

REFORZAR LAS MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN

# El 27,5% de los brotes de alimentos **se originan en el hogar**

**En lo que va del año, se han registrado 138 brotes por enfermedades transmitidas por alimentos.**

EQUIPO EL OVALLINO  
Ovalle

En el marco del Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria, que se conmemora cada 7 de junio, la Seremi de Salud Coquimbo hizo un llamado a la comunidad a reforzar las medidas de higiene y prevención para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

Según datos de la Unidad de Epidemiología de la Seremi de Salud Coquimbo, en lo que va de 2025, se han identificado 138 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en la región, de los cuales el 27,5% tuvo como origen el hogar.

Sobre este tema, el Seremi de Salud, Dr. Darío Vásquez Guzmán recordó la importancia de aplicar las cinco claves para la inocuidad alimentaria, recomen-



CEDIDA

dadas por la Organización Mundial de la Salud (OMS):

“Es importante que la población siempre cocine bien los alimentos. El calor elimina bacterias peligrosas. Lavarse las manos y limpiar las superficies. Siempre antes de cocinar y después de ir al baño. Separar los alimentos crudos de los cocidos. Así se evitará la contaminación cruzada. Use alimentos seguros. Fíjese en la frescura y en el estado de los productos. Refrigere adecuadamente entre 0 y 5°C. Evite que las bacterias se multipliquen” indicó la Autoridad de Salud.

Además, la Autoridad Sanitaria enfatizó que “Es fundamental que las personas conozcan y apliquen estas recomendaciones básicas en el manipular de los alimentos. Durante este año ya se han notificado más de 138 brotes alimentarios, y 463 personas se han visto afectadas por consumir alimentos no seguros”.

Finalmente, desde la Seremi de Salud reforzaron comprar siempre en lugares establecidos, y a manipular adecuadamente los alimentos, especialmente al interior del hogar.