

Fecha: 15-12-2025
Fuente: El Mostrador
Título: **Los riesgos de pedir comida por delivery en verano**

Visitas: 171.649
VPE: 1.207.551

Favorabilidad: ☐ No Definida

Link: <https://www.elmostrador.cl/noticias/opinion/cartas/2025/12/15/los-riesgos-de-pedir-comida-por-delivery-en-verano/>

Señor director: Es necesario alertar a los consumidores sobre los riesgos sanitarios del delivery de alimentos en época de verano, una <p>actividad masiva que carece de regulación adecuada y que, con altas temperaturas, pone en jaque la inocuidad de los alimentos. </p> <p> El principal peligro es la ruptura de la cadena de frío y calor.

Si un alimento preparado sale del restaurante y entra a la Zona de Peligro (5°C a 60°C), 60 minutos son suficientes para que patógenos como Clostridium perfringens o Bacillus cereus se multipliquen rápidamente o inicien la producción de toxinas, incluso si el plato se recibe en una hora. </p> <p> Los contenedores térmicos no ofrecen el aislamiento necesario contra el calor ambiental. En el caso de congelados, la ruptura de la cadena de frío con ascenso de la temperatura sobre 0°C, reactiva la actividad microbiana.

Por ello, el traslado no debería exceder los 30 a 45 minutos para evitar la pérdida de calidad e inocuidad. </p> <p> Por lo tanto, es necesario considerar algunas recomendaciones para el consumidor: priorizar establecimientos conocidos.

Al recibir el pedido, medir la temperatura de inmediato (si es posible). El alimento caliente debe estar humeante (sobre 60°C) y el frío, frío (bajo 5°C). Nunca volver a congelar un producto que llegó descongelado o reblandecido.

Y evitar pedidos de congelados si el trayecto de reparto supera los 45 minutos en altas temperaturas. </p> <p> Erwin Landskron, </p> <p> académico Escuela de Tecnología Médica UDP. </p> <p> Síguenos en:</p> <p> Súmate a nuestro canal en:</p> Autor: Erwin Landskron



Señor director:

Es necesario alertar a los consumidores sobre los riesgos sanitarios del delivery de alimentos en época de verano, una actividad masiva que carece de regulación adecuada y que, con altas temperaturas, pone en jaque la inocuidad de los alimentos.

El principal peligro es la ruptura de la cadena de frío y calor. Si un alimento preparado sale del restaurante y entra a la Zona de Peligro (5°C a 60°C), 60 minutos son suficientes para que patógenos como Clostridium perfringens o Bacillus cereus se multipliquen rápidamente o inicien la producción de toxinas, incluso si el plato se recibe en una hora.

Los contenedores térmicos no ofrecen el aislamiento necesario contra el calor ambiental. En el caso de congelados, la ruptura de la cadena de frío con ascenso de la temperatura sobre 0°C, reactiva la actividad microbiana. Por ello, el traslado no debería exceder los 30 a 45 minutos para evitar la pérdida de calidad e inocuidad.

Por lo tanto, es necesario considerar algunas recomendaciones para el consumidor: priorizar establecimientos conocidos. Al recibir el pedido, medir la temperatura de inmediato (si es posible). El alimento caliente debe estar humeante (sobre 60°C) y el frío, frío (bajo 5°C). Nunca volver a congelar un producto que llegó descongelado o reblandecido. Y evitar pedidos de congelados si el trayecto de reparto supera los 45 minutos en altas temperaturas.

Erwin Landskron,

académico Escuela de Tecnología Médica UDP.

