



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 preventión, 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 oírs.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.