese riesgo y así proteger la salud de la población es que, en el marco de la Campaña de Verano que impulsamos junto al Ministerio de Salud (Minsal), estamos promovi-

**“Evite comprar en el comercio callejero ambulante, especialmente alimentos preparados”.**

viendo una serie de recomendaciones para asegurar una mejor manipulación de los alimentos durante este período. En el caso de los peligros derivados de una deficiente manipulación de alimentos, hacemos énfasis en la necesidad de cuidar las cadenas de frío. Carnes, pescados, lácteos y huevos, deben mantenerse refrigerados hasta el momento mismo de su preparación o consumo.

En el caso de pescados y mariscos, es recomendable trasladarlos en contenedores que mantengan la cadena de frío y consumirlos siempre cocidos. Los mariscos se deben hervir por al menos cinco minutos para consumirlos.

De la misma forma, deben refrigerarse lo antes posible los platos preparados -como el arroz y las salsas- si es que no se consumirán inmediatamente, los cuales son propensos a descomponerse con riesgo que algunas bacterias generen toxinas

que afecten la salud.

En época de verano y vacaciones, muchas familias irán de camping u optarán por alojamientos en casas de playa donde no hay suministro de agua potable directo desde la red. En esos casos, la recomendación es tener mucho cuidado con el agua que se va a consumir. Beba solamente agua envasada, potable -si hay suministro accesible- o hervida.

Con ese elemento debe lavar siempre las frutas y verduras antes de consumirlas. Finalmente, siempre -en toda época del año- es muy importante separar cuidadosamente los alimentos crudos de los cocidos, así como los utensilios que usaremos para trabajar con cada uno, para evitar la contaminación cruzada. Lave siempre muy bien sus manos -con agua y jabón- antes y después de preparar los alimentos y compre y consuma alimentos solamente en lugares autorizados.

Evite comprar en el comercio callejero ambulante, especialmente alimentos preparados. Salsas, mayonesas u otros alimentos, requieren mantenerse en frío para evitar su descomposición y las consiguientes intoxicaciones alimentarias, condición que no está asegurada en los puestos ambulantes no autorizados, al igual que muchas otras condiciones básicas que deben garantizar la inocuidad de los productos que se comercializan.

Además de las ETAs, la Campaña de Verano recoge otras amenazas a la salud de la población como son el Virus Hanta, la araña de rincón, la Fragata Portuguesa, la eventual aparición del mosquito Aedes Aegypti (que transmite el Dengue y la Fiebre Amarilla), los incendios forestales y las altas temperaturas. Para todas estamos difundiendo una serie de medidas preventivas.