



Corte de luz masivo expone lagunas en protocolos de seguridad alimentaria en comercios

El corte de energía que afectó a gran parte del país durante más de ocho horas dejó en evidencia la falta de protocolos claros en materia de seguridad alimentaria en el comercio y la gastronomía. Expertos advierten que, si bien el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) establece parámetros para la conservación de productos perecibles, no exige medidas específicas ante interrupciones prolongadas del suministro eléctrico, lo que aumenta el riesgo sanitario.

La emergencia afectó a más de 19 millones de personas desde Arica hasta Los Lagos, generando preocupación entre consumidores y operadores de restaurantes sobre la posible descomposición de alimentos refrigerados y congelados. Diego Ponce, ingeniero en alimentos

y director comercial de la consultora M kai en Chile, señala que el problema no solo radica en la normativa vigente, sino también en el desconocimiento de los negocios gastronómicos respecto de herramientas de gestión de inocuidad.

“El RSA exige mantener los alimentos refrigerados entre 0 y 5°C y los congelados a -18°C, pero no establece protocolos obligatorios para cortes de energía. Esto deja un vacío en la forma en que muchos restaurantes manejan estas contingencias”, explica.

Ponce destacó que actualmente no existe un registro público que indique cuántos locales cumplen con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) o Sistemas de Gestión de Inocuidad (SGI), algo que sería una herramienta de gran aporte para la salud pública.

Riesgo sanitario y medidas de prevención

El experto advierte que la pérdida de la cadena de frío favorece la proliferación de bacterias peligrosas como Salmonella y Listeria. Por ello, recomienda implementar planes de contingencia que incluyan monitoreo de temperatura, respaldo energético y revisión de productos tras una emergencia.

Un congelador lleno, por ejemplo, puede

conservar una temperatura segura por hasta 48 horas -o 24 horas si está medio lleno- sin electricidad, mientras que los productos deben ser descartados si presentan signos de deterioro o cambios de olor y textura

Entre los alimentos que podrían conservarse en condiciones seguras durante estas horas se encuentran quesos maduros, mantequilla, aderezos a base de vinagre, jugos pasteurizados sin abrir, así como frutas



y verduras frescas. En el caso de los productos congelados, carnes, pescados y mariscos pueden seguir siendo seguros si mantienen su estado de congelación.

El episodio ha reavivado el debate sobre

la necesidad de actualizar las normativas y protocolos en materia de seguridad alimentaria, en un contexto donde los fenómenos climáticos y fallas en el suministro eléctrico pueden volverse más frecuentes.