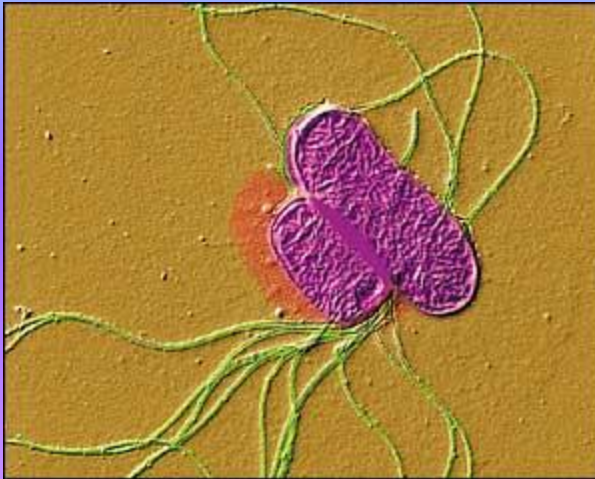


SALMONELOSIS



¿Qué es?

La salmonelosis es una infección causada por la bacteria *Salmonella typhi*.

Produce una de las intoxicaciones alimentarias más comunes. Hay que tener especial cuidado en épocas calurosas, cuando hay un mayor número de brotes infecciosos.

¿Qué síntomas produce?

Los síntomas pueden aparecer tras transcurrir 8-24 horas de la infección.

- Cólicos, sensibilidad y dolor abdominal.
- Escalofríos.
- Diarrea.
- Náuseas y vómitos.

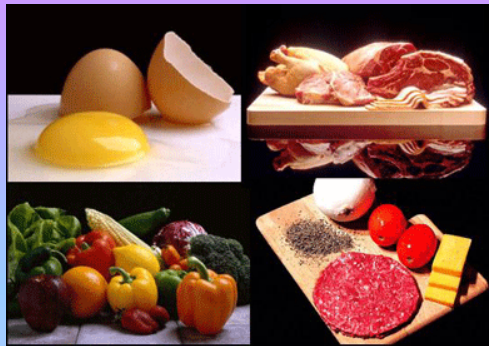
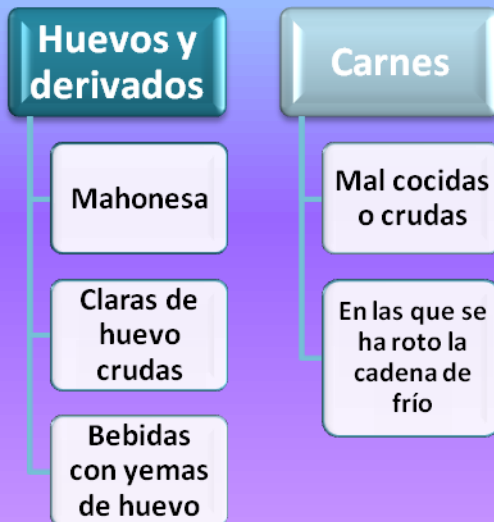
Precauciones:

- Si ha tenido algún familiar con infección recientemente.
- Si ha consumido alimentos con probabilidad de infección.
- Ha tomado antibióticos recientemente.
- Si tiene algún reptil (serpientes, iguanas, etc) como animal de compañía.



¿Dónde se encuentra?

Los alimentos que tienen una mayor probabilidad de infección por *Salmonella* son:



Prevención:

• Hábitos para la compra:

- Comprar productos bien refrigerados.
- Rechazar huevos que no estén etiquetados.
- Especial atención a las mahonesas y bebidas con yema de huevo.

• Higiene personal:

- Lavarse las manos con agua caliente y jabón antes de las comidas y cuando se vayan a preparar los alimentos.

• Almacenamiento de alimentos:

- No limpiar los huevos, no separar la clara de la yema aprovechando la cáscara del huevo.
- Descongelar carnes y pescados y no consumir aquellos que estén crudos o poco cocinados.