

Fecha: 05-02-2026  
 Medio: Crónica de Chillán  
 Supl.: Crónica de Chillán  
 Tipo: Noticia general  
 Título: Se reportan 4 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos este año

Pág.: 2  
 Cm2: 532.5  
 VPE: \$ 442.011

Tiraje: 2.400  
 Lectoría: 7.200  
 Favorabilidad: ☐ No Definida

AGENCIA UNO/ REFERENCIAL



LLAMAN A PONER HINCAPIÉ EN UNA CORRECTA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

# Se reportan 4 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos este año

**ÑUBLE.** Además, autoridad sanitaria informó que también se registran 2 sumarios por *Salmonella*. Expertos explican sus causas y llaman a la prevención.

Luciano Gallardo Aravena  
 cronica@cronica.chillan.cl

La Secretaría Regional Ministerial de Salud de Ñuble informó que en lo que va del año se han notificado cuatro brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en la región, además de dos sumarios sanitarios cursados por presencia de *Salmonella*, lo que ha motivado un refuerzo de las recomendaciones para la manipulación, almacenamiento y consumo seguro de alimentos, especialmente durante la temporada de altas temperaturas.

La seremi de Salud, Michelle de Arcas, sostuvo que una de las principales faltas detectadas durante las fiscalizaciones corresponde a la pér-

dida de la cadena de frío, indicando que los alimentos deben mantenerse refrigerados entre 0 y 5 °C.

"El enfriado de los alimentos debe hacerse de manera rápida y evitar que queden expuestos a temperatura ambiente, ya que se genera un crecimiento bacteriano, sobre todo entre 25 y 35 °C. Con temperaturas de 34 °C, un alimento no debería estar fuera del refrigerador por más de una hora", explicó. Además, enfatizó que "los alimentos deben ser adquiridos y consumidos en lugares autorizados".

La autoridad sanitaria recomendó además que los alimentos de alto riesgo, como carnes, mariscos, lácteos, cecinas y productos de pastelería, deben ser adquiridos al fi-

nal de la compra y transportados en cooler para evitar su exposición térmica. Asimismo, recordó que está prohibida la elaboración de mayonesa casera con huevo crudo, que los mariscos deben consumirse cocidos y que se debe evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.

De Arcas también enfatizó en la importancia del lavado de manos, el uso de agua potable y la correcta cocción de los alimentos, advirtiendo que el pollo no debe lavarse antes de cocinarse, debido al riesgo de diseminación bacteriana en superficies y utensilios.

Por su parte, Luis Medina, coordinador de la Red de Urgencia Hospitalaria y APS del Servicio de Salud de Ñuble, indicó que los cuadros gastroin-

testinales asociados a fiebre pueden transformarse en una emergencia cuando se prolongan en el tiempo y generan deshidratación severa, especialmente si se acompañan de vómitos persistentes.

"La presencia de sangre en las deposiciones, deterioro del estado general, somnolencia o confusión son signos de alerta que requieren consulta oportuna en un servicio de urgencia", sostuvo, agregando que ante dudas generales puede contactarse con Salud Responde (600 360 7777).

## CONSIDERACIONES

Desde la academia, Julio Parra, nutricionista y docente de la Universidad del Bío-Bío, explicó que un brote de ETA se define como dos o más casos asociados a un mismo ali-

mento o microorganismo, cuya cepa debe ser genómicamente identificada. El experto indicó que la *Salmonella* y *Escherichia Coli* son los principales patógenos transmitidos por alimentos y que su proliferación se ve favorecida por temperaturas cercanas a 35-37 °C. "Los microorganismos no se distribuyen de forma uniforme en los alimentos, por lo que una persona puede enfermar y otra no, aun consumiendo el mismo producto", precisó.

Parra destacó que las mayonesas comerciales suelen tener un pH ácido que dificulta el crecimiento de *Salmonella*, a diferencia de las mayonesas caseras, donde las malas prácticas de higiene pueden favorecer su transmisión. En el caso de las

carnes, recomendó descongelar en refrigeración y no a temperatura ambiente, para evitar la multiplicación exponencial bacteriana. "Por ejemplo, si tienes 10 microorganismos de base, en 10 minutos podrías llegar a tener 100, y así sucesivamente a través de los días", recalcó.

Finalmente, el especialista señaló que factores ambientales como las altas temperaturas estivales, el uso de aguas de riego contaminadas, el estiércol y vectores de infección como moscas y hormigas, pueden contribuir a la propagación de *Salmonella*, subrayando que aliñar alimentos crudos con limón no elimina la bacteria, por lo que la cocción sigue siendo la principal medida de prevención.  $\infty$