

Fecha: 04-05-2026
Medio: El Longino
Supl.: El Longino
Tipo: Noticia general

Pág.: 3
Cm2: 248,7

Tiraje: 3.600
Lectoría: 10.800
Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: La Seremi de Salud informó que 184 personas han resultado afectadas en la región, mientras la autoridad reforzó el llamado a evitar el consumo de huevo crudo y comprar alimentos solo en lugares establecidos.

Tarapacá registra 53 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos durante 2026

La Seremi de Salud de Tarapacá encendió una señal de alerta sanitaria tras informar que, durante el año 2026, se han registrado 53 brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, ETA, en la región, con un total de 184 personas afectadas y seis hospitalizaciones, cifras que vuelven a poner en el centro de la discusión pública la importancia de la inocuidad alimentaria, la correcta manipulación de productos y la prevención en hogares, locales comerciales y espacios de preparación de alimentos.

De acuerdo con los antecedentes entregados por la autoridad sanitaria, del total de brotes notificados este año, 10 estuvieron asociados a la bacteria *Salmonella*, microorganismo vinculado principalmente al consumo de alimentos contaminados y, en particular, a preparaciones elaboradas con huevo crudo o insuficientemente cocido. Estos episodios afectaron a 58 personas, todas relacionadas con la ingesta de productos que no cumplieran con las condiciones necesarias de seguridad alimentaria.

La seremi de Salud de Tarapacá, Ximena Muñoz Urbina, realizó un llamado directo a la comunidad a extremar las medidas de cuidado, especialmente frente al consumo de huevos y preparaciones caseras que pueden representar un riesgo cuando no existe cocción adecuada. La autoridad recaló que los huevos deben consumirse completamente cocidos, ya que la cocción permite eliminar la bacteria *Salmonella* y reducir



significativamente el riesgo de contagio.

La advertencia apunta especialmente a preparaciones habituales en los hogares, como mayonesas caseras, merengues, postres y otras recetas que puedan contener huevo crudo, las que, si no son elaboradas bajo condiciones seguras, pueden transformarse en una fuente de infección. La salmonelosis suele provocar síntomas gastrointestinales como diarrea, fiebre, dolor abdominal, náuseas y vómitos, pudiendo generar cuadros de mayor gravedad en niños, personas mayores, embarazadas o pacientes con enfermedades de base.

En paralelo a este llamado preventivo, la Seremi de Salud informó que, como parte del Programa

de Vigilancia Regional de Inocuidad Alimentaria, durante el mes de marzo se realizaron muestreos a huevos provenientes de las principales avícolas y distribuidoras de la región. Según los análisis efectuados, no se detectó presencia de *Salmonella* en las muestras revisadas, lo que permite descartar, en esos casos específicos, contaminación en los productos formalmente fiscalizados.

No obstante, la autoridad sanitaria enfatizó que la prevención no depende únicamente de los controles oficiales, sino también de las prácticas cotidianas de la población. Por ello, se reforzó el llamado a adquirir alimentos solo en lugares establecidos, verificar su procedencia, revisar condiciones de almacenamiento y mantener medidas básicas de higiene durante la manipulación, preparación y consumo de los productos.

En esa misma línea, los equipos fiscalizadores intensificaron las inspecciones en locales de venta y elaboración de alimentos, con el objetivo de verificar el cumplimiento de la normativa

sanitaria vigente. Como resultado de estas acciones, se procedió al decomiso y destrucción de 2.910 huevos que no pudieron acreditar su procedencia, medida adoptada para evitar que productos de origen desconocido llegaran al consumo de la población.

La Seremi reiteró que la compra de alimentos en el comercio informal o sin trazabilidad aumenta los riesgos sanitarios, debido a que no existe certeza sobre su origen, transporte, almacenamiento ni condiciones de conservación. En el caso de los huevos, estos factores son especialmente relevantes, ya que una mala manipulación puede facilitar la contaminación y posterior aparición de cuadros gastrointestinales.

El llamado de la autoridad sanitaria se produce en un contexto en que las enfermedades transmitidas por alimentos continúan siendo un problema relevante de salud pública, especialmente cuando se combinan malas prácticas de higiene, preparación de alimentos sin cocción suficiente y consumo de productos sin origen acreditado. Por ello, la recomendación central

es mantener una conducta preventiva permanente, tanto en los hogares como en locales de expendio y preparación de comidas.

La autoridad sanitaria insistió en que medidas simples pueden marcar una diferencia significativa: lavar correctamente las manos antes de cocinar, limpiar superficies y utensilios, separar alimentos crudos de los cocidos, refrigerar adecuadamente los productos, evitar la contaminación cruzada y asegurar una cocción completa, especialmente en preparaciones con huevo, carnes, pescados y mariscos.

El balance regional deja una señal clara: la inocuidad alimentaria es una responsabilidad compartida entre el Estado, los establecimientos comerciales y la ciudadanía. Frente a los 53 brotes registrados en Tarapacá durante 2026, el llamado es a no minimizar los riesgos y a reforzar hábitos seguros de consumo, porque una decisión cotidiana, como preparar mayonesa con huevo crudo o comprar productos sin procedencia conocida, puede terminar afectando gravemente la salud de las personas.