



da rápida no solo 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, deberían 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. Chile cuenta con un estándar sanitario sólido, pero eso no basta. Se requiere 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.

Lo que está en juego no es solo la calidad de los alimentos, sino la confianza de las personas en un sistema que tiene el deber de protegerlas.

*Dra. Liliana Maier N.*

---

### **Muerte de niño**

● La muerte de un niño tras consumir una hamburguesa en un local de comi-

---