



# SALMONELOSIS

## ORÍGENES Y SÍNTOMAS

ESTA ENFERMEDAD ES CAUSADA POR UNA BACTERIA LLAMADA...



LA SALMONELLA ES UNA BACTERIA DE LA CUAL EXISTEN MUCHOS GENEROS

ES UNA DE LAS 4 PRINCIPALES CAUSAS DE ENFERMEDADES DIARRÉICAS



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



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



**1 FIEBRE**

**2 DOLOR ABDOMINAL**



**3 DIARREA**



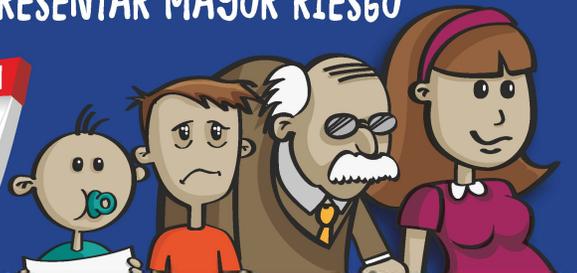
**4 NÁUSEAS Y VÓMITOS**



LAS PERSONAS INFECTADAS ELIMINAN EN SUS HECES (CACAS) GRANDES CANTIDADES DE LA BACTERIA.

ESTOY TAPA'O EN SALMONELLA POR 4 SEMANAS

SI BIEN, LA SALMONELOSIS ES GENERALMENTE CONTROLABLE, NIÑOS, INMUNODEPRIMIDOS, EMBARAZADAS Y ANCIANOS PUEDEN PRESENTAR MAYOR RIESGO



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



# ¿CÓMO SE TRANSMITE?

LA SALMONELLA SE ALOJA EN EL TRACTO INTESTINAL

LES PRESENTO  
NUESTRO NUEVO  
HOGAR

PAPITO  
QUE VAGAN EL  
TOBOGÁN

Y CALIENTITO

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

**BIENVENIDOS**  
**INTESTINO**  
*Gruoso*

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 UBRÉS TIENEN CONTACTO CON MATERIA FECAL Y ÉSTA NO ES PASTEURIZADA.

## CARNE

SE PUEDE CONTAMINAR EN LA PLANTA FAENADORA

## HUEVOS

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

# RECOMENDACIONES

- 1 LÁVE SUS MANOS CON JABÓN Y DESINFECTE LA SUPERFICIE DONDE COCINARA.
- 2 COCINE BIEN CARNES Y HUEVOS.
- 3 NO CONSUMA LECHE O HUEVOS CRUDOS (SIN PASTEURIZAR).
- 4 LÁVESE BIEN LAS MANOS DESPUÉS DE MANIPULAR POLLITOS O AVÉS.

Fuente de la información: [epi.minsal.cl](http://epi.minsal.cl) (Ministerio de Salud)