

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 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. Los contenedores térmicos no ofrecen el aislamiento necesario contra el calor ambiental. En el caso de los 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. </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

CHIOSTRAUER

Environ Biol Fish (2007)

## **Los riesgos de pedir comida por delivery en verano**

For Brian Landhuis

3

#### *Author's direction*

Es necesario alertar a los comensadores sobre los riesgos sanitarios del delivery de alimentos en épocas de verano, una actividad misma que carece de regulación adecuada y que, con altas temperaturas, acentúa la inseguridad de los alimentos.

El principal peligro es la ingesta de la carne de frío y calor. Si un alimento preparado sale del restaurante y entra a la Zona de Peligro (3°C a 60°C), 60 minutos son suficientes para que patógenos como *Clostridium perfringens* o *Escherichia coli* se multipliquen rápidamente e iniciar la producción de toxinas, lo que es el resultado de comer una bocanada.

Los congeladores 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 tratamiento no debería exceder las 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 confiables. Al recibir el pedido, medir la temperatura de inmediato (si es posible). El alimento caliente debe estar caliente (sobre 60°C) y el frío, bien frío (5°C). Nunca volver a congelar un producto que llegó descongelado o refrigerado. Y evitar pedidos de congelados si el tránsito de reparto supera las 45 minutos en otras temperaturas.

Erwin Landeskron

