

La SEREMI de Salud de Tarapacá informa que, durante este 2026, en la región se han registrado un total de 53 brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), los que han dejado 184 personas enfermas y seis hospitalizaciones.

Del total de brotes notificados, en 10 de ellos se pesquisó la presencia de la bacteria Salmonella, asociada al consumo de mayonesa preparada con huevo crudo. Estos casos afectaron a 58 personas, de las cuales seis debieron ser hospitalizadas.

Un brote por Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) corresponde a un evento en el que dos o más personas enferman, presentando sintomatología similar, luego de haber consumido un mismo tipo de alimento o agua. Estos casos se confirman cuando los resultados de las entrevistas epidemiológicas realizadas a las personas afectadas evidencian que estos fueron la causa de la enfermedad.

La seremi de Salud de Tarapacá, Ximena Muñoz Urbina, llamo al consumo seguro de huevos y llamo al consumo de huevo de forma cocida. "Unas de las acciones claves para evitar contagiarse de una salmonelosis, es consumir el huevo cocido, esta acción al que se somete durante la cocción elimina la bacteria

Enfermedades transmitidas por alimentos han afectado a más de 180 personas en la región



Salmonella"

"Hay muchas preparaciones en que las personas olvidan que contienen huevo crudo, como las mayonesas caseras, merengues caseros y otros postres artesanales, donde es clave evitar su consumo o, en su lugar, verificar que la preparación haya sido elaborada con huevo pasteurizado.", comentó la autoridad sanitaria, Ximena Muñoz Urbina.

La SEREMI de Salud de Tarapacá, a través de sus fiscalizadores de la Unidad de Control de Alimentos, además de inspeccionar los locales vinculados a brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), incorporó durante el mes de marzo, dentro del Programa de Vigilancia Regional de Inocuidad Alimentaria, el muestreo de huevos provenientes de las dos principales avícolas productoras de la región y de las dos distribuidoras de huevos de otras regiones del país con mayor volumen de

ventas.

Los resultados fueron positivos para la seguridad alimentaria, ya que no se detectó presencia de Salmonella en ninguna de las muestras analizadas, reforzando así la inocuidad de este producto y la vigilancia permanente que realiza la Autoridad Sanitaria.

Sumado a lo anterior, se han intensificado las fiscalizaciones en los locales de expendio y elaboración de alimentos, aplicando medidas de decomiso y destrucción de aquellos huevos que no logran acreditar y respaldar su procedencia, alcanzando a la fecha un total de 2.910 unidades. Estos productos son incautados debido a que se desconoce su origen, por lo que desde la SEREMI de Salud reiteraron el llamado a comprar alimentos de procedencia conocida y siempre en lugares establecidos, donde se pueda verificar la trazabilidad y autenticidad de los huevos.

Recomendaciones prevención Salmonelosis

* Al comprar huevos, asegúrese que la cáscara se encuentre limpia, libre de manchas, suciedad y trizaduras.

* Aunque los huevos se comercializan a temperatura ambiente, guárdelos refrigerados o en un lugar fresco.

* No lave los huevos antes de guardarlos o prepararlos, quíbrelos en una superficie independiente. No separe la clara de las yemas en la misma cáscara y lave sus manos después de manipular el huevo crudo. Lo anterior previene la contaminación cruzada.

* Consuma siempre los huevos completamente cocidos evitando preparaciones que contengan huevo crudo o insuficientemente cocido, como salsas, vinagretas, pisco sour entre otros.

* Consuma la preparación a base de huevo cocido inmediatamente o refrigérese, no excediendo los 24 horas.