

Fecha: 20-05-2025
Medio: Las Noticias
Supl.: Las Noticias
Tipo: Noticia general
Título: Seremi de Salud investiga origen de brote de salmonella en Cárcel

Pág.: 2
Cm2: 372,6
VPE: \$ 618.937

Tiraje: 3.600
Lectoría: 13.800
Favorabilidad: ☐ No Definida

Seremi de Salud investiga origen de brote de salmonella en Cárcel

Andrés Cuyul indicó que la principal hipótesis que manejan apunta a la posible pérdida de cadena de frío en tortas que ingresaron al penal con motivo de la celebración masiva del Día de la Madre.

Neimar Claret Andrade

Tras el brote de salmonella reportado en la Cárcel de Angol, la Seremi de Salud activó el protocolo diseñado para estos casos para investigar el origen de esta situación.

Al respecto, el seremi Andrés Cuyul informó que tras recibir el informe relacionado con este episodio en el que se registraron 109 afectados entre internos y funcionarios de Gendarmería, "a la fecha se han confirmado cuatro casos de salmonellosis de este grupo. Tras la notificación nosotros

activamos nuestro protocolo de vigilancia epidemiológica y realizamos una inspección sanitaria al recinto penitenciario verificando el cumplimiento, tanto de las condiciones de higiene, como de almacenamiento de alimentos institucionales".

"La principal hipótesis que manejamos —detalló— apunta a la posible pérdida de cadena de frío en tortas que ingresaron al penal con motivo de la celebración masiva del Día de la Madre. Actualmente nos encontramos a la espera de los resultados del laboratorio para confirmar esta hipótesis. Del total de casos afectados, 108 reci-



Andrés Cuyul, Seremi de Salud.

bieron atención ambulatoria mientras que un interno se encuentra hospitalizado en buenas condiciones generales con tratamiento antibiótico".

La Autoridad Sanitaria de La Araucanía indicó que "la salmonellosis es una enfermedad transmitida, principalmente, por el consumo de alimentos contaminados por la bacteria salmonella y tiene un periodo de incubación que va de 6 a 72 horas

y con inicio de síntomas a partir de las 12 a las 36 horas posteriores al consumo del alimento contaminado. Entre los posibles signos y síntomas de esta infección están la diarrea, cólicos abdominales, fiebre, náuseas, vómitos y dolor de cabeza y, en algunos casos, sangre en las heces. Si no se maneja adecuadamente estos cuadros gastrointestinales pueden provocar deshidratación especialmente en personas más vulnerables".

De igual modo recalcó que "la prevención principalmente se basa en buenas prácticas e higiene en la manipulación de alimentos, cocción adecuada de alimentos y las medidas de autocuidado".

Entre las acciones adoptadas en el caso de la cárcel de Angol se encuentran la toma de muestras a los casos sintomáticos, la coordinación

con el Hospital Mauricio Heyermann Torres para el análisis y seguimiento epidemiológico de la situación, mientras que Gendarmería ha reforzado la sanitización diaria del recinto, ha incrementado el abastecimiento de jabón e insumos para la higiene de manos y también ha establecido que todo alimento que ingrese desde el exterior del penal cumpla con criterios de adquisición segura y en locales autorizados.

Finalmente el seremi Andrés Cuyul afirmó que también "se ha recomendado la suspensión temporal de visitas como medida preventiva. Como autoridad sanitaria seguiremos monitoreando la evolución del brote y tomando las medidas necesarias para proteger la salud, tanto de la población penal como del personal que trabaja en ese centro de detención".