



Esta semana se conmemoró el Día Mundial de la Salud y como cada año la Organización Mundial de la Salud (OMS) selecciona un área prioritaria de interés de salud pública, en esta ocasión el tema es la Seguridad Alimentaria. El objetivo de esta área es proteger a los consumidores de los riesgos de intoxicación por alimentos y de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) agudas o crónicas. Según la OMS los alimentos insalubres están relacionados con la muerte de aproximadamente dos millones de personas al año, en su mayoría niños. Esto debido a que los alimentos pueden contener bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas que causan más de 200 enfermedades, entre las que destacan: enfermedades diarreicas, problemas reproductivos y de desarrollo e incluso alteraciones cancerígenas. En esta ocasión el tema de la Seguridad Alimentaria nos llega con especial fuerza a los chilenos, pues no hay que olvidar que la zona norte vive un estado sanitario de emergencia el cual amenaza constantemente la salud de los ciudadanos. Es en esta situación de catástrofe donde más se debe cuidar la cadena de producción y almacenamiento de alimentos y velar por su inocuidad.

Es cierto que las preocupaciones de las autoridades de salud son muchas y que ya están haciendo los esfuerzos por mantener a la población sana, con asistencias médicas y abastecidas de medicamentos y vacunas, pero no hay que olvidar que los alimentos contaminados pueden provocar una crisis

sanitaria de graves consecuencias.

Para que los alimentos sean inocuos e inofensivos se deben seguir algunos pasos básicos: el lavado de manos es fundamental previo a la manipulación de cualquier alimento ya sea al prepararlo o consumirlo ,mantener la limpieza de los contenedores de comida, separar los alimentos crudos de los cocinados, cocinar los alimentos el tiempo suficiente de cocción, dejar los alimentos a temperaturas seguras sobre todo los que requieren refrigeración y utilizar agua potable, si no hay certeza de esta condición ,es mejor hervir el agua. Siguiendo éstas recomendaciones será posible disminuir el riesgo de ETA.

Julia Ortiz Puga, Directora de Escuela de Salud AIEP