

LLUVIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Señora directora:

Tras las intensas lluvias, el llamado de la autoridad sanitaria a no consumir frutas y verduras con barro o que hayan estado expuestas a aguas de inundación responde a una razón epidemiológica clara. Cuando el agua de lluvia se mezcla con aguas servidas, arrastra consigo bacterias, virus y parásitos capaces de contaminar los alimentos y desencadenar brotes de enfermedades transmitidas por vía alimentaria.

Entre los agentes que más preocupan figuran *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Shigella* y *Campylobacter*, además del virus de la hepatitis A, el norovirus y parásitos como *Giardia* y *Cryptosporidium*. Su ingesta puede provocar diarrea intensa, vómitos, fiebre y deshidratación, cuadros que en los casos más severos derivan en insuficiencia renal, hepatitis aguda o infecciones sistémicas de riesgo vital. Niños, adultos mayores, embarazadas y personas inmunocomprometidas son quienes enfrentan mayor vulnerabilidad frente a estos cuadros.

La recomendación, entonces, no busca alarmar sino prevenir. Comprar alimen-

tos en establecimientos autorizados, usar agua potable para su preparación y desechar directamente aquellos productos que hayan tocado barro o aguas contaminadas son medidas simples pero efectivas. Vale la pena insistir en un punto que muchas veces se pasa por alto: el lavado casero, por prolijo que sea, no garantiza eliminar por completo estos microorganismos.

María Jesús Hald
Epidemióloga Facultad de Medicina
UNAB