



La salud en nuestras manos

● La muerte de un niño tras consumir una hamburguesa en un local de comida rápida no sólo estremece, también interpela. No se trata de un hecho inevitable ni de una simple excepción, sino que de una señal de alerta sobre fallas que, en sistemas modernos de control, debieran ser cada vez más infrecuentes.

Si bien el riesgo cero no existe, en inocuidad alimentaria el estándar es precisamente reducirlo al mínimo posible mediante controles rigurosos en toda la cadena. Desde la producción primaria hasta el consumo final, existen múltiples puntos críticos donde pueden introducirse patógenos, lo que exige vigilancia constante y criterios homogéneos.

Chile cuenta con un estándar sanitario sólido, pero eso no basta. Se re-

quiere avanzar hacia una gobernanza efectiva del sistema alimentario, con instituciones que operen coordinadamente, integrando también a la industria, la academia y los propios consumidores.

La prevención no puede depender de esfuerzos aislados. A esto se suma la necesidad de fortalecer la capacitación permanente de quienes manipulan alimentos, bajo estándares exigentes y fiscalizables. No es sólo una tarea técnica, sino una responsabilidad directa sobre la salud pública. Lo que está en juego no es sólo la calidad de los alimentos, sino la confianza de las personas en un sistema que tiene el deber de protegerlas.

Dra. Liliana Maier, académica de la Facultad de Recursos Naturales y Medicina Veterinaria, Universidad Santo Tomás

El Austral de Osorno invita a sus lectores a escribir sus cartas a esta sección. Los textos deben tener una extensión máxima de 1.000 caracteres e ir acompañados del nombre completo, cédula de identidad y número telefónico del remitente. La dirección se reserva el derecho de seleccionar, extraer, resumir y titular las misivas. Las cartas deben ser dirigidas a cronica@australosorno.cl o a la dirección O'Higgins 870, Osorno.