

Fecha: 14-02-2026
 Medio: La Estrella de Valparaíso
 Supl.: La Estrella de Valparaíso
 Tipo: Noticia general
 Título: Incrementan fiscalizaciones por intoxicaciones alimentarias

Pág. : 4
 Cm2: 348,0

Tiraje: 16.000
 Lectoría: 82.502
 Favorabilidad:
 No Definida

Incrementan fiscalizaciones por intoxicaciones alimentarias

Nuevos brotes sanitarios y más de 4.900 atenciones de urgencia por cuadros gastrointestinales marcan la pauta sanitaria de este verano en la Región de Valparaíso.

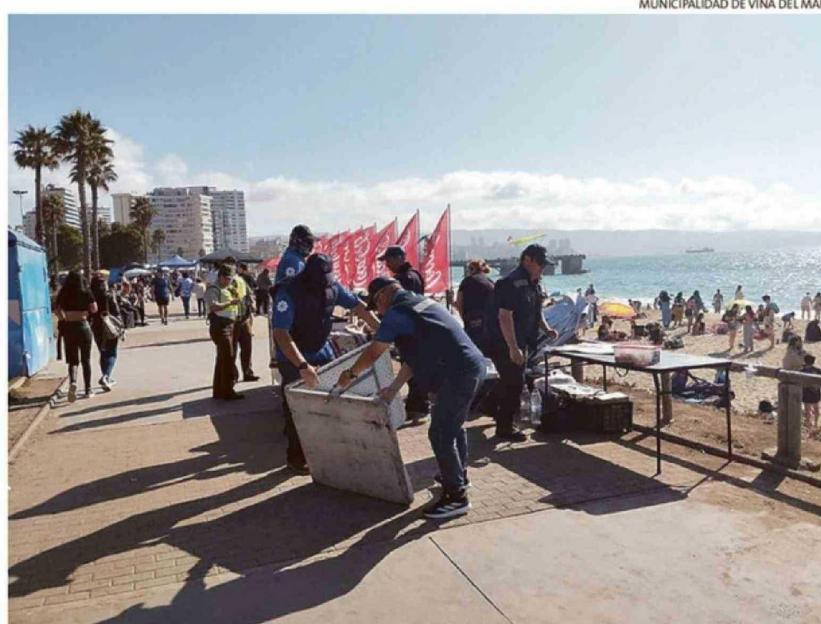
Pía Hormazábal Vidal
 La Estrella de Valparaíso

La temporada estival 2026 en las costas de Viña del Mar y Valparaíso enfrenta un complejo escenario sanitario. Según los últimos reportes del Departamento de Estadísticas e Información de Salud (DEIS) del Minsal, la región ya registra nueve brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en lo que va del año. Estos incidentes han dejado un saldo de 23 personas afectadas y una cifra alarmante que supera las 4.900 atenciones de urgencia por complicaciones gastrointestinales.

Uno de los puntos críticos de esta temporada ha sido el aumento de ventas ambulantes en las playas, donde destaca el caso de las frutillas bañadas en un supuesto chocolate.

Gabriela Lizana, directora de la Carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad de Las Américas de la sede de Viña del Mar, advirtió que estos productos se comercializan de manera irregular y sin normas básicas de higiene.

La académica señaló que se podría estar utilizando un recubrimiento



LA RECOMENDACIÓN ES EVITAR CONSUMIR PRODUCTOS COMERCIALIZADOS DE FORMA IRREGULAR.

no convencional para evitar que el producto se derreta bajo el sol, lo cual, de comprobarse, representaría un engaño y un riesgo para la salud.

“Algunas sustancias pueden ser nocivas, provocar irritación gastrointestinal, náuseas, vómitos y cuadros más graves dependiendo del tipo de compuesto usado”, explicó Lizana. Además, menciona que la comercialización en la vía pública carece de

controles sobre la cadena de frío, lo que favorece la aparición de patógenos peligrosos como *Salmonella* spp., *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus*.

Ante esta situación, el despliegue de seguridad en el sector jurisdiccional de la Primera Comisaría de Viña del Mar, incluyendo la zona de Reñaca, ha sido masivo durante enero y febrero.

En el marco del Plan Verano 2026, se han deco-

misado 447 especies vinculadas al control del comercio informal, buscando mitigar los focos de riesgo sanitario en el borde costero.

La percepción de los veraneantes refleja esta preocupación. Ignacio Pérez, vecino del sector, manifestó su inquietud respecto a la venta irregular.

“Creo que hay desconfianza, sobre todo por la preparación de la comida y la nula información sobre

2026

este año autoridades han advertido que la cobertura utilizada en las frutillas no es chocolate tradicional,

si se respetan los códigos de sanidad a la hora de preparar los productos”, dijo Pérez. Asimismo, señala haber presenciado a personas vendiendo alcohol y comida sin permisos, por lo que su opción persona es clara. “Prefiero llevar comida desde casa, ya que uno tiene total seguridad de cómo se está manipulando la comida”, afirmó.

En contraste con la informalidad, las autoridades han reforzado las inspecciones en locales con resolución sanitaria. El seremi (s) de Salud, Mario Méndez, encabezó una fiscalización en heladerías de Valparaíso para verificar el uso de agua corriente y la higiene de vitrinas. Méndez destacó que, durante este 2026, no se han registrado brotes asociados a heladerías establecidas, validando la efectividad de los controles en lugares autorizados. ☀