

La Dirección General de Salud Pública subraya que la bacteria salmonela es el principal agente infeccioso en casos de intoxicaciones alimentarias

---

La Comunidad de Madrid recuerda la necesidad de extremar en verano las precauciones con las comidas envasadas o que contengan huevos frescos

- Hay que aplicar una cocción de alimentos adecuada, conservar la cadena de frío y mantener la higiene de manos y utensilios
- En lo que va de año, se han registrado en la región 60 brotes alimentarios, con 680 personas afectadas

**14 de agosto de 2024.** La Comunidad de Madrid recuerda la necesidad de extremar en verano las precauciones para prevenir intoxicaciones alimentarias, vigilando especialmente el estado y conservación de comidas preparadas envasadas, más aún si se han utilizado huevos frescos en su elaboración.

Desde el comienzo de 2024 se han registrado en la región 60 brotes de origen alimentario, con un total de 680 afectados, 14 de los cuales han requerido ingreso hospitalario. La Dirección General de Salud Pública subraya que la bacteria salmonela es el agente infeccioso más frecuentemente implicado en estos casos.

Para reducir el riesgo de enfermar por el consumo de alimentos hay que adoptar medidas preventivas básicas: buena higiene de manos; limpieza adecuada de utensilios y superficies de corte, separando productos crudos de los cocinados; temperaturas de cocción adecuadas; y conservación de la comida en la nevera si no va a ingerir inmediatamente después de hacerla.

Por ejemplo, se recomienda que platos como la tortilla de patatas se cocinen con la mínima antelación posible para consumirla inmediatamente, o mantenerla en el frigorífico, nunca más de dos días. Asimismo, se aconseja no servirla en el mismo plato empleado para su elaboración para evitar una posible contaminación con restos de huevos crudos. Igualmente, en el caso de mayonesas y otras salsas que incorporan huevo, se puede utilizar producto pasteurizado o prepararlas poco antes y conservarlas en el frigorífico hasta su consumo, sin guardar las sobras.

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



# Medios de Comunicación

Salud Pública recuerda también que hay una normativa muy estricta con el fin de proteger a los consumidores. En el caso de alimentos, es fundamental leer el etiquetado y seguir fielmente las instrucciones de uso, que incluyen pautas de conservación y preparación, ya que no todos los productos envasados son estables a temperatura ambiente, por lo que debe confirmarse si el fabricante indica que se conserven en el frigorífico y no sobrepasar la fecha de caducidad o consumo preferente indicada. Además, hay que descartar los envases visiblemente abombados, perforados o aquellos que, al abrirlos, expulsan aire desde su interior.