

Hiroshima NOW

7

2024

Español No. 27

Como prevenir infecciones alimentarias por campylobacter

カンピロバクター食中毒にご注意を ひろしま市民と市政 6月1日号 (p1)

Las intoxicaciones alimentarias son comunes en verano. Es necesario cocinar bien los alimentos para evitar las intoxicaciones.

■ Campylobacter ¿qué es?

Es una bacteria presente en el intestino de animales, la principal vía de contaminación es el consumo de carne de cerdo, pollo y res poco cocinada.

■ Diarrea, fiebre, dolor abdominal que empiezan de 2 a 7 días después de la contaminación. Los síntomas duran por lo general una semana. Los más afectados son los niños y adultos mayores.

Como prevenir infecciones alimentarias por campylobacter

✓ Cocinar bien los alimentos

- No ingerir ni probar carnes o aves crudas ni medio crudas.

✓ Como prevenir la contaminación cruzada

- Separe los utensilios utilizados para preparar la carne cruda de los utensilios utilizados para preparar otros alimentos.
- Evite el contacto del jugo de la carne cruda con verduras frescas y otras comidas.
- Lave muy bien los utensilios después de manipular la carne cruda.

✓ Cocinar bien los alimentos

- Cocine la carne a una temperatura interna de 75 grados durante más de un minuto para eliminar la bacteria campylobacter por completo.
- Cocine muy bien las tripas de cerdo y carne molida.



Información: División de Saneamiento de Alimentos Tel. 082-241-7434