LITORALPRESS

Fecha: 18-06-2025
Medio: El Mercurio
Supl. : El Mercurio - Edición Especial I
Tipo: Noticia general
Título: **Pese a riesgos para la salud, prolifera la venta de comida preparada en la calle**

Pág. : 5
Cm2: 522,4

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: No Definida

En operativos deben retirar y botar las preparaciones por su contaminación:

Pese a riesgos para la salud, prolifera la venta de comida preparada en la calle

En los últimos dos años se decomisaron más de 200 toneladas de alimentos en la capital. Este año, solo en Arica, ya se han incautado 980 kilos.

DANIELA VALENZUELA

En cualquiera de las dos salidas de la estación de metro Alberto Hurtado es posible encontrar algo para comer. Decenas de puestos llenan la vereda. También lo hacen los desechos de cada una de estas preparaciones que se acumulan tras las cocinerías. Las manchas de aceite colman el suelo.

Según el seremi de Salud de la Región Metropolitana, Gonzalo Soto, la venta de comida preparada en la vía pública aumentó después de la pandemia: "Las personas ya no comen en sus casas y consumen muchos alimentos preparados (...). Los productos son de dudosa procedencia. Las personas a veces buscan aquello que es más barato para alimentarse, pero a un costo muy alto. En este caso, siempre hemos repetido, lo barato cuesta caro".

El costo para Elvira Sandoval efectivamente fue alto. Hace un año, compró una ensalada preparada en la feria. Pese a que asegura que la lavó bien antes de comerla, tras ingerirla comenzó con intensos dolores estomacales que se prolongaron por días hasta que acudió a la urgencia del Hospital Sotero del Río, en Puente Alto. Le diagnosticaron hepatitis.

Para continuar su tratamiento, Sandoval fue a una clínica. "Repasamos con el doctor las cosas que había comido y todo calzó", cuenta. Había consumido alimentos contaminados, le dijo el médico. "Por una simple ensalada ahora tengo que extremar mi dieta y cuidarme el triple", reflexiona.

MACARENA PÉREZ

Es común que carros de supermercado sean acondicionados como cocinería. En la foto, un puesto de Paseo Puente, en Santiago.

MACARENA PÉREZ

Un vendedor informal abre un pescado en plena vía pública, afuera del Mercado Tirso de Molina, en Recoleta.

Falta de salubridad

La oferta de comida en las calles es tan variada como puede ser la de un mercado. A los clásicos completos, sopaipillas, sánguches, papas fritas y empanadas, se han sumado con el tiempo —a la par de las oleadas migratorias y modas gastronómicas— jugos o vasos con frutas, pollo frito, ceviche, *handroll*, sushi, tequeños, arepas, "perros calientes" y más. Por supuesto, todo preparado en la misma calle.

La elaboración de estas preparaciones, por simples que se vean, involucran acciones peligrosas para la salud, como el corte de la cadena de frío —punto especialmente peligroso en el caso de productos cárnicos y del mar—, falta de aseo, reutilización del aceite, carencia de agua potable para limpiar utensilios y lavarse las manos, entre otras.

Como una supuesta muestra de higiene, varios de quienes atienden estos puestos usan guantes, que no se cambian entre la preparación de un producto u otro, ni siquiera para recibir el dinero de las compras.

La "salud de la ciudad" también es impactada. La suciedad de veredas, malos olores, gritos y la ocupación del espacio público molestan a los vecinos, transforman los barrios y los hacen menos atractivos.

MACARENA PÉREZ

6.219 kilos de alimentos se decomisaron en barrio Meigss en 2024. En la imagen, un carro de venta de jugos en el sector.

Fiscalización y decomisos

Según la cuenta pública 2024 de la Municipalidad de Santiago, el año pasado en operativos de control de comercio no autorizado se retiraron 58.333 kilos de alimentos que estaban dispuestos para la venta en la calle. Y solo durante mayo de este año, se incautaron 399 carros de supermercado y más de 13 mil kilos de alimentos en la comuna.

El alcalde de Santiago, Mario Desbordes, asegura que se han "intensificado los operativos en zonas como Barrio Meiggs y Franklin para ordenar el comercio y las cocinerías informales. (...) La municipalidad invierte en recursos y fiscalización, pero la corresponsabilidad ciudadana es clave. Necesitamos vecinos que denuncien, que cuiden el entorno de sus viviendas y que entiendan que el espacio público es de todos".

A nivel regional, desde el 2022 a la fecha se han decomisado más de 200 toneladas de productos preparados y utilizados para la elaboración de distintos platos de comida en la capital, según datos de la Seremi de Salud Metropolitana.

Soto afirma que constantemente se realizan controles junto con Carabineros, equipos de asesoramiento y de seguridad municipal. "No solamente acompañamos en los operativos más complejos, sino también entregamos herramientas que nos da el Código Sanitario, que es la facultad que permite dar órdenes de allanamiento a lugares donde se almacenan estos carros". Esto, dice, con el objetivo de incautar productos para ser desnaturalizados, es decir, que a través de una intervención queden inutilizables para su comercio.

En todo el país

Acciones como esta se realizan a lo largo de Chile. A fines de abril, la seremi de Salud de Antofagasta y el municipio realizaron una fiscalización al norte de la ciudad y se decomisaron 300 kilos de comida.

En Arica este año se han realizado 14 operativos que terminaron con más de 980 kilos de alimentos incautados. Según la seremi de Salud de la región, Marta Saavedra, los principales puntos donde se realizan estos procedimientos son el Terminal Internacional de Buses (Arica-Tacna-La Paz), el Terminal Agropecuario y festivales como el Carnaval con la Fuerza del Sol. Según Saavedra, "sigue habiendo un importante incremento del comercio ambulante, donde tenemos que estar sobre ellos para poder hacer el decomiso, principalmente, de aquellos alimentos que son de alto riesgo".

En Viña del Mar, en 2025 se han realizado 650 intervenciones, con el retiro de al menos 215 cocinerías informales y más de 300 puestos de venta ilegal de alcohol en la vía pública.

"El caso de la venta ilegal de alimentos es una materia sumamente sensible, debido a que se trata de productos de dudosa procedencia, que no cumplen con la cadena de frío y, por tanto, ponen en riesgo la salud de las personas, por lo que su control es prioritario a fin de proteger a la comunidad", exponen desde el municipio.

En el sur, a inicios de mayo, "El Mercurio" informó que vecinos de Concepción solicitaron el retiro de carros de comida del centro de la ciudad.

Catalina Zegers, investigadora del Centro de Políticas Públicas UC, destaca la importancia del trabajo conjunto de las autoridades, que "permite que el comercio ambulante disminuya" y evita comportamientos como botar aceite a la calle, que es un riesgo y una forma de contaminar aún más la ciudad.