



Abanico Boletín Mexicano. Enero-Diciembre, 2023.
Ficha Técnica. e2023-15.

El huevo como fuente de patógenos de importancia en Salud Pública

El huevo es un alimento que puede ofrecer múltiples beneficios tanto nutricionales como gastronómicos, este alimento es considerado completo dentro de la dieta humana, debido a que es rico en aminoácidos esenciales, vitaminas y minerales, además de que presenta bajo contenido de ácidos grasos, es un alimento demasiado versátil a la hora de preparar platillos.

De acuerdo con la Unión Nacional de Avicultores, México es el principal consumidor de huevo a nivel mundial, el consumo per cápita es de 22.9 kg de huevo anuales. En nuestro país se producen más de 3 millones de toneladas



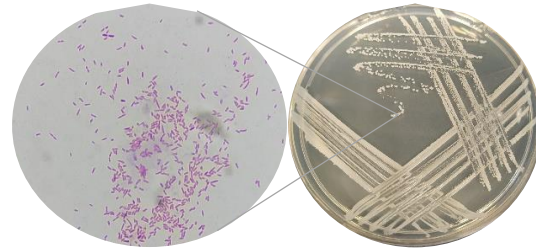
anuales de este producto, de los cuales el 79% se comercializa a granel en los mercados tradicionales y centrales de abasto, el 14% es distribuido en tiendas de autoservicio y el 7% es destinado para uso industrial en la preparación de diversos alimentos.

Sin embargo, la seguridad microbiológica del huevo representa una gran preocupación para la industria avícola y los consumidores, debido al riesgo en Salud pública, ya que muchos de estos microorganismos pueden causar enfermedades en quien lo consume.

Entre las bacterias que han sido reportadas para este alimento encontramos: *Staphylococcus* spp., *E. coli*, *Salmonella* spp., *Streptococcus* spp., *Clostridium perfringens*, *Citrobacter freundii*, *Campylobacter* spp., *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus*, *Pseudomonas* spp.

No obstante, de todas estas bacterias encontradas en el huevo, las que representan mayor preocupación a nivel mundial son las del

género *Salmonella*, debido a que algunas especies como la *Salmonella* Enteritidis que tienen la capacidad de sobrevivir en diferentes superficies del corral y la cocina, el polvo, materiales de envasado de alimentos, etc.



La infección por *Salmonella* puede ocurrir en diferentes puntos críticos de la granja a la mesa. En la actualidad a nivel mundial, la salmonelosis representa un gran reto epidemiológico y económico; solo en 2018 se retiraron 200 millones de huevos del mercado, debido a reportes de hospitalización relacionados con el consumo de huevos contaminados por *Salmonella* Braenderup, lo cual además generó grandes pérdidas económicas.

Se han publicado recomendaciones para disminuir los riesgos de consumir huevo contaminado, como: el lavado de manos antes y después de la manipulación de este alimento y todos los utensilios utilizados durante su manipulación, lavar el huevo justo antes de cocinar, no antes, no separar la yema de la clara con la ayuda del cascarón, no consumir el huevo si se encuentra quebrado, o si este presenta alteraciones (olor, color, forma, etc.).

Autores:

Rosa Mareyli Gayosso San Juan, Nallely Rivero Perez, Adrian Zaragoza Bastida.

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias Agropecuarias, Área Académica de Medicina Veterinaria y Zootecnia.
adrian_zaragoza@uaeh.edu.mx