

## Alimentos más seguros para todos

*[Narradora: Myriam Grajales-Hall:]* A pesar de que los Estados Unidos cuentan con uno de los sistemas alimentarios más seguros en el mundo, cada año una de cada seis personas se enferma por comer un alimento contaminado. Para contrarrestar esta situación, las autoridades fitosanitarias están en proceso de implementar cambios profundos en la seguridad alimentaria.

*[Trevor Suslow, especialista en seguridad alimentaria de Extensión Cooperativa de la Universidad de California en Davis:]* “Estamos entrando en un periodo muy importante en los Estados Unidos en términos de la inocuidad de todos los alimentos; pero en concreto, mi especialidad son las frutas y verduras frescas y la Administración de Alimentos y Medicamentos acaba de concluir el periodo de comentarios públicos sobre las regulaciones propuestas para todos los alimentos, incluyendo la salubridad de las frutas y verduras.

*[Narradora:]* En enero del 2011, el presidente Obama firmó una nueva ley que implementará el mayor cambio en más de 70 años, en materia de seguridad alimentaria. La Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria busca ayudar a prevenir la distribución de alimentos peligrosos o insalubres para prevenir enfermedades a causa de alimentos contaminados.

Estos cambios impactarán a toda la población:

*[Suslow:]* Ya sea que esté involucrado en la agricultura o como consumidor, la seguridad alimentaria es de vital importancia: queremos alimentos de buena calidad, queremos que sean nutritivos y, por supuesto, queremos alimentos que no nos hagan daño, libres de peligros.

*[Narradora:]* Y todos podemos poner de nuestra parte tomando en cuenta sencillas medidas para prevenir enfermedades causadas por alimentos contaminados, entre ellas:

- **Lavarse las manos** con agua tibia y jabón antes y después de manipular alimentos crudos.
- **Lavar las frutas y verduras** con agua de la llave antes de comerlas o prepararlas.

Suslow hace una recomendación que contradice una práctica común.

*[Suslow:]* Ahora sabemos gracias a las investigaciones, que cualquier deterioro, magulladura o pudrición que haya en alimentos o en verduras aumenta el riesgo de que tengan salmonella o E.Coli”.

Cuando era chico, a nadie le gustaba tirar los alimentos y simplemente quitábamos el pedazo dañado y nos comíamos el resto. Si el alimento está en muy mal estado, probablemente es mejor tirarlo que arriesgarse a quitarle la parte dañada y comérselo, a menos que vaya a cocinarlo.

*[Cierre:]* Para más información acerca de seguridad alimentaria, visite este sitio de la UC <http://espanol.ucanr.edu>