

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 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. No es solo una tarea técnica, sino una responsabilidad directa sobre la salud pública.

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. experta en inocuidad alimentaria y académica de la Facultad de Recursos Naturales y Medicina Veterinaria, U. Santo Tomás*