

La Dirección General de Salud Pública intensifica las actuaciones en seguridad alimentaria en establecimientos de la región durante los meses de mayor riesgo

La Comunidad de Madrid refuerza este verano los controles de alimentos y recuerda las claves para disfrutar de comidas seguras

- Entre las medidas de prevención básicas está la separación de productos crudos y cocinados, el mantenimiento de la cadena de frío y el lavado de utensilios y superficies, entre otras
- En lo que va de 2026, se han registrado en la región 73 brotes de transmisión alimentaria, con un total de 1.187 afectados, 32 de los cuales ha precisado ingreso hospitalario

13 de agosto de 2026.- La Comunidad de Madrid ha reforzado durante el periodo estival sus actuaciones de control e inspección para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos y garantizar la máxima protección de los consumidores. En los meses de verano, las altas temperaturas favorecen la multiplicación de microorganismos que pueden alterar la seguridad de comidas y bebidas, especialmente cuando no se mantienen las condiciones adecuadas de conservación, transporte o manipulación.

Para minimizar estos riesgos los profesionales de la Dirección General de Salud Pública, dependiente de la Consejería de Sanidad, intensifican la vigilancia en establecimientos de toda la región, como residencias de mayores, comedores colectivos, albergues, campings, granjas escuela o piscinas. Su labor es verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria y promover las mejores prácticas de higiene.

En lo que va de 2026, se han registrado en la Comunidad de Madrid 73 brotes de transmisión alimentaria, con un total de 1.187 afectados, 32 de los cuales han precisado ingreso hospitalario. De esta forma, el Ejecutivo autonómico recuerda que la seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida en la que participan las Administraciones, las empresas y los propios consumidores. Los controles oficiales y la correcta manipulación en las compañías del sector resultan esenciales para prevenir riesgos, pero estas prácticas en el hogar son igualmente importantes.

En este sentido, hay medidas de prevención básicas a la hora de preparar comidas o bebidas, como el lavado frecuente de manos; mantener limpios los

utensilios y superficies de la cocina, y separar los productos crudos de los ya cocinados para evitar contaminaciones cruzadas.

También cocinar completamente carnes, pescados, huevos y otros alimentos de origen animal; respetar la cadena de frío y refrigerar cuanto antes los perecederos y las sobras; leer el etiquetado, siguiendo las instrucciones de uso, y no sobrepasar la fecha de caducidad indicada.

COMIDAS AL AIRE LIBRE

Asimismo, hay que prestar especial atención a las comidas que habitualmente se realizan en verano al aire libre, con motivo de excursiones, picnics, barbacoas y reuniones familiares. Hay que tener los productos refrigerados hasta el momento de salir de casa, transportarlos en neveras portátiles con acumuladores de frío y evitar abrir estos aparatos innecesariamente. Igualmente, es importante mantener separados los crudos de los ya listos para el consumo y conservar las sobras en frío lo antes posible.

Respecto a los alimentos elaborados con huevo, se aconseja cuajar bien las tortillas, mantenerlas refrigeradas hasta su consumo y evitar las preparaciones con huevo crudo cuando no puedan mantenerse adecuadamente en frío. La salmonela continúa siendo uno de los microorganismos más asociados a los brotes alimentarios, por lo que resulta especialmente importante extremar las medidas de higiene y conservación.

Por otra parte, hay que tener especial cuidado con la población vulnerable. Así, no se debe dar fruta cortada y almacenada a temperatura ambiente durante más de dos horas a embarazadas, personas mayores o con problemas de inmunidad o a niños muy pequeños.