



## Si va a comer... ¡vista de águila!

**Publicado: Miércoles 01 agosto 2018 | 08:35:15 pm.**

**Publicado por: Nelson García Santos**

Siempre que ocurre una intoxicación masiva como una reciente que en Santa Clara afectó a más de 40 personas, se disparan las alarmas y el corre-corre para evitar un posible desenlace fatal.

En esta ocasión se logró, al igual que en otras tantas, resolver el contagio agudo ocasionado a personas que consumieron cakes de la variedad de tres leches, producidos por una trabajadora por cuenta propia en esta ciudad.

Pero, ¡cosas de la vida! menos pavor causa apreciar, a simple vista, condiciones que pueden desencadenar la temible intoxicación u otras enfermedades.

Ahí están la exposición de alimentos a inadecuadas temperaturas ambientes como las actuales, el incumplimiento de las normas de manipulación, hecha esta a manos sucias, esas de estrechones de manos a los amigos en plena venta, del manejo del dinero y de recoger lo que cayó al suelo sin pasarlas, después, por agua y jabón.

También delante de nuestros ojos está la deficiente higiene en los lugares de comercialización y, para colmo, se le nota, a veces, hasta en los propios manipuladores.

Otros de los desatinos, bastante generalizado y fácil de comprobar por usted, la cocción insuficiente de las carnes o cualquier otro tipo de producto, lo que se puede notar a la hora de ingerir. Y qué decir de los alimentos destapados en contacto con el polvo o las moscas y de vasos o platos mal fregados.

Para colmo resulta excepcional ver a un vendedor de alimentos lavarse las manos, una acción higiénica que debe ser constante. Pero hay más: en muchos puntos de venta no cuentan ni con agua ni detergente.

Según especialistas de Salud Pública entre los alimentos de más riesgo y que requieren de sumo cuidado en su

preparación y conservación pueden enumerarse los productos a base de huevo, las mayonesas, las carnes, los quesos, el pescado, los moluscos y las conservas.

Escribo sobre violaciones en la venta de comestibles que una mirada perspicaz del propio cliente puede alertarlos sobre el peligro a que se expone al consumirlos, porque si el mostrador está sucio, imagine usted la cocina.

Claro existen otros deslices fuera de la visión del consumidor, por ejemplo, lavado insuficiente de las materias primas, cuyo origen a veces es incierto; la descongelación inadecuada antes de la cocción, el uso de agua no potable, el exceso de tiempo transcurrido entre la elaboración del producto y su consumo, procederes estos que resultan peligrosísimos.

Para que se tenga una idea exacta de lo vital de una mirada clarividente antes de comprar y comer, sepa que entre las multas impuestas o servicios paralizados por incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias, figuran las irregularidades que están a la vista de los clientes.

Entonces, por qué estos, en vez de asumir una postura responsable e inteligente, se exponen dócilmente a una posible intoxicación u otro padecimiento.

Se puede concluir, sin la menor duda, que si se trata de comer hay que ir con una vista de águila, bien avispada para desechar el lugar donde la higiene está maltrecha a cara limpia.

<http://www.juventudrebelde.cu/opinion/2018-08-01/si-va-a-comer-vista-de-aguila>