



El Centro de Control de Envenenamiento de Nueva Jersey — Sirviendo a NJ desde 1983

COMUNICADO DE PRENSA

Para publicación inmediata
19 de mayo 2026

Peligros del Verano Ocultos que la Mayoría de la Gente Pasa por Alto

Los mayores riesgos no siempre son evidentes - y lo que parece menor puede escalar rápidamente hasta convertirse en una llamada al control de envenenamiento

A medida que el fin de semana del Día de Conmemoración de Nuestros Soldados Caídos inicia la temporada de verano, también marca un momento en el que las actividades diarias - desde parrilladas y reuniones al aire libre hasta viajes - pueden traer riesgos que a menudo se pasan por alto.

Bebidas que se confunden fácilmente con otra cosa, medicinas y productos de vapeo o cannabis dejados al alcance, manejo inseguro de alimentos y uso inadecuado de parrillas o generadores a gas pueden llevar a exposiciones peligrosas.

“La gente no espera que ocurra algo serio en una parrillada, ni mientras navega o acampa - pero sabemos que los peligros ocultos están a plena vista en todos los entornos,” dice Diane Calello, directora ejecutiva médica del [Centro de Control de Envenenamiento de Nueva Jersey](#) en la [Escuela de Medicina de Rutgers Nueva Jersey](#).

Las Confusión con las Bebidas y el Calor del Verano Pueden Aumentar el Riesgo

Las bebidas alcohólicas, los cócteles sin alcohol y las bebidas que contienen cannabis pueden parecer bebidas comunes - como jugo, refresco o agua saborizada - lo que facilita tomar la bebida equivocada por accidente. Algunas bebidas, incluyendo seltzers fuertes premezclados, bebidas energéticas y bebidas con infusión de cannabis, también pueden contener alcohol, altos niveles de cafeína o THC - aumentando el riesgo de efectos para la salud inesperados o graves.

“Si no puedes saber lo que hay en una taza de un vistazo, eso ya es un riesgo,” dijo Calello. “Etiquetar claramente y mantener las bebidas con alcohol u otros ingredientes activos separadas de otras bebidas puede ayudar a prevenir confusiones.”

El clima cálido puede hacer que estos efectos sean más peligrosos al aumentar la deshidratación y hacer que el alcohol y otras sustancias afecten al cuerpo más rápidamente.

“El calor cambia la forma en que el cuerpo responde,” añadió Calello. “Cuando hace calor afuera y combinas eso con alcohol o medicamentos, los efectos se amplifican, lo que conduce a una intoxicación más rápida, deshidratación y un mayor riesgo de enfermedades graves.”

Consejos de Seguridad:

- Separe las bebidas no alcohólicas de las bebidas que contienen alcohol y cannabis para evitar confusiones
- Etiquete las bebidas claramente para que sea fácil saber qué contienen
- Lea las etiquetas cuidadosamente ya que algunas bebidas pueden contener THC o altos niveles de cafeína
- No deje las bebidas desatendidas
- Nunca almacene alcohol en envases de jugo o agua
- Beba agua y limite el consumo de alcohol, especialmente en clima caluroso

Mantén, las Parrilladas Seguras, Cocinando en Manera Inteligente

Cocinar al aire libre aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente cuando la comida se deja fuera por mucho tiempo o está poco cocida. Las bacterias crecen rápidamente en temperaturas cálidas.

“El tiempo y la temperatura - no la apariencia - determinan si la comida es segura,” dijo Bruce Ruck, director gerente del Centro de Control de Envenenamiento de Nueva Jersey.

Consejos de Seguridad:

- Mantenga la carne cruda, aves, mariscos y otros alimentos perecederos fríos hasta el momento de asar
- Separe los alimentos crudos y cocidos, y nunca reutilice platos, tablas de cortar o utensilios que se hayan usado para alimentos crudos hasta que se laven con agua caliente y jabón. Cocine bien las carnes (use un termómetro para alimentos)
- Deseche los alimentos perecederos que hayan estado fuera más de dos horas (o una hora si la temperatura es de 90°F o más)
- Lávese las manos con frecuencia, especialmente después de manipular carnes crudas y mariscos

El Peligro Que no Puedes Ver ni Oler

El monóxido de carbono (CO) de generadores de gas, parrillas y motores puede acumularse rápidamente en espacios cerrados o mal ventilados - incluso en lugares que la gente podría no esperar, como botes y vehículos recreativos (RVs).

En los barcos, el monóxido de carbono puede acumularse en las cabinas o cerca del escape del motor, especialmente cuando está en ralentí, poniendo a las personas en riesgo al nadar o pasar tiempo cerca de la parte trasera. En autocaravanas y campistas, los gases de escape pueden entrar por ventanas, puertas, o ventilaciones cuando el equipo que funciona con combustible está operando cerca, incluso al aire libre.

“El monóxido de carbono es especialmente peligroso porque es invisible e inodoro, por lo que las personas pueden no darse cuenta de que están expuestas hasta que los síntomas se vuelven graves,” advirtió Calello.

Consejos de Seguridad:

- Nunca use parrillas ni equipos con combustible en interiores o espacios cerrados
- No use parrillas en garajes, incluso con la puerta abierta
- Evite nadar o permanecer cerca de áreas con escape de embarcaciones
- Mantenga generadores y motores alejados de casas rodantes, cabañas para dormir o espacios cerrados
- Instale detectores de monóxido de carbono diseñados para el entorno específico como hogares, barcos y casas rodantes requieren diferentes tipos de detectores

Los Productos Cotidianos y Estacionales Pueden ser Mal Utilizados

Los medicamentos, vitaminas, productos de vapeo, comestibles de cannabis y artículos comunes de verano como combustible para antorchas, fuegos artificiales y químicos para piscinas pueden representar riesgos, especialmente cuando se dejan al alcance o se usan de manera incorrecta.

Los objetos dejados fuera “solo por un minuto” son una causa común de exposición no intencional en niños y adultos mayores. Los fuegos artificiales y los combustibles para antorchas pueden parecer inofensivos, pero incluso pequeñas ingestiones pueden ser peligrosas. El aceite para antorchas, en particular, puede causar lesiones pulmonares graves que amenazan la vida. Los productos químicos de las piscinas, como el cloro, también pueden causar daños serios si se mezclan de forma incorrecta o se usan en áreas con poca ventilación.

“No siempre es el producto: a veces es la manera en que se usa o se almacena lo que crea el peligro,” dijo Ruck. “Con medicamentos, combustibles y químicos, incluso un pequeño error puede conducir rápidamente a una emergencia grave.”

Consejos de Seguridad:

- Mantenga los medicamentos, el cannabis y los productos de vapeo bajo llave y fuera de la vista
- Almacene los combustibles, productos químicos y otros productos en sus envases originales
- No deje objetos fuera, ni siquiera por poco tiempo o en bolsas, carteras o sobre mostradores
- Manipule los combustibles de manera segura: nunca los vierta en envases de bebidas y guárdelos de forma segura para evitar derrames
- Nunca mezcle químicos como el cloro con otros limpiadores
- Mantenga los fuegos artificiales fuera del alcance de niños y mascotas ya que pueden causar intoxicación si se ingieren

Cuando Tenga Dudas, Llama Temprano

Si algo no parece estar bien - ya sea una posible ingestión, enfermedad después de una parrillada, una

reacción a un medicamento o exposición a humos o químicos- no espere; Llame al Centro de Control de Envenenamientos de Nueva Jersey.

“No necesita tener todas las respuestas antes de llamar al control de envenenamientos,” dijo Calello. “Le ayudaremos a mantenerse tranquilo y a tomar los siguientes pasos correctos.”

Los niños, adolescentes y adultos pueden obtener ayuda las 24 horas del día, los 7 días de la semana, llamando a la Línea de Ayuda por Envenenamientos al 1-800-222-1222 o [chateando aquí](#). Para emergencias que pongan en peligro la vida, como problemas para respirar, dificultad para despertar o convulsiones, llame al 911.

Manténgase Conectado: [FB](#) | [X](#) | [Instagram](#) | [TikTok](#) | [YouTube](#) | [Website](#)

Disponible para Entrevistas con los Medios

Diane Calello, MD, Directora Ejecutiva y Médico, Centro de Control de Envenenamiento de Nueva Jersey en la Escuela de Medicina de Rutgers Nueva Jersey

Bruce Ruck, Pharm.D., Director Gerente, Centro de Control de Envenenamiento de Nueva Jersey en la Escuela de Medicina de Rutgers Nueva Jersey

Acerca del Centro de Control de Envenenamientos de Nueva Jersey/NJPIES, 1-800-222-1222

Fundado en 1983, el Sistema de Información y Educación sobre Envenenamientos de Nueva Jersey (NJPIES), conocido por el público como el Centro de Control de Envenenamientos de Nueva Jersey, es la principal defensa del estado contra lesiones y muertes por envenenamientos intencionales y no intencionales. Está designado como el centro regional de control de envenenamientos del estado por el Departamento de Salud de Nueva Jersey y la Asociación Americana de Centros de Control de Envenenamientos. Es una división del Departamento de Medicina de Emergencia en Rutgers New Jersey Medical School. NJPIES tiene un centro de última generación ubicado en Rutgers Health en Newark. NJPIES es financiado, en parte, por el Departamento de Salud de NJ, los hospitales de NJ y el Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos.

El personal de la línea directa (médicos, enfermeras registradas y farmacéuticos) proporcionan consultas gratuitas de telemedicina a través de servicios de línea directa (teléfono, mensajes de texto, chat) con respecto a emergencias por envenenamiento y proporciona información sobre prácticas de prevención de envenenamiento, interacciones medicamentosas y sobredosis, intoxicación alimentaria, exposiciones químicas ambientales, mordeduras y picaduras de animales/insectos, plantas y otras exposiciones al aire libre, monóxido de carbono y envenenamientos por plomo, y más. Los servicios de NJPIES son gratuitos, confidenciales/privados, disponibles las 24 horas del día, los 7 días de la semana, y la ayuda está disponible en cualquier idioma. Llame al 1-800-222-1222 o [chatee aquí](#).

Acerca de Escuela de Medicina de Rutgers Nueva Jersey

Establecida en 1954, la Escuela de Medicina de Nueva Jersey de Rutgers (NJMS), parte de Rutgers, la Universidad Estatal de Nueva Jersey, gradúa anualmente alrededor de 170 médicos calificados y ofrece programas MD/PhD, MD/MPH y MD/MBA. Comprometida con la excelencia en educación, investigación, atención clínica y compromiso comunitario, NJMS cuenta con 20 departamentos académicos dinámicos y colabora con socios en el cuidado de la salud, incluyendo al Hospital Universitario. Con un profesorado de renombre, una clínica dirigida por estudiantes y numerosos centros e institutos de vanguardia, NJMS lo invita a explorar su rica historia y programas académicos en <https://njms.rutgers.edu/>