

# Advierten riesgos de consumir huevos ingresados ilegalmente

**Autoridades alertaron entrada de este alimento desde Bolivia cuya calidad no está comprobada.**

Cristian Castro Orozco  
 La Estrella

Una gran cantidad de huevos de gallina (se estima, más de un millón) de origen boliviano ingresaron a la región para ser comercializados, lo cual alertó a las autoridades sanitarias dado a que -aparte de infringir las leyes comerciales- son una amenaza para la salud de sus hipotéticos consumidores.

Lo anterior, porque la calidad y trazabilidad (el conocer de dónde provienen estos productos agropecuarios) no han sido certificados por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) o la seremi de Salud.

Y fue precisamente esta última institución la cual alertó esta semana sobre la internación de estos productos, los cuales ya se estarían comercializando de forma ilegal.

## RIESGOS

Sobre los peligros que implican a la salud el consumo de estos huevos, el seremi de Salud de la región, Alberto Godoy advirtió

que están asociados a eventuales brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), entre éstas, la salmonella.

“La infección por salmonella puede ser muy peligrosa para quienes componen aquellos grupos de mayor riesgo como son los menores que aún no tienen completamente desarrollado su sistema inmunológico, los adultos mayores y aquellas personas que son inmunodeprimidas”, dijo la autoridad sanitaria.

Por su parte, la doctora en ciencia, tecnología y gestión alimentaria de la Universidad de Antofagasta, Sigrid Sanzana Ramos explicó que “la reciente detección de más de un millón de huevos ingresados de forma ilegal desde Bolivia a través de pasos no habilitados en la frontera norte del país debe preocuparnos profundamente, no solo desde un punto de vista económico, sino, también sanitario. El ingreso de alimentos sin trazabilidad representa una amenaza directa a la salud pública”.



FOTO: SALUD

SE LLAMA A LA POBLACIÓN A COMPRAR HUEVOS SOLO EN LOCALES REGULADOS POR SEREMI DE SALUD.

## TRAZABILIDAD

La especialista también agrega la importancia que reviste el conocer el origen de la comida.

“Cuando no se cuenta con información clave como la fecha de producción y vencimiento, las condiciones de transporte o el estado sanitario de las aves

ponedoras, se pierde la capacidad de verificar si ese alimento es apto para el consumo humano. Además, se desconoce si las granjas de origen cumplen con protocolos básicos de higiene, bioseguridad, control de plagas o si las aves han sido sometidas a cuarentenas sanitarias

preventivas”.

Por último, agregó que “uno de los riesgos más serios es la transmisión de enfermedades como la salmonelosis, una infección bacteriana que puede transmitirse al ser humano por la ingesta de huevos contaminados con salmonella”.