

Consumo de mayonesa casera ha dejado dos hospitalizados

La seremi de Salud, Marta Saavedra García, explicó que hay una baja percepción de riesgo en la comunidad.

Redacción
 La Estrella

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) no dan tregua en la región, y es que lamentablemente, elementos como una deficiente manipulación de los alimentos o una inadecuada conservación sumando a las altas temperaturas veraniegas crean la ecuación para que surjan estas patologías. A la fecha, en estas primeras semanas del año se investigan dos hospitalizaciones en Arica asociadas al consumo de mayonesa casera.

La seremi de Salud de Arica y Parinacota, Marta Saavedra García, explicó que hay una baja percepción de riesgo en la comunidad con el consumo de preparaciones a base de huevo crudo, y mayoritariamente, con la elaboración de mayonesa casera.

“El huevo se considera un alimento de riesgo si no se manipula y cocina correctamente, principalmente, por la posible presencia de Salmonella”.

Marta Saavedra García
 Seremi de Salud

mente, por la posible presencia de Salmonella, una bacteria que causa intoxicaciones alimentarias”, planteó la autoridad.

Agregó que “la bacteria se encuentra, frecuentemente, en la cáscara del huevo, y esto, por la contaminación con heces, durante la puesta de la gallina, ya que el huevo sale por la misma cloaca.



LA AUTORIDAD SANITARIA SE REFIRIÓ A LOS RIESGOS ASOCIADOS AL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO.

Cuando los quebramos para cocinar, las bacterias suelen contaminar el contenido del huevo. Una cocción completa elimina los microorganismos”.

Comentó que “las preparaciones con huevo crudo,

como, por ejemplo, la mayonesa casera es un riesgo inminente para enfermar de salmonelosis, incluso experimentar complicaciones graves que requieran hospitalización, si las personas tienen pato-

logías de base y pertenecen a la población de riesgo, como niños, personas mayores, mujeres embarazadas, inmunodeprimidos. Incluso un cuadro muy grave podría llevar a la muerte”.