

## EDITORIAL

La Organización Mundial de la Salud plantea que el acceso a alimentos inocuos y nutritivos en cantidades suficientes es fundamental para mantener la vida y promover la salud. En ese mismo contexto, destacada en su sitio web que los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde enfermedades diarreicas hasta el cáncer.

"Además, generan un círculo vicioso de enfermedad y malnutrición que afecta especialmente a los lactantes, los niños pequeños, los ancianos y los enfermos. Los gobiernos, los productores y los consumidores deben colaborar para velar por la inocuidad de los alimentos y la calidad de los sistemas alimentarios", explica la OMS.

En base a esos argumentos, la acción estatal para frenar ese problema resulta fundamental. Por eso es importante que, de manera constante, se realicen fiscalizaciones necesarias para ello.

"Las intoxicaciones por alimentos son muy variadas, puede ser por ingerir una bacteria, una toxina, un hongo, un parásito, y eso a su vez, puede generar diversos cuadros clínicos. Algunos leves donde puede que sean autocontenidos, quizás tenga síntomas gastrointestinales que se resuelvan solos dentro de uno o dos días, hasta también enfermedades que pueden ser muchísimo más graves", dijo en entrevista con Diario Concepción, la sub-

# Alimentos inocuos siempre



*Es muy valorable que el Minsal aumente las fiscalizaciones respectivas, sin embargo, también hay una responsabilidad de la comunidad respecto del lugar que definen para consumir alimentos.*

*Carta*

secretaria de Salud Pública, Andrea Albagli Iruretagoyenay.

En ese sentido, la Unidad de Seguridad Alimentaria de la Seremi de Salud del Biobío, indicó que en 2025 se realizaron 2 mil 456 fiscalizaciones y este año la meta es lograr un 10% más: 2 mil 711 fiscalizaciones.

"Un 60% de los brotes por enfermedades transmitidas por alimento se generan por el consumo de pescados y mariscos, sobre todo porque no se elaboran con la higiene suficiente o porque no están debidamente cocidos. Así que es muy importante recordar que tienen que consumir su pescado y mariscos cocidos", dice la misma autoridad nacional.

En una temporada estival donde aumentan las salidas familiares, por vacaciones o distracción, resulta clave verificar que el consumo de alimentos se concrete en espacios establecidos y que cumplan con las normas de higiene exigidas por la autoridad.

En este punto, es muy valorable que el Minsal aumente las fiscalizaciones respectivas, sin embargo, también hay una responsabilidad de la comunidad respecto del lugar que definen para consumir alimentos. Eso, siempre, hay que tenerlo presente.