

Salmonella

(salmonelosis) es una enfermedad bacteriana común que afecta el tubo intestinal provocada por *Salmonella Enteritidis*

¿Quiénes son los portadores de esta bacteria?

Animales y humanos, la bacteria se hospeda en el tracto intestinal, por lo tanto sus heces salen con la bacterias.

Es capaz de infectar los ovarios de la gallina, por lo tanto los huevos salen contaminados.



¿Cómo nos podemos contaminar?

- Ingesta de carne cruda.
- Ingesta de huevo crudo.
- Ingesta de productos lácteos no pasteurizados.
- Mala higiene al manipular alimentos(ya que se encuentra en la heces de la persona enferma).
- Tierras fertilizadas con abono orgánico o aguas contaminadas.



Cuales son los sintomas?

Gastroenteritis febril

- Dolor abdominal
- Dolor de cabeza
- Fiebre
- Diarrea
- Escalofrios
- En ocasiones vómitos



¿Cómo lo podemos prevenir?



- Cocción de alimentos por encima de 65°C



- Conservar los alimentos a $T^{\circ} < 5^{\circ}C$



- Prevenir contaminación cruzada(de alimentos crudos a cocidos).



- Realizar buena limpieza y desinfección a la hora de elaborar alimentos, y después.



- Si criamos animales(gallinas, pollos, etc.) tenerlos sanos y con controles



- No consumir alimentos que no han sido sometidos a un proceso térmico(pasteurización)

- Evitar que personas que contengan la bacteria, elaboren alimentos.