



FOTO: /CC

E. coli no es la única que puede provocar una ETA por consumir alimentos crudos o en mal estado, son múltiples patógenos, sostiene la urgencióloga Aliosha Díaz.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) más de 200 agentes como bacterias, virus y parásitos pueden causar ETA, de las que hay 600 millones de casos y 420 mil muertes al año en el mundo. Nas cifras para Chile reportan más de 970 brotes anuales.

Carnes, leche, huevo, hortalizas, pescados y mariscos son los más críticos de portar microorganismos y/o descomponerse, aunque varios se consumen crudos en apetecidas preparaciones.

Aunque para asegurar la inocuidad alimentaria y prevenir las ETA es clave la correcta cocción, también la conservación e higiene, lo que implica a toda la cadena de producción hasta el consumidor final, principal responsable del cuidado de su salud.

Autocuidado para asegurar la inocuidad alimentaria y prevenir las ETA

El gastroenterólogo Patricio Ortiz destaca como elemental al lavado de manos después de ir al baño y antes de manipular alimentos o comer. Y siempre se deben lavar las frutas y verduras, y sanitizar superficies y utensilios entre alimentos para evitar contaminación cruzada.

Además, es crucial comprar alimentos en comercios establecidos y confiables que den seguridad de su origen y calidad, y almacenar según las condiciones requeridas para conservar cada producto como mantener la cadena de frío o en sitios sin humedad.

El profesional añade la importancia de consumir alimentos sólo en recintos que cuenten con la debida autorización sanitaria y en que se pueda verificar que cumplen las condiciones que garanticen la inocuidad alimentaria, evitando el consumo en puestos callejeros, por ejemplo. Además, siempre es aconsejable evaluar el aspecto de la comida antes de consumirla.

Investigación

Por el reciente caso de fallecimiento en Curanilahue, la Seremi de Salud Biobío mantiene una investigación, activada luego que la familia presentara una denuncia a inicios de abril por la intoxicación.

Isabel Rojas, seremi de Salud, explica que en primera instancia se fiscalizó al recinto, se aplicó un sumario sanitario con prohibición de funcionamiento en un área no formalizada por deficiencias sanitarias graves, y se tomaron muestras de alimento que se derivaron al Instituto de Salud Pública.

Los resultados son del 23 de abril y fueron positivos para E. coli productora de toxina Shiga, razón por lo que la autoridad sanitaria dictará otra prohibición de funcionamiento del local hasta que subsane deficiencias.

“Considerando que la muestra se realizó con posterioridad a la fecha de los primeros síntomas no es posible atribuir fehacientemente una relación causal entre los hechos ni descartarla”, afirma, también que la vigilancia epidemiológica permite descartar nuevos casos asociados a esta investigación.

