



¡A TENER PRESENTE!: SI SALDRÁ A COMPRAR CARNES O PESCADO, O IRÁ A PICNICS, IMPORTANTE NO ROMPER LA CADENA DE FRÍO EN ALIMENTOS.

De 54 a 72 brotes: Arica aumentó afecciones por ETAS

Cifra corresponde al mismo período del 2023 al 2024. Por otro lado, región triplicó la tasa nacional.

Redacción
 constanza.vergara@estrellaarica.cl

Después de la vigilancia anual realizada por la Seremi de Salud de Arica y Parinacota, cuyo objetivo es recopilar información para orientar de manera efectiva las acciones de fiscalización y promoción, se reveló que la tasa regional de afectados por Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) triplicó la tasa nacional.

Así lo registró la seremi de Salud regional, Marta Saavedra, quien dijo que: "La tasa regional de afectados por Enfermedades Transmitidas por Alimentos fue de 100,5 por cien mil habitantes en el período de enero al 21 de diciembre de 2024. Es decir, es una tasa tres veces mayor a la nacional que corresponde a un 35,2 por cien mil habitantes para el mismo lapso de análisis".

El número de brotes to-

tales por Enfermedades Transmitidas por Alimentos fue para el mismo período del 2024 de 72 brotes, mientras que para el mismo período del 2023, se acumularon un total de 54 brotes, lo que representa un aumento de un 33,3% para el 2024, hizo hincapié Saavedra.

En esa línea, aclaró que: "Se debe a que en comparación al año pasado, hoy en día tenemos temperaturas aún mayores. A nivel global, estamos con golpes de calor, y puede que haya aumentado el riesgo. Por otro lado, también tiene que ver con el autocuidado, a medida de que fuimos saliendo de la pandemia, también fuimos perdiendo miedo en cuanto a ir a lavarse las manos, ó consumir alimentos en la calle".

EN ARICA

Ni en restaurantes ni en locales itinerantes. La principal causa de estas enfermedades proviene de comidas y platos preparados en el hogar, lo que pone de manifiesto un grave problema en cuanto a la manipulación y la higiene de los mismos.

La autoridad de Salud; al examinar la estadística

planteó que: "De los alimentos involucrados en los brotes, el 38,9% (28) corresponden a "comidas y platos preparados", donde no es posible identificar un único ingrediente como sospechoso, seguido de un 30,6% (22) correspondiente a "pescados y productos de la pesca" y de un 20,8% (15) asociados a "salsas, aderezos, especias y condimentos", en este último se incluye la mayonesa casera preparada a base de huevo crudo, explicó.

Tal como lo explicó, también influye la pérdida de la cadena de frío de los productos al llegar a la vivienda, el uso de huevo crudo en la preparación de alimentos y bebidas, el consumo de pescados, mariscos y carnes crudas; en tiraditos, tártaros, carpaccios, sashimis, ó crudo de res.

Frente al análisis, Marta Saavedra recalcó: "Nuestra recomendación es que, al comprar pescado, nos aseguramos de verificar su correcta conservación y evitar adquirirlo en lugares donde no tengan acceso a electricidad, ya que este pescado tiene una alta probabilidad de causar enfermedades.

MEDIDAS

Marta Saavedra, detalló medidas de prevención: 1. Lavado de manos con agua y jabón antes de comer o preparar alimentos. 2. Evitar la contaminación cruzada. 3. Lavar bien frutas y verduras antes de consumirlas. 4. Comer huevos, carnes, pescados y mariscos bien cocidos; y más.

Además, es fundamental destacar que el pescado, debe ser cocido adecuadamente, ya que el limón no cumple ninguna función de cocción", agregó.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Las ETAS son patologías originadas por mala preparación o conservación de los productos alimenticios. Los grupos más vulnerables de enfermar gravemente por ETAS son niños menores de 5 años, embarazadas, adultos mayores, y personas con su sistema inmune disminuido.

De igual forma, estas pueden tener distintas presentaciones clínicas, desde un cuadro gastrointestinal agudo hasta las que incluyen manifestaciones cutáneas, neurológicas o inmunológicas. ☺