

Fecha: 07-01-2026
Medio: El Mercurio de Calama
Supl.: El Mercurio de Calama
Tipo: Noticia general
Título: Registran 92 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en el 2025

Pág.: 4
Cm2: 208,7

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

2.400
7.200
☐ No Definida

Registran 92 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en el 2025

SALUD. Fueron más de 700 las personas afectadas y el 54% se produjo en instalaciones de consumo inmediato.

Un total de 92 brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) se registraron durante el 2025 en la región de Antofagasta. De acuerdo a los datos dispuestos por el Departamento de Estadísticas e Información de Salud (DEIS) del Minsal, fueron 705 las personas afectadas por estos episodios el

año pasado.

Efectivamente, la información disponible a la Semana Epidemiológica N° 52 de 2025 evidencia un aumento de los brotes ETAs reportados a la Autoridad Sanitaria respecto de 2024. Al respecto, la seremi de Salud (s) Roxana Carrasco, señaló que "estas cifras evidencian un aumento de un 10,8%

en los brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos respecto del año anterior. Este escenario refuerza la necesidad de extremar las medidas de prevención, fortalecer el autocuidado y asegurar el estricto cumplimiento de la normativa sanitaria, especialmente en la manipulación, preparación y consumo de alimentos,

para proteger la salud de la población".

En comparación con el año anterior, durante 2025 los brotes aumentaron de 83 a 92 en la región, afectando a 705 personas, de las cuales 19 debieron ser hospitalizadas. Del total de brotes registrados en 2025, el 33,7% estuvo asociado a comidas y platos preparados, segui-

do por productos cárneos.

Asimismo, el 54% de los brotes se produjo por el consumo de alimentos en instalaciones destinadas a la preparación y consumo inmediato.

En el marco de la Campaña de Verano, la autoridad de salud reforzó el llamado a la comunidad a consumir alimentos solo en locales autorizados, mantener una adecuada higiene de manos antes de manipular o consumir alimentos, respetar la cadena de frío y denunciar cualquier irregularidad sanitaria a través de la plataforma oirs.minsal.cl.

A los establecimientos, en tanto, Carrasco, reiteró la obligación de cumplir estrictamente con la normativa sanitaria vigente, capacitar a sus manipuladores de alimentos y reforzar los controles internos, con el fin de prevenir nuevos brotes y proteger la salud de la población.



LLAMAN AL CUIDADO PARA EVITAR BROTES DE ETA DURANTE EL VERANO.