

CLAUDIO CERDA y DAVIED JAIME

Los puestos de venta de comida preparada en la vía pública, entre los que se cuentan los carros parrilleros, se han expandido con fuerza en distintas ciudades del país, a la par de un aumento descontrolado del comercio ambulante y de costumbres afincadas de migrantes.

Desde estas instalaciones, la mayoría sobre ruedas para huir de controles policiales, cada jornada brota el fuerte vaho de frituras, carne asada, embutidos y salsas con las que se acompañan estas preparaciones, sin mayores medidas de higiene.

Para Oscar Navea, jefe de la sección de Medicina Urgencia UC, Red UC-Christus, el riesgo de consumir comida manipulada en la vía pública aumenta junto al alza de las temperaturas en esta época del año. "A mayor temperatura, la capacidad de las bacterias de replicarse es mucho

DECESOS

Un fallecido por ETA reporta el Minsal en 2023. Desde 2011, van 26 muertes por esta causa.

más alta, lo cual hace que la comida que puede estar contaminada, rápidamente adquiera la carga bacteriana suficiente como para generar enfermedad".

"Se pueden presentar pacientes graves y eventualmente mortales, particularmente en los grupos de riesgo, en los adultos mayores, en los niños pequeños, en los pacientes que tienen enfermedades crónicas y los que están inmunosuprimidos, por ejemplo, pacientes oncológicos. Sin embargo, la gente joven también puede sufrir una enfermedad severa, que puede presentarse como una sepsis; o sea, con fiebre, con falla de órganos y particularmente con falla renal", añade Navea, quien detalla que a inicios de año atendieron varios pacientes jóvenes por brote de salmonella.

Según datos del Ministerio de Salud (Minsal), durante 2023 se

Diariamente, a lo largo del país se observa la venta de comida manipulada en la vía pública:

Al alza enfermedades por alimentos, en medio de expansión de carros ambulantes

Según reportes del Ministerio de Salud, en 2023 los brotes por Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) casi duplicaron los casos registrados el año previo.



SANTIAGO.— Junto al descontrol del comercio ambulante en el país, se han expandido los carros sin permiso de venta de comida.

registraron 1.398 brotes de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA), el mayor registro desde 2011.

Los brotes del año pasado, en tanto fueron 728, y la cantidad de enfermos por esta causa ascendía a 6.991 casos, la mayor cifra desde 2013 (12.970 enfermos).

Sin considerar estos riesgos, en distintas ciudades a diario

puede observarse puestos de comida manipulada en la vía pública sin autorización y con preparaciones del tipo *shawarmas*, carne asada, anticuchos, *handroll*, sopaipillas, brochetas de pollo y ensaladas de frutas bañadas en salsas. Entre las preparaciones típicas de la comida caribeña, en tanto, figuran las arepas y tequeños.

Una realidad que se observa



ANTOFAGASTA.— Una imagen habitual en esta ciudad consiste en los carros de comida preparada en la vía pública.

también en distintas comunas de la Región Metropolitana, como ocurre en calle Puente y sectores próximos a la Vega Central, Quinta Normal y Barrio Franklin, entre otros.

"Reabastecimiento"

"Nos preocupamos por la limpieza. Por eso mismo estoy con guantes", dice un comerciante ambulante chileno, quien bajo un toldo prepara y vocea a diario choripanes y completos en el sector del balneario municipal de Antofagasta, donde se han expandido con fuerzas estos puestos en la zona céntrica de la ciudad.

El Seremi de Salud de esa zona, Alberto Godoy, advierte que comprar alimentos en el comercio ambulante representa un

enorme riesgo debido a los peligros asociados a la manipulación y conservación de los productos. "Se trata de un tema complejo, puesto que siempre habrá vendedores ambulantes de alimentos, mientras existan personas dispuestas a comprar sus preparaciones. A lo que se agrega la facilidad que tienen los vendedores para reabastecerse luego de que la autoridad proceda al decomiso".

"Incluso hemos sido testigos de cómo acceden a un nuevo carro, en menos de una hora, para continuar con sus actividades comerciales", critica Godoy, quien detalla que esta entidad activa periódicos controles junto a la Delegación Presidencial Regional. Esto último para proteger la integridad de los fiscalizadores.

Mojitos y huevos duro

En la ciudad vecina de Iquique, en tanto, la mayor presencia de visitantes en las playas ha ido acompañada también de la llegada del comercio ilegal. Ante este escenario, la delegación ha coordinado fiscalizaciones a la venta ambulante en el sector costero, como parte del Plan Verano Seguro. Los decomisos incluyen mojitos, huevos duros, papas fritas y colaciones variadas.

A estos operativos se suman fiscalizaciones nocturnas en sectores como el barrio Boliviano, donde junto a la comercialización de distintos tipos de artículos, cada jornada comerciantes ilegales expenden anticuchos y choripanes preparados en parrillas. Una oferta a la que se añade gastronomía típica de Bolivia, Perú, Colombia y Venezuela.

Según datos del Minsal, la mayor tasa de brotes asociada a casos de ETA se registra en la Región del Ñuble (40.04). Luego siguen Arica y Paríacota (21.94) y Biobío (19.86).

En esta última zona del país, el residente de la comuna de Coronel, Lucas Canales, comenta que acostumbra consumir sopaipillas en carros instalados en la vía pública, aunque dice evitar los frecuentes ceviches. "Me fijo en que el carrito se vea presentable. Lo hago cuando tengo mucha hambre. Afuera del mall se instalan muchos carros, con harta venta de *handroll*", dice.