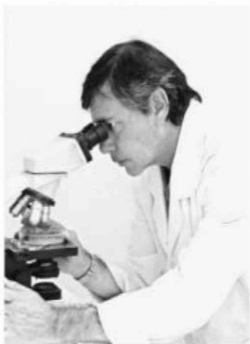


46% de las intoxicaciones de verano ocurren en casa

● 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 Olguín, quien explicó que dos causas frecuentes son realizar prácticas que favorezcan la contaminación cruzada y la pérdida de la cadena de frío.

Sobre la cadena, comentó



HUGO OLGUÍN, EXPERTO.

que una persona que en verano saca un producto perecible de un vitrina refrigerada 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. 