

La Dirección General de Salud Pública recuerda que la bacteria salmonela es la principal causante de intoxicaciones alimentarias

La Comunidad de Madrid recomienda a la población intensificar en verano las precauciones con las comidas envasadas o que contengan huevos frescos

- Además de una buena higiene de manos y de los utensilios de cocina, es fundamental aplicar una cocción adecuada durante la elaboración y conservar la cadena de frío
- En lo que va de 2025, la región ha registrado 67 brotes de esta naturaleza, con 689 afectados

14 de agosto de 2025.- La Comunidad de Madrid recomienda intensificar en verano las precauciones para evitar intoxicaciones alimentarias. Así, desde la Dirección General de Salud Pública se recuerda que hay que vigilar de manera especial el estado y conservación de comidas preparadas envasadas, sobre todo, las cocinadas con huevos frescos. Además, pone especial acento en evitar la bacteria salmonela, el agente infeccioso implicado más habitualmente en estos casos

Las medidas de prevención básicas son las siguientes: 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 cadena de frío, metiendo la comida en la nevera si no va a ser ingerida inmediatamente después de hacerla.

Por ejemplo, se recomienda que la tortilla de patatas se haga con la mínima antelación posible para consumirla inmediatamente, o conservarla en el frigorífico, pero 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 contienen este ingrediente, se puede utilizar producto pasteurizado o hacerlas poco antes y guardarlas en el frigorífico hasta su ingesta, tirando después las sobras a la basura.

Por otra parte, hay que tener especial cuidado con 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.

Salud Pública recuerda también que hay una normativa muy estricta con el fin de

proteger a los consumidores. En el caso de alimentos, es primordial leer el etiquetado y seguir fielmente las instrucciones de uso, que incluyen pautas de conservación y preparación.

Así, 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. Nunca hay que sobrepasar la fecha de caducidad indicada. Además, hay que descartar los envases visiblemente abombados, perforados o aquellos que, al abrirlos, expulsan aire desde su interior.

En lo que va de 2025, se han registrado en la región 67 brotes de intoxicación alimentaria -13 relacionados con comidas con el huevo como ingrediente-, con un total de 42 afectados de los que 16 precisaron ingreso hospitalario.