

La Consejería de Sanidad realiza durante el verano más de 4.000 inspecciones para garantizar la seguridad de los alimentos

La Comunidad recuerda que en verano hay que extremar la precaución con alimentos preparados con huevo para evitar salmonelosis

- En 2018, se han notificado 24 casos asociados a brotes por la bacteria salmonella en la Comunidad de Madrid

14 de agosto de 2018.- 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 huevo, como tortillas o mayonesas.

Según la información disponible en el Servicio de Epidemiología de la Comunidad de Madrid, en el año 2017 se registraron 57 brotes de salmonelosis, con 400 personas afectadas. De estos, 39 ocurrieron durante los meses de junio a septiembre, lo que supone un 63,2 % de los brotes de ese año, y fueron más frecuentes en hogares particulares (18 brotes, con 124 personas afectadas) y bares y restaurantes (17 brotes y 138 personas afectadas). En 2018, se llevan registrados 6 brotes por salmonella, con 24 casos asociados, 4 de ellos ocurridos en domicilios particulares y 2 en establecimientos de restauración.

Muchas de estas infecciones se pueden evitar con adecuadas medidas higiénicas, tal como recuerda la Consejería de Sanidad en <http://comunidad.madrid/servicios/salud/precauciones-tortillas>.

Sanidad 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 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, prepararlas poco antes de su consumo, conservarlas 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, se convierte en una afección grave que requiere en algunos casos ingreso hospitalario, y en situaciones extremas puede llegar a provocar el fallecimiento.