



ARCHIVO  
AUTORIDAD REFORZÓ EL LLAMADO A CONSUMIR EN LOCALES AUTORIZADOS.

## Seremi de Salud registró 92 brotes de ETA's en 2025

**BALANCE.** En la región hubo 705 personas afectadas en el periodo.

Un total de 92 brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) se registraron durante 2025 en la región. De acuerdo a los datos dispuestos por el Departamento de Estadísticas e Información de Salud (DEIS) del Minsal, fueron 705 las personas afectadas por estos episodios el año pasado.

La información disponible a la semana epidemiológica N° 52 de 2025 evidencia un aumento de los brotes ETAs reportados a la autoridad sanitaria respecto de 2024.

Al respecto, la seremi de Salud (s) Roxana Carrasco, señaló que "estas cifras evidencian un aumento de un 10,8% en los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos respecto del año anterior. Este escenario refuerza la necesidad de extremar las medidas de prevención, fortalecer el autocuidado y asegurar el estricto cumplimiento de la normativa sanitaria, especialmente en la manipulación, preparación y consumo de alimentos, para proteger la salud de la población".

### AFECCIONES

En comparación con el año anterior, durante 2025 los brotes aumentaron de 83 a 92 en la región, afectando a 705 personas, de las cuales 19 debieron ser hospitalizadas.

### 54% de los brotes

se produjo por el consumo de alimentos en instalaciones destinadas a la preparación y consumo inmediato.

**"Este escenario refuerza la necesidad de extremar medidas de prevención, el autocuidado y el cumplimiento de la normativa".**

Roxana Carrasco  
seremi de Salud (S)

Del total de brotes registrados en 2025, el 33,7% estuvo asociado a comidas y platos preparados, seguido por productos cárneos.

Asimismo, el 54% de los brotes se produjo por el consumo de alimentos en instalaciones destinadas a la preparación y consumo inmediato.

### MEDIDAS SANITARIAS

En el marco de la campaña de verano, la autoridad de salud reforzó el llamado a la comunidad a consumir alimentos solo en locales autorizados, mantener una adecuada higiene de manos antes de manipular o consumir alimentos, respetar la cadena de frío y denunciar cualquier irregularidad sanitaria a través de la plataforma oirs.minsal.cl, lo que permite activar oportunamente las fiscalizaciones correspondientes.

A los establecimientos, en tanto, Carrasco reiteró la obligación de cumplir estrictamente con la normativa sanitaria vigente, capacitar a sus manipuladores de alimentos y reforzar los controles internos, con el fin de prevenir nuevos brotes y proteger la salud de la población. <3