

¿Qué es Salmonella?

Salmonella es un grupo de bacteria que puede causar enfermedades de diarrea en personas. Son microbios que pasan por heces de personas o animales a algunas. Salmonella puede contaminar comidas, y crece cuando comidas son mantenidas o preparadas por maneras incorrectas.

¿Cómo se extiende Salmonella?

Bacterias salmonellas pasan por los intestinos de humanos, mamíferos, y los pájaros. Brotes de salmonella son remontados a carnes procesadas, aves semicrudas, productos de aves semicrudas, cruda o semicruda comida que contienen huevos o productos de huevos (como helado casero), chorizos crudos, y leche no pasteurizada y productos lácteos (este incluye leche en polvo). Comidas contaminadas con heces de roedores, o las comidas preparadas con utensilios que fueron limpiados incorrectamente o espacio de trabajo extienden la infección salmonella. Personas con la infección salmonella no deben mantener comidas.

¿Qué son los síntomas?

Síntomas incluyen fiebre, calambres estomacales, náusea, y diarrea hace 12 a 72 horas después de una infección, pero síntomas pueden ser diferentes, dependiendo en los individuos y cantidades de contaminación. La enfermedad usualmente dura 4 a 7 días. Aunque, para algunos, la diarrea puede ser tan grave que es necesario ir al hospital. Para estas personas, la infección salmonella se puede extender de los intestinos al torrente sanguíneo, y algunas partes del cuerpo. Tratamiento muy pronto con antibióticos es necesario para prevenir muerte. Niños jóvenes, personas con condiciones de salud especiales, y viejos son los más probables sufrir síntomas con complicaciones. Una médica se puede decidir si necesitas tratamiento

¿Qué tan frecuente es Salmonella?

Como 40,000n casos de infecciones salmonellas son reportados cada año. Porque muchos casos ligeros no son reportados o no son diagnosticados, el número actual de infecciones puede ser más alto. Las infecciones de salmonella son más frecuentes en el verano del invierno.

¿Cómo se previene Salmonella?

Para prevenir enfermedades transmitidas por ambientes:

- Lava tus manos con frecuencia, recorta tus uñas
- Limpia tus áreas de trabajos
- No usa los mismos utensilios para comidas calientes y cocinadas sin limpiarlos.
- Funde comidas en el refrigerador, y bajo de agua fría, o como parte del proceso de cocina.
- Guarda comidas calientes y frías a las temperaturas correctas
- Nunca permite que comidas permanezcan a temperatura ambiente más de dos horas.
- Cocina aves completamente
- Las manos deben ser lavadas inmediatamente después de manejar pañales.
- Nunca consume leche sin pasteurizada o productos de leche sin pasteurizada
- Cocina carne/ave completamente para matar la bacteria.