

Comida callejera aumenta los riesgos de sufrir enfermedades

Expertos dieron a conocer situaciones de riesgo ante el Escherichia coli. Consumidores dicen tener poco resguardo.

Cristian Aguayo Venegas
 cronica@estrellaconce.cl

El lamentable deceso de un niño de ocho años de edad que contrajo una infección por la presencia de Escherichia coli en su organismo tras comer una hamburguesa en Curanilahue, generó conmoción en la comunidad regional y nacional. Por este motivo, especialistas llamaron a extremar los cuidados al momento de consumir carnes, especialmente en locales de venta informal o de alta rotación.

“El mayor riesgo de contraer esta bacteria es cuando hay una cocción deficiente, contaminación cruzada entre un alimento contaminado y otro. Un mal lavado de manos tras ir al baño y luego manipular alimentos se puede dar tanto en hogares como en locales establecidos y ambulantes”, señaló Sergio Benavides, docente en Nutrición y Dietética de la Universidad San Sebastián.

“Uno de los ejemplos son los puestos callejeros, los que pueden aumentar el riesgo si no aseguran la cadena de frío, utilización de agua potable, cocción deficiente y control sanitario”, agregó.



AGENCIA UNO

LOS EXPERTOS FUERON CLAROS A LA HORA DE DETALLAR LOS RIESGOS PARA CONTRAER ESTA BACTERIA.

“Esta bacteria vive, de manera habitual, en el intestino de los animales y humanos. Sin embargo, suele contaminar la carne durante la faena o cuando se lleva a cabo una manipulación del alimento sin un adecuado lavado de manos. En otras palabras, una infección por Escherichia coli es causada por la contaminación fecal del alimento”, explicó.

Aliosha Sáez, jefa de Urgencias de Clínica Biobío, agregó que “más que espacios existen situaciones de riesgo. Por lo tanto, claramente, el circuito de

comida callejera falla en algún punto. No obstante, esto también puede pasar en cualquier tipo de restaurante, empresa o institución que manipula alimentos”.

“La bacteria llega por vía digestiva a las personas a través de los alimentos, ya sea por la contaminación durante su preparación o después de haber estado cocido. Muchas veces las personas sufrimos síndrome diarreico y síntomas gastrointestinales por contaminación con algunas bacterias, que en la gran mayoría son inofen-

sivas”, argumentó.

“Sin embargo, en algunas poblaciones de riesgo, como niños, embarazadas, adultos mayores e inmunocomprometidos, sobre todo si tienen contacto con cepas productoras, puede producirse un cuadro grave, incluso fatal, que es el síndrome hemolítico urémico. Éste produce una falla renal y afectación a nivel de la sangre, con anemia hemolítica, alteraciones de las plaquetas e insuficiencia renal, hasta la muerte”, detalló.

Betsabé Gajardo, nutri-

“Una infección por Escherichia coli es causada por la contaminación fecal del alimento”.

Sergio Benavides, docente Universidad San Sebastián

cionista de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de los Andes, concluyó que “siempre es relevante observar las condiciones de higiene del lugar y de la manipulación de los alimentos. Además, consultar, por ejemplo, si la hamburguesa es casera o es de algún proveedor externo, por ejemplo, comprada en estado congelado, ya que eso reduce su manipulación”.

CONSUMIDORES

“La verdad es que no tomo muchos resguardos. Cuando ando con hambre y poco tiempo, compro nomás en lo que haya cerca, sobre todo en carritos o locales de comida rápida. Igual uno sabe que puede ser medio riesgoso,

pero hasta ahora nunca me ha pasado nada grave”, señaló el penquista Sebastián Vega.

“Yo llego y compro. No me fijo tanto en el local mientras la comida se vea bien. A veces es lo más barato y rápido que hay, así que no queda otra, sobre todo, uno que pasa bastante en la universidad. Nunca he tenido problemas de salud por eso, pero igual siempre está esa duda de si algún día te puede tocar algo malo”, agregó el estudiante Rubén Maldonado.

“Evito comer en la calle, prefiero ir a lugares donde tenga más confianza. Igual cuando como carne, me fijo mucho en el color, que no esté muy roja o en mal estado. Soy bien precavida con eso, y si puedo pedir, siempre trato de que me la den en el punto que me gusta. Prefiero demorarme un poco más, pero sentirme segura con lo que estoy comiendo”, puntualizó a Javiera Gálvez.

Cabe puntualizar que La Estrella se comunicó con la Seremi de Salud para conocer los procesos de fiscalización alimentarias que llevan a cabo, sin embargo, no fueron contestadas las consultas. ☺