

La Consejería de Sanidad realizará este verano alrededor de 4.000 inspecciones para garantizar la seguridad de los alimentos

La Comunidad recomienda extremar la precaución en verano ante alimentos con huevo para evitar salmonelosis

- Desde junio se han notificado 101 casos asociados a brotes por la bacteria salmonella en la región
- Salud Pública ha editado un folleto dirigido a la industria alimentaria para reforzar la prevención frente a esta infección

14 de julio de 2017.- La Comunidad de Madrid recuerda que en verano hay que extremar las precauciones para evitar las infecciones alimentarias que favorecen las altas temperaturas, especialmente la que provoca la bacteria salmonella, asociada fundamentalmente a alimentos preparados con huevos, como tortillas o mayonesas.

Para reforzar la prevención, la Dirección General de Salud Pública, dependiente de la Consejería de Sanidad, ha editado un [folleto destinado a las empresas alimentarias](#) que informa de las medidas preventivas y de control en la cadena alimentaria para reducir la presencia de salmonella en alimentos como la carne, los alimentos elaborados a base de huevo o los brotes germinados de semillas.

Este folleto incluye pasos a seguir para evitar posibles agentes infecciosos por “contaminación cruzada”, así como la obligación de que la empresa analice sus propios productos para descartar salmonella. La contaminación cruzada se produce al manipular los productos durante su preparación y cuando un alimento ya cocinado o preparado entra en contacto directo con otro crudo, como cuando se colocan verduras en el mismo recipiente en el que se ha puesto carne cruda.

Desde el mes de junio hasta el 7 de julio, el Servicio de Epidemiología de la Comunidad de Madrid ha registrado un total de 10 brotes de salmonelosis de origen alimentario que afectaron a 101 personas, una cifra ligeramente inferior al mismo período del año pasado (110). El 50% de los brotes se dieron en bares y restaurantes, el 40% en el domicilio y el 10% en otros centros.

Muchas de estas infecciones se pueden evitar con adecuadas medidas higiénicas, tal como recuerda la Consejería de Sanidad en www.madrid.org/seguridadalimentaria.

La Consejería de Sanidad insiste en que hay que conservar los huevos en la nevera. Además, en el caso de preparar tortillas, hay que 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 alimentos, como evitar cascar el huevo en el borde del plato que se va a utilizar para batirlo, puesto que 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 General de Higiene y Seguridad Alimentaria, realiza cada 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 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 12 y 72 horas tras el consumo. El malestar dura 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 y se convierte en una afección grave que requiere en algunos casos ingreso hospitalario, y en situaciones extremas puede llegar a provocar el fallecimiento.