

## Tragedia en Curanilahue

# Niño muere tras comer hamburguesa con bacteria

Gran conmoción causó el caso de un niño de 8 años que falleció tras presuntamente comer una hamburguesa cruda en un local de comida rápida en Curanilahue, en la Región del Biobío. Se trata de Oscar Paine Toloza, quien hace aproximadamente un mes en compañía de su madre comió una hamburguesa del local Make Your Burger minutos antes de que cerrara el restaurante.

Según mencionó la tía del menor, Darlyn Toloza, “nuestra teoría es que estaban apurados y las dejaron crudas”, ya que después de comer, tanto la madre como el niño presentaron síntomas de enfermedad. El diagnóstico arrojó que el menor se contagió con la bacteria *Escherichia coli*, lo que lo mantuvo hospitalizado por un mes hasta que finalmente falleció.

El abuelo del menor afirmó que “venían saliendo del colegio y por darse un gusto compraron la hamburguesa, pero ese gusto salió demasiado caro”, consignó 24 Horas. “Yo no estoy pidiendo que cierren el local, sino que la manipulación de alimentos está mal. Me mataron a un nieto por una falta de higiene”, mencionó el abuelo.

### Seremi de Salud

Cabe señalar que desde

la Seremi de Salud del Biobío señalaron que el 4 de abril “a través de su Delegación Provincial Arauco, una denuncia por intoxicación alimentaria en menor de edad, que derivó en una fiscalización a instalación de alimentos de Curanilahue, donde se inició un sumario sanitario y prohibición de funcionamiento en un área no formalizada del recinto, por deficiencias sanitarias graves, además de toma de muestras de alimento en la dependencia, derivadas al Instituto de Salud Pública (ISP)”.

“Los resultados del ISP, de fecha 23 de abril de 2026, resultaron positivos para bacteria *Escherichia coli* productora de toxina Shiga, que involucra mayor riesgo para la salud, por lo que la Autoridad Sanitaria dictará hoy una nueva prohibición de funcionamiento del local al menos hasta la subsanación completa de deficiencias detectadas, además de fiscalizar la materia prima en locales de procedencia”, sostuvieron.

Según informaron, el sumario sanitario puede derivar en sanciones como multas de 0,1 a 1.000 Unidades Tributarias Mensuales (desde \$6.988 a \$69.889.000), hasta la clausura definitiva del local.