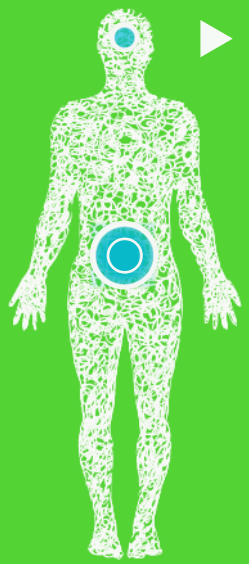
SALMONELLA

BACTERIA QUE PUEDE CAUSAR SALMONELOSIS EN LOS HUMANOS A TRAVÉS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS POR FALTA DE HIGIENE E INADECUADA MANIPULACIÓN EN ORIGEN, PROCESO Y HOGAR.

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

ALIMENTOS a CONSIDERAR

Bacteria sensible a los tratamientos térmicos, por lo que se asocia al consumo de alimentos **crudos o poco cocinados.**



SALMONELOSIS

Infección gastrointestinal producida por la *Salmonella*

SÍNTOMAS

- DIARREA
- DOLOR ABDOMINAL
- FIEBRE

BUENAS PRÁCTICAS en el hogar

COCINAR	LIMPIARSE	EVITAR	LIMPIAR Y DESINFECTAR	REFRIGERAR
bien los huevos y las carnes, y los productos elaborados con ellos.	las manos antes de cocinar.	la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados.	utensilios, tablas, superficies...	inmediatamente los alimentos elaborados con huevo crudo (mayonesa, salsas, cremas) y consumirlos en 24 horas.

NO DESCONGELAR	NO LAVAR
los alimentos a temperatura ambiente.	los huevos antes de meterlos en el frigorífico.

+info Salmonella ▶ www.elika.net