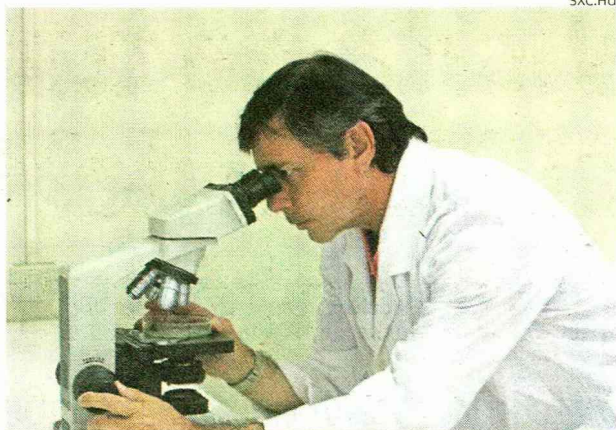


Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño
19/01/2015	HOY X HOY - SANTIAGO-CHILE	4	4	EL 46% DE LAS INTOXICACIONES OCURREN EN CASA	8,8x24

SXC.HU



Luis Olgún, experto en calidad de alimentos.

El 46% de las intoxicaciones ocurren en casa

Los mayores errores son no respetar la cadena de frío y mezclar la preparación.

Al contrario de lo que podría pensarse, la mayor parte de las intoxicaciones alimentarias no se producen al comer fuera del hogar. Según un informe elaborado con datos del departamento de Epidemiología del Ministerio de Salud, el 46% de ellas en 2013 se provocó por una mala manipulación en la casa y sólo en el 21% fue responsabilidad de los restaurantes.

La información fue proporcionada por el experto en control de calidad de los alimentos, veterinario y académico de la U. de Las Américas, Luis Olgún, quien explicó que dos causas frecuentes son realizar prácticas que favorezcan la contaminación cruzada y la pérdida de la cadena de frío.

Lo que sucede

Sobre la cadena, comentó que una persona que en verano saca un producto perecible de un vitrina refrigera-

da puede permanecer en el local, en la caja y en el trayecto por mucho más de una hora en un ambiente propicio para su alteración.

Para evitar la contaminación cruzada, en tanto, recomendó usar tablas únicas para trozar los alimentos crudos, lo que es ideal para evitar el contacto entre carnes y vegetales.

* Ambulantes

Evitar comprarles productos que requieren seguridad total en respeto a la cadena de frío.

* Alimentos crudos

Son responsables del 99% de las intoxicaciones, por lo que aconsejan no comerlos.

* El ceviche

Como se hace con pescado, el consejo es meterlo un minuto al agua hirviendo.