

Chile no tiene una regulación sanitaria para el *delivery*: Días de 30 °C encienden alerta sobre la cadena de frío en reparto de comida

Los primeros 60 minutos son cruciales para seguridad de los alimentos, pero falta trazabilidad. Salud trabaja en una norma.

JUDITH HERRERA C.

Si hasta hace unos años para pedir a domicilio había que llamar por teléfono a un restaurante, hoy el *delivery* se ha popularizado por la irrupción —espoleada por la pandemia— de las aplicaciones digitales.

Sin embargo, este escenario ha abierto un flanco de preocupación debido a los riesgos sanitarios derivados de que Chile no cuenta con una regulación actualizada para las plataformas y sus repartidores.

Erwin Landskron, académico de Tecnología Médica de la U. Diego Portales, plantea que en caso de un viaje de 60 minutos, el factor crucial “es la temperatura del alimento al inicio del trayecto y la eficiencia del aislamiento. Si el alimento logra mantenerse estrictamente fuera de la zona de peligro (por encima de 60 °C o por debajo de 5 °C), el riesgo de infección es mínimo”.

Advierte que “el riesgo se materializa si se produce una falla en el punto de partida: si el alimento sale del restaurante a una temperatura ya cercana o dentro de la zona de peligro, 60 minutos son suficientes para que patógenos de rápida reproducción aumenten”.

Alejandra Bretti, coordinadora del área gastronómica de Nutrición y Dietética de la U. del Desarrollo, afirma que “cuando un pedido de *delivery* se demora demasiado, y más aún en épocas de calor, los alimentos pueden pasar largos períodos en rangos de temperatura inseguros, aumentando el riesgo de intoxicaciones”.

A juicio de Landskron, el mayor problema “reside en el control térmico e insuficiente de los alimentos, donde las cajas térmicas, a menudo de baja calidad o mal mantenidas, no ofrecen la capacidad de aislamiento para resistir el calor, agravado por el motor de la moto”.



HECTOR FLORES SCROFFT

CONTROL RETRASADO.— Según expertos, el auge del reparto a domicilio por aplicaciones ha sido más veloz que el poder de fiscalización.

Alerta de que la situación empeora por factores “como la falta de exclusividad en la entrega, que lleva a que el repartidor realice múltiples paradas y abra repetidamente el contenedor”.

La advertencia también apunta al *delivery* de supermercados, cuyo principal riesgo en alimentos congelados “es la ruptura de la cadena de frío, lo que se manifiesta en la descongelación parcial o total del producto (...). Si el consumidor, al recibir el producto opta por volver a congelarlo, no solo sufre una degradación irreversible de la calidad, sino que también fija en el producto una carga bacteriana más alta”.

Para Bretti, “existe un vacío normativo importante en torno al funcionamiento de las plataformas. Si bien los alimentos pueden ser preparados correctamente en los locales, cumpliendo con todas las exigencias sanitarias, una vez que el producto sale del establecimiento se pierde en gran parte la trazabilidad”.

“El crecimiento explosivo de este sistema ha sido mucho más rápido que la capacidad de fiscalización de las autoridades”, afirma la docente.

El jefe del Departamento de Nutrición y Alimentos del Ministerio de Salud, Cristián Cofré, explica que trabajan en una actualización del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) que “incorpora expresamente el reparto de alimentos a domicilio, incluidos los que son realizados por aplicaciones digitales y pedidos telefónicos. Esta propuesta busca regular las condiciones sanitarias específicas del *delivery*, considerando aspectos como cadena de frío, tiempos de traslado y características de los medios de transporte”.

El documento, añade Cofré, aún se encuentra en trámite, pero “estará en consulta pública para la opinión de los interesados posteriormente”.

Según Verónica Jadue, gerente de Comunicaciones de Uber, se trabaja “en conjunto con restaurantes y socios repartidores para reforzar buenas prácticas de traslado de alimentos, al tiempo que compartimos recomendaciones con los usuarios”.

Se ha reforzado “el sellado adecuado de los pedidos; a los socios repartidores, el uso de mochilas térmicas especiales para mantener la temperatura de los alimentos, y a los usuarios les recomendamos retirar sus pedidos apenas sean entregados”.

ESTIMACIÓN
Entre 90 mil y 100 mil
personas trabajan en un
año repartiendo a
domicilio, según fuentes
de la industria.