

Contrabando de huevos bate récords y pone en alerta a autoridades sanitarias

En lo que va de 2025 ya se han incautado más de un millón de unidades. Académicos advierten riesgos por falta de trazabilidad, refrigeración y control sanitario.

Por Joaquín López Barraza

El contrabando de huevos desde Bolivia sigue al alza y con cifras preocupantes. Según información del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), en 2023 se incautaron 864.554 unidades; en 2024, el número subió a 1.338.067; y solo entre enero y junio de este año ya van 1.017.928 huevos decomisados. El fenómeno, dicen desde la autoridad, muestra un aumento sostenido y alarmante.

El ingreso se realiza principalmente por pasos no habilitados, lo que impide verificar el estado sanitario de la mercancía ni su procedencia. Y eso, más allá de lo comercial, representa un peligro real para la salud pública.

«Más allá de lo económico, lo más serio son las condiciones sanitarias, ya que los huevos deben almacenarse bajo refrigeración para que duren aproximadamente un mes o 45 días. No sabemos en qué condiciones se transportaban ni desde cuándo. En el camino estos se pueden dañar, y la tempe-

ratura ambiente genera que bacterias patógenas puedan ingresar al interior fácilmente —por ejemplo, salmonella—. Eso es muy grave para la salud», advirtió Issis Quispe, ingeniera en alimentos y académica de Ingeniería en Alimentos de la Universidad de La Serena.

A lo anterior se suma la falta de información sobre el origen del producto y el tiempo que lleva fuera de condiciones óptimas. «Hay varios riesgos: no tener trazabilidad de la mercancía, su origen y tiempo de frescura. En cuanto a las condiciones mínimas, depende del trayecto. Internamente, el traslado desde una avícola puede ser rápido, entre una a dos horas; pero aquí es de un país a otro. Cambian las horas de traslado que garantizan la calidad del producto», señaló la especialista.

El riesgo oculto: por qué no se deben lavar los huevos

Otra de las recomendaciones clave es no lavar los huevos, salvo justo antes de



consumirlos. «No se recomienda lavar huevos, a menos que sea antes de servirlos. La cáscara es semipermeable y puede verse afectada con el lavado. Un huevo bien cocido debiera eliminar bacterias patógenas», explicó Quispe.

También advirtió que muchas veces los huevos en mal estado no presentan señales visibles. «Es difícil detectarlos, a menos que estén rotos. Por eso es peligroso. Si la yema no es firme o no está en el centro al momento de servir, ya está perdiendo calidad.

Pero eso solo se sabrá una vez que se prepara», indicó.

Huevos con sorpresa (y no de las buenas)

Y advirtió sobre el riesgo de comprar huevos en lugares informales. «No se recomienda comprar huevos en cualquier parte, menos si no tienen la fecha de consumo preferente, que indica si vienen recientemente desde una avícola. Esto es importante para que el consumidor pueda almacenarlos rápidamente

te bajo refrigeración».

Por eso, recalcó que el mayor riesgo está en la corta vida útil del producto. «Ahí está el mayor peligro, ya que los días de traslado y venta comprometen la vida útil del huevo, y más aún si no se mantuvieron refrigerados, lo que acelera su pérdida de calidad».

Si bien desde el SAG aclararon que la institución no fiscaliza la venta de huevos, el director regional Jorge Fernández reiteró que «comprar en canales formales permite acreditar el origen de los productos y evita la adquisición de alimentos ingresados ilegalmente, los que podrían portar plagas o enfermedades que afecten tanto a la salud de las personas como la producción agrícola y ganadera».

Por ahora, en la región no se han detectado ingresos clandestinos de huevos, no obstante, «hacemos un llamado a la ciudadanía a adquirir sus productos silvoagropecuarios en el comercio establecido, el cual está sujeto a fiscalizaciones del SAG y de la seremi de Salud».

Mientras las cifras de decomisos siguen aumentando, el llamado de los expertos es claro: evitar comprar huevos en el comercio informal y exigir siempre la trazabilidad del producto. La salud, advierten, no puede quedar a merced del contrabando.