

En medio de expansión de carros y cocinerías en la vía pública: Registran más de 500 brotes y dos mil enfermos por afecciones transmitidas por alimentos

Regiones del norte están entre las zonas que presentan las mayores tasas de este tipo de enfermedades.

CLAUDIO SANTANDER

Los puestos de venta de comida preparada en la vía pública, entre los que se cuentan los frecuentes carros parrilleros, se han vuelto una imagen cotidiana en los paseos peatonales y ferias libres. Una percepción que aumenta mediante el fuerte vaho de frituras, carne asada, embutidos y salsas con las que se acompañan los distintos tipos de preparaciones, sin mayores resguardos sanitarios.

Frente a este panorama, expertos han advertido una y otra vez del riesgo de consumir este tipo de productos. Datos del Ministerio de Salud (Minsal), sobre reportes de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimento (ETA), detallan que hasta la semana estadística 15 de este año (6 al 12 de abril) había 514 brotes por este tipo de afecciones (confirmados y en estudio) a nivel país. Una cifra que incluye 2.394 enfermos y 60 hospitalizados.

Además, según el reporte, esa misma semana, las regiones de Arica y Parinacota y Tarapacá presentan las tasas más altas de brote (13,27 y 10,95, respectivamente), superando ampliamente el promedio país (2,54).

Los 514 brotes de este año ya representan un tercio de los 1.526 brotes válidos del año pasado, con 7.693 enfermos y 171 hospitalizados, y una tasa de brote informada (7,60) mayor que la de años previos.

300 kilos de comida

La semana pasada, la Seremi de Salud de Antofagasta y el municipio lo-



ANTOFAGASTA.— La zona céntrica de la ciudad nortina muestra una presencia habitual de carros de comida ambulante.

cal encabezaron un operativo de fiscalización a cinco puestos de comida ambulante en el sector norte de la ciudad. Comerciantes informales habían instalado en el lugar toldos azules con el fin de vender colaciones, sándwiches, platos preparados y jugos, entre otros. El procedimiento finalizó con el decomiso de 300 kilos de alimentos, mientras que Carabineros detuvo a una mujer por receptación de vehículo con encargo por robo. “En Antofagasta hay mucha venta de comida preparada en la vía pública. En el centro, los fines de semana en las playas, y es el colmo en la feria de ‘las pulgas’. Es impresionante. Un sector parece cocinería, por el olor y el humo”, dice Antonio Sánchez, presidente de la Cámara de Comercio de Antofagasta.

“Otro tema es la venta de alimentos

a través de redes sociales, que tampoco tiene control sanitario”, agrega.

En Santiago, en tanto, también resulta habitual la instalación de cocinerías en el Paseo Puente, como en los sectores limítrofes entre esta comuna y Recoleta. Lo mismo en Estación Central (Región Metropolitana).

Más al sur, Moisés Ríos, presidente de la Unión Comunal de Junta de Vecinos de Concepción, comenta que han informado a las autoridades para que adopten medidas ante esta contingencia. “Pero ocurre que el sistema es tan lento, que se entiende que vayan al alza estos brotes. Hemos insistido en el retiro de estos carros en el centro y en el barrio Brasil. Las discotecas después cierran y abundan estos carros que venden comida, pero nadie sabe de dónde viene y cómo la preparan”, dice.