



elaborada por comunicaciones ACHIPIA 2020.

SALMONELOSIS

ORÍGENES Y SÍNTOMAS

ESTA ENFERMEDAD ES CAUSADA POR UNA BACTERIA LLAMADA...



LA SALMONELLA ES UNA BACTERIA DE LA CUAL EXISTEN MUCHOS GÉNEROS

SEGÚN LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD, ES UNA DE LA 4 PRINCIPALES CAUSAS DE ENFERMEDAD DIARREICA



ES UNA ENFERMEDAD ZONÓTICA, ES DECIR, QUE SE PUEDE TRANSMITIR DESDE ANIMALES VERTEBRADOS A HUMANOS.



LA ENFERMEDAD SE INCUBA POR LO REGULAR DESPUÉS DE 12 A 36 HORAS EN QUE LA BACTERIA INGRESA A NUESTRO ORGANISMO Y SUS SÍNTOMAS SON:



1 FIEBRE

2 DOLOR ABDOMINAL



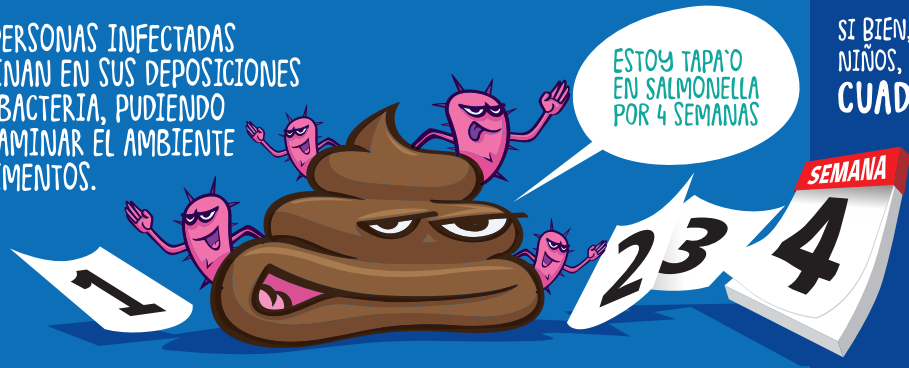
3 DIARREA



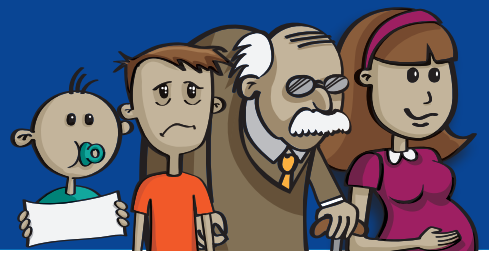
4 NÁUSEAS Y VÓMITOS



LAS PERSONAS INFECTADAS ELIMINAN EN SUS DEPOSICIONES ESTA BACTERIA, PUDIENDO CONTAMINAR EL AMBIENTE Y ALIMENTOS.



SI BIEN, LA SALMONELOSIS ES GENERALMENTE CONTROLABLE, NIÑOS, ANCIANOS E INMUNODEPRIMIDOS PUEDEN PRESENTAR CUADROS GRAVES E INCLUSO FALLECER



Fuente de la información: dipol.minsal.cl y epi.minsal.cl (Ministerio de Salud)

YouTube achipia-minagri
Instagram achipia_oficial
Twitter @achipia
Facebook achipia.official

Entérate más sobre nosotros en www.achipia.cl
Baja gratuitamente la aplicación **AppACHIPIA** y síguenos en nuestras Redes



¿CÓMO SE TRANSMITE?

A TRAVÉS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL CONTAMINADOS

LA SALMONELLA SE ALOJA EN EL TRACTO INTESTINAL ANIMAL

LES PRESENTO NUESTRO NUEVO HOGAR

PAPITO QUE VACAN EL TOBOGAN

Y CALIENTITO

A TRAVÉS DE LAS HECES (CACA) SE VAN ELIMINANDO DEL CUERPO...

BIENVENIDOS INTESTINO Grueso

LOS ALIMENTOS SE PUEDEN CONTAMINAR AL TENER CONTACTO CON ESTAS HECES...

LOS PRINCIPALES ALIMENTOS QUE PUEDEN TENER SALMONELLA SON:

LECHE
SE PUEDE CONTAMINAR SI LAS UBRES TIENEN CONTACTO CON MATERIA FECAL Y ÉSTA NO ES PASTEURIZADA.

CARNE
SE PUEDE CONTAMINAR EN LA PLANTA FAENADORA

HUEVOS
SE PUEDEN CONTAMINAR, YA QUE SALÉN DE LA GALLINA POR EL MISMO LUGAR DE LAS HECES

RECOMENDACIONES

¡NO SEAL POLLO!

- 1** LAVE SUS MANOS SIEMPRE CON JABÓN ANTES DE COCINAR Y DE USAR EL BAÑO.
- 2** DESINFECTE LAS SUPERFICIES DONDE COCINARÁ
- 3** COCINE BIEN CARNES Y HUEVOS.
- 4** NO CONSUMA LECHE O HUEVOS CRUDOS (SIN PASTEURIZAR).
- 5** LÁVESE BIÉN LAS MANOS DESPUÉS DE MANIPULAR POLLITOS O AVES.

Fuente de la información: dipot.minsal.cl y epi.minsal.cl (Ministerio de Salud)

achipia-minagri
 achipia_oficial
 @achipia
 achipia.oficial

Entérate más sobre nosotros en www.achipia.cl
 Baja gratuitamente la aplicación **AppCHIPIA** y síguenos en nuestras Redes

Ministerio de Agricultura
ACHIPIA
 Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria