

En enero se reportaron 14 brotes ETA en la región de Antofagasta

Salud advierte por los aumento de enfermedades transmitidas por alimentos.

Fabiola Vega M. / Redacción La Estrella

La Seremi de Salud informó que en la Región de Antofagasta se han reportado, solo en enero, 14 brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y que ha afectado a un total de 93 personas.

“Tradicionalmente durante los meses de mayor calor - diciembre, enero y febrero - los episodios por brote ETA aumentan. Uno de los factores que influyen en esta dinámica son precisamente las altas temperaturas, que provocan una descomposición mucho más rápida de los alimentos”, dijo el seremi de Salud, Alberto Godoy.

Godoy señaló que de los brotes, solo 2 están asociados al consumo intradomestico y los otros 12 corresponden a locales de alimentos.

La autoridad detalló que las enfermedades más comunes asociadas a estos brotes son Listeriosis, He-



RECOMIENDAN CONSUMIR ALIMENTOS EN LUGARES ESTABLECIDOS.

patitis A y Vibrio Parahaemolyticus y que son provocadas por comer platos preparados, pescados, mariscos, carnes o pollo.

Es así que la coordinadora de la Unidad de Alimentos y Saneamiento Básico de la Seremi de Salud, Pasmé Seleme, explicó que como todos los años, el Minsal implementa la campaña de verano para promocionar el consumo seguro de alimentos.

“Se intensifican las fiscalizaciones a los locales de alimentos con mayor riesgo de casos de ETA, como

son las cevicherías y restaurantes de pescados y mariscos, en conjunto con la Armada se realizan tomas de muestras a productos del mar y se mantiene vigilancia de los alimentos muestreados”, indicó.

Es así que recomendó que la población compre alimentos solo en lugares establecidos y evitar el consumo de platos preparados en locales callejeros que no tengan autorización.

“Es necesario lavar siempre las frutas y verduras antes de consumirlas y mantener carnes, pesca-

dos, lácteos y huevos refrigerados hasta el momento mismo de la preparación. En el caso de los mariscos y pescados, hay que trasladarlos en contenedores que mantengan la cadena de frío y consumirlos siempre cocidos”, expresó Seleme.

Cabe señalar que en el 2024 hubo 82 brotes ETA, de los cuales 54 correspondieron a casos asociados a locales como restaurantes, casinos de empresas y hospedajes. “Esos brotes afectaron a 652 personas”, expresó el seremi de Salud.

Advierten riesgos