

Humedad y hongos en una cocina pueden poner en riesgo la inocuidad de los alimentos, advierte académico UCSC

- *Especialista en Salud Pública explica que la acumulación de vapor favorece la proliferación de microorganismos y aumenta el riesgo de contaminación durante la preparación de alimentos.*

Las imágenes difundidas en los últimos días desde la Central de Alimentación del Hospital Clínico Regional Guillermo Grant Benavente de Concepción, donde trabajadores denunciaron una intensa acumulación de vapor, humedad y la presencia de hongos en distintas superficies, reabrieron el debate sobre las condiciones sanitarias necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos en recintos de salud.

Más allá del caso específico, el académico de Salud Pública de la Universidad Católica de la Santísima Concepción (UCSC), Rodrigo Buhring, explicó que ambientes con ventilación deficiente y exceso de humedad representan un riesgo tanto para quienes manipulan alimentos como para los consumidores.

“Claramente se observa un incumplimiento en términos de lo que establece la normativa nacional respecto a la gestión de inocuidad, porque la acumulación de humo y vapor genera un riesgo no solamente para los alimentos, sino también para los trabajadores”, señaló.

El especialista explicó que cuando los sistemas de extracción no funcionan adecuadamente, la humedad se acumula y favorece

la formación de condensación sobre techos y otras superficies. En esas condiciones, agregó, pueden desprenderse partículas físicas y agentes biológicos que terminan entrando en contacto con los alimentos.

“La acumulación de vapor, en el contexto de una campana que posiblemente no haya tenido una buena mantención, puede provocar desprendimiento de partículas físicas y esporas de algunos agentes biológicos, como hongos, que pueden quedar en los alimentos y generar un riesgo para los consumidores”, indicó.

Riesgo de contaminación cruzada

Buhring explicó que el problema no se limita únicamente a la presencia visible de hongos. La humedad persistente crea un ambiente favorable para el crecimiento de distintos microorganismos capaces de contaminar superficies, utensilios y equipos utilizados durante la preparación de alimentos.

“Precisamente la acumulación de humedad o el agua que permanece sobre las superficies puede generar condiciones propicias para que proliferen algunos agentes bacterianos. Eso puede provocar contaminación no solamente de los alimentos, sino también de los utensilios con los que se manipulan, generando además un riesgo de contaminación cruzada”, afirmó.

La contaminación cruzada ocurre cuando microorganismos presentes en una superficie o utensilio son transferidos a los alimentos durante su manipulación, aumentando el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Posibles efectos en la salud

Respecto de las consecuencias para quienes consumen alimentos contaminados, el académico explicó que estas dependerán del microorganismo involucrado.

“Es variable dependiendo del tipo de hongo, pero por lo

general muchos de estos patógenos generan problemas de tipo gastrointestinal”, comentó.

En ese contexto, enfatizó que mantener condiciones adecuadas de ventilación, controlar la humedad y realizar una mantención periódica de los sistemas de extracción son medidas esenciales para asegurar la inocuidad alimentaria, especialmente en establecimientos de salud donde diariamente se preparan comidas para pacientes con distintos grados de vulnerabilidad.