



Seremi de Salud llamó a evitar la compra de productos comercializados en carros y puestos no autorizados.

SEREMI DE SALUD LLAMÓ A EVITAR SU COMPRA

Alertan riesgos de consumir alimentos vendidos en la vía pública

Desde la Autoridad Sanitaria advirtieron riesgo de intoxicaciones, hepatitis A, salmonelosis y otras enfermedades. Casi el 10% de los brotes alimentarios se asocia a comida informal en la calle.

LA DISCUSIÓN
diario@ladiscusion.cl
 FOTOS: LA DISCUSIÓN

Un llamado a evitar la compra y consumo de alimentos vendidos en la vía pública realizó la Autoridad Sanitaria en Chillán y otras comunas de Ñuble, ante el aumento de comercio ilegal de productos expuestos a altas temperaturas y sin condiciones adecuadas de higiene.

La seremi de Salud de Ñuble, Michelle de Arcas Orellana, advirtió que es habitual observar este tipo de ventas en sectores céntricos, especialmente en horarios de almuerzo o al término de la jornada laboral, lo que representa un riesgo para la salud de la población. "Estos alimentos tienen procedencia desconocida, no se sabe dónde ni cómo han sido elaborados, ni las condiciones de higiene y conservación", señaló la autoridad.

La médica explicó que quienes comercializan estos productos no cuentan con acceso a agua potable ni a servicios higiénicos, y manipulan

simultáneamente dinero y alimentos, incumpliendo las condiciones básicas de inocuidad. Además, advirtió sobre la posible presencia de microorganismos capaces de provocar intoxicaciones alimentarias, con síntomas como diarrea, vómitos e incluso cuadros graves que podrían derivar en la muerte.

Entre las enfermedades asociadas al consumo de alimentos de origen informal se encuentran hepatitis A, cólera, salmonelosis, infecciones por Escherichia coli y listeriosis, patologías que pueden generar complicaciones gastrointestinales,

hospitalizaciones y largos períodos de recuperación.

Desde la autoridad sanitaria también alertaron sobre el riesgo de consumir productos como anticuchos, sopapillas, sándwiches, hand rolls y preparaciones con mayonesa expuestas a temperatura ambiente, así como pescados y mariscos, considerados dentro de los principales alimentos vinculados a enfermedades transmitidas por alimentos.

Los síntomas suelen manifestarse entre dos y seis horas después de la ingesta, incluyendo dolor abdominal, diarrea, escalofríos, debilidad, dolor de cabeza, náuseas y vómitos.

Por su parte, la jefa del Departamento de Acción Sanitaria de la Seremi de Salud, Marcela Cuadra, indicó que al desconocerse el lugar de elaboración de estos productos, la institución no puede garantizar su seguridad ni calidad, conforme a lo establecido en el Decreto Supremo 977, Reglamento de los Alimentos del Ministerio de Salud. En ese contexto, reiteró el llamado a preferir locales autorizados, sujetos a fiscalización y al cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura.

Higiene

La Seremi de Salud advirtió que los alimentos vendidos en la vía pública, sin autorización ni control sanitario, pueden estar expuestos a altas temperaturas y a deficientes condiciones de higiene. Su procedencia es desconocida y no existe garantía sobre su elaboración ni conservación.