

# En Calbuco 15 personas se intoxican por consumo de mariscos crudos

**DESCARTAN MAREA ROJA.** Afectados comieron cholgas que habrían perdido la cadena de frío. Autoridad busca el agente que causó enfermedad. Alcalde Marco Silva aseguró que medidas están tomadas para realizar el curanto gigante este domingo.

Marcelo Galindo  
 marcelo.galindo@diariollanquihue.cl

En el Servicio de Urgencia del Hospital de Calbuco fueron atendidas 15 personas que resultaron intoxicadas tras el consumo de mariscos crudos, los que, presumiblemente, habrían perdido la cadena de frío.

El incidente causó preocupación en la comuna, puesto que ocurre a menos de una semana que se lleve adelante el tradicional Curanto Gigante, programado para el domingo 19.

Desde la Seremi de Salud, en tanto, confirmaron que los afectados son 15 personas, en su mayoría familiares de entre 17 y 65 años, quienes comieron cholgas crudas en su domicilio.

“El domingo 12 de enero se nos notificó, desde el Hospital de Calbuco, una sospecha de brote de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) relacionada al consumo de mariscos. Ese día hubo un aumento de consultas de cuadros gastrointestinales atendidos en el Servicio de Urgencia tras el consumo de estos productos adquiridos durante el fin de semana en la feria de esta comuna”, sostuvo Karin Solís, secretaria regional ministerial (seremi) de Salud.

**AMBULATORIA**

De las 15 personas que consultaron en el Servicio de Urgencias, la mayoría de ellos reco-



EN EL HOSPITAL DE CALBUCO FUERON ATENDIDAS LAS PERSONAS INTOXICADAS.

noctió haber consumido cholgas crudas en su domicilio, las cuales fueron adquiridas a diversos proveedores de la feria de Calbuco. Admitieron también que los productos no se comercializaron de manera refrigerada (cadena de frío).

Detalló la seremi Solís, respecto a la evolución de los afectados, que la totalidad fueron manejados de forma ambulatoria con derivación a sus domi-

cilios. “No hubo hospitalizados ni fallecidos asociados al evento”.

La autoridad explicó que el período de incubación promedio fue de 12 horas, lo cual hace sospechar que este brote sería ocasionado por la bacteria vibrio parahaemolyticus, razón por la cual procedieron a tomarles una muestra clínica (coprocultivo) para determinar el agente causal.

Sobre los exámenes, detalló que se encuentran aún en proceso en el laboratorio del establecimiento (Seremi de Salud).

Sin embargo, la Autoridad Sanitaria indicó que uno de los puntos que se indaga es la probabilidad que el producto hubiese perdido la cadena de frío.

**COCIDOS**

Desde la Seremi de Salud en-

**12**

horas es el período promedio de incubación por lo que hace sospechar que se trataría del Vibrio Parahaemolyticus.

regaron una serie de recomendaciones para evitar intoxicaciones por mariscos.

El objetivo es que el marisco y pescado sea adquirido sólo en el comercio establecido.

Además, la autoridad de Salud especificó que tanto los pescados, como los mariscos deben contar con cadena de frío, lo que significa estar dispuestos sobre hielo y con una temperatura menor a 5 grados.

Otro punto relevante se refiere al consumo de alimentos que deben estar bien cocidos, especialmente carnes, pollo, huevos, pescados y mariscos (el limón no cumple esta función). Junto con ello, recuerda que el lavado de manos -agua y jabón- es importante antes de comer, al preparar alimentos, y después de ir al baño o mudar a lactantes.

Otro factor relevante dice relación con la contaminación cruzada y para ello los alimentos deben ser manipulados de forma separada.

Sobre la adquisición de los alimentos, lo recomendado es que se compren en lugares autorizados y no en la vía pública. Ello, porque lo importante es que estén limpios y desinfecta-

dos los mesones y cubiertas donde se preparan.

**FISCALIZACIÓN**

Por su parte, el alcalde Marco Silva, dijo que la autoridad de Salud descartó la presencia de Marea Roja y que el incidente se debió a la manipulación deficiente de los productos del mar y consumo de mariscos crudos.

“Es obligación de quien vende estos productos de tener la trazabilidad y la certificación que no contiene sustancias nocivas y que se produjo una extracción desde áreas autorizadas”, sostuvo Silva.

El alcalde hizo un llamado a la prevención. “Vamos a redoblar la fiscalización y para ello nos estamos coordinación con la Seremi de Salud. Nuestro llamado es a la prevención”.

Del Curanto Gigante, aseguró que las medidas están tomadas. “Es una actividad regulada por la Seremi de Salud. A las 08:00 horas (del día del evento) tenemos a la autoridad de Salud visitando los mariscos, tomando muestras aleatorias de todo lo que se consume y hemos cambiado el parque municipal para que toda la superficie sea apta y lavable, ya que entreguemos no sólo el curanto más grande del mundo, sino el único completamente certificado en su cadena de trazabilidad y que de seguridad alimentaria a las miles de personas que llegan a Calbuco”.

## Detienen a una persona imputada



NÉSTOR MANQUIÁN