

Salud Pública de la Comunidad de Madrid realizará este verano más de 4.000 inspecciones para garantizar la seguridad de los alimentos

Sanidad insiste en extremar las precauciones con alimentos a base de huevo para evitar salmonelosis

- Se deben conservar los huevos en el frigorífico y nunca dejar las tortillas a temperatura ambiente durante más de 2 horas antes de consumirlas
- En lo que llevamos de año, se han registrado 14 brotes por salmonella en la Comunidad

12 de agosto de 2019.- La Comunidad de Madrid, a través de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad, recuerda que en verano hay que extremar las precauciones para evitar las infecciones alimentarias que favorecen las altas temperaturas, y especialmente la que provoca la bacteria salmonella, asociada fundamentalmente con alimentos preparados con huevos, como tortillas o mayonesas.

Desde el comienzo de 2019, en la región se han registrado 14 brotes por salmonella con 59 personas afectadas, ocurridos tanto en domicilios particulares (28 enfermos) como establecimientos de restauración (31 enfermos), según los datos del Servicio de Epidemiología de la Comunidad de Madrid. En estos dos ámbitos, los alimentos que se han relacionado más frecuentemente con la aparición de los brotes han sido los elaborados con huevo.

Sanidad insiste en que hay que conservar los huevos en el frigorífico. En el caso de preparar tortillas, proceder a un cocinado completo (cuajando su centro) y consumirlas inmediatamente o bien mantenerlas refrigeradas hasta el momento de su ingesta, desechándola a los dos días. Con respecto a los establecimientos alimentarios, la normativa obliga al uso de huevos pasteurizados si no se cocinan completamente los alimentos.

Asimismo, se aconseja mantener correctos hábitos en el manipulado de alimentos como evitar cascar el huevo en el borde del plato que se va a utilizar para batirlo (la salmonella puede estar presente en la cáscara) y no servir la tortilla en el mismo plato que se ha empleado en su elaboración.

Con respecto a las salsas y mayonesas, se recomienda elaborarlas con huevo pasteurizado o industrial; y en caso de utilizar huevo crudo prepararla poco antes de su consumo, conservarla en el frigorífico y no guardar las sobras.



Comunidad
de Madrid

Se desaconseja suministrar salsas caseras hechas con huevo crudo a personas vulnerables, entre ellas mujeres embarazadas, personas mayores, niños muy pequeños o personas con problemas de inmunidad.

En definitiva, muchas de estas infecciones se pueden evitar con medidas higiénicas adecuadas, como recuerda la Consejería de Sanidad en el enlace <http://www.comunidad.madrid/servicios/salud/precauciones-tortillas>.

INSPECCIONES EN ESTABLECIMIENTOS QUE SIRVEN COMIDAS

Además de recomendaciones, la Dirección General de Salud Pública realiza cada verano más de 4.000 inspecciones y auditorías de higiene y seguridad alimentaria, con objeto de prevenir la salmonelosis y otras enfermedades transmitidas por los alimentos.

Los inspectores de Salud Pública comprueban las condiciones de manipulación y exposición de los productos en distintos establecimientos de la región: residencias de la tercera edad, comedores de empresas, bares, restaurantes, albergues, camping, granjas escuelas o piscinas.

La salmonelosis es una infección producida por la bacteria salmonella, que ocasionalmente está presente en la cáscara del huevo. Los síntomas habituales son fiebre, diarrea y dolor abdominal que aparecen entre 6 y 72 horas tras el consumo. El malestar dura de entre cuatro y siete días y las personas se recuperan sin tratamiento. Sin embargo, en algunos casos la infección puede pasar del intestino a través de la circulación sanguínea a cualquier parte del cuerpo, convirtiéndose en una afección grave que requiere en algunos casos ingreso hospitalario y que, en situaciones extremas, puede llegar a provocar el fallecimiento.