



Sanidad realizará este verano más de 4.000 inspecciones para garantizar la seguridad de los alimentos

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

- Ha publicado en www.madrid.org/seguridadalimentaria recomendaciones sobre manipulado de alimentos

1 de agosto de 2016.- La Consejería de Sanidad, a través de la Dirección General de Salud Pública, ha elaborado una serie de recomendaciones dirigidas a los ciudadanos en general para prevenir las infecciones alimentarias, en especial la salmonelosis, que aumentan en verano principalmente con alimentos preparados a base de huevo. Estos consejos están disponibles en www.madrid.org/seguridadalimentaria.

Desde el mes de junio hasta esta semana, el Servicio de Epidemiología de la Comunidad de Madrid ha registrado un total de 19 brotes alimentarios de salmonelosis, que han afectado a 119 personas. Estas cifras están por debajo de las de años anteriores pero, aun así, muchas de estas infecciones se podrían evitar con adecuadas medidas higiénicas, recuerda la Dirección General de Salud Pública.

En este sentido, insiste en que hay que conservar los huevos en la nevera; 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. En el caso de 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 estos productos, 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.

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.

INSPECCIONES EN ESTABLECIMIENTOS QUE SIRVEN COMIDAS

La Dirección General de Salud Pública, a través de la Subdirección de Higiene y Seguridad Alimentaria, llevará a cabo este verano más de 4.000 inspecciones y auditorías con objeto de garantizar la seguridad de los alimentos, y prevenir la salmonelosis y otras enfermedades transmitidas por alimentos.

Los inspectores de Salud Pública comprobarán 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 12 y 72 horas tras el consumo. Los síntomas duran de 4 a 7 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, se convierte en una afección grave que requiere tratamiento, en algunos casos ingreso hospitalario, y en situaciones extremas puede llegar a provocar el fallecimiento.