



Yakima Health District
1210 Ahtanum Ridge Drive
Union Gap WA 98903
Phone (509) 249-6541
Fax (509) 249-6628
<http://www.yakimapublichealth.org>

¿Que es Salmonelosis?

Salmonelosis es una infección intestinal causada por una bacteria llamada Salmonela. Los síntomas normalmente se desarrollan 6- 72 horas después de ingerir la bacteria.

¿Cuales son los síntomas?

Los síntomas normalmente comienzan 6-72 horas después de ingerir la bacteria. Estos síntomas pueden desaparecer sin tratamiento en 2-5 días. Los síntomas incluyen

- Diarrea
- Dolores de estomago
- Dolor de cabeza
- Fiebre (Calentura)
- Vómitos
- Deshidratación, sobre todo en bebés y ancianos

¿Como se esparce (pasa) la salmonela?

- La bacteria salmonela sale del cuerpo por el excremento (caca). Si la persona infectada no se lava las manos después de ir al baño, pueden pasar la bacteria a otras personas por sus manos.
- Salmonela también se puede pasar por comida, agua o leche contaminada.
- Salmonela se puede pasar de animales contaminados, especialmente pollos, puercos, vacas, y roedores (ratones), y mascotas como reptiles, pollitos, patitos, tortugas, perros y gatos.
- Epidemias de salmonelosis normalmente son relacionadas con comidas. Estas pueden ser productos de carne procesada, pollo o productos de pollo que no han sido cocinados adecuadamente. Por comidas crudas o cocinadas muy poco, que contienen huevos, o productos de huevo. Por leche y productos hechos con leche cruda (fresca), y comida contaminada con excremento de una persona infectada que prepara o sirve comida.
- Contaminación con salmonela se ha identificado en comidas que fueron procesadas o preparadas con utensilios contaminados o en superficies contaminadas como tablas para cortar o mostradores.

Diagnostico y tratamiento

- Infección con salmonela puede ser diagnosticada por una prueba de excremento
- La mayoría de las personas se deshacen de la bacteria sin tratamiento
- Tome mucho líquido (agua limpia, jugos, caldos) para prevenir la deshidratación (pérdida de líquidos)

Prevención

- Lávese las manos bien después de usar el baño y antes de comer o preparar comida.
- Cocine muy bien todas las carnes, en especial de pollo o puerco, huevos o sus productos y platos que contienen carne.
- Desinfecte las superficies donde prepara las comida y los utensilios antes y después de cada uso (1 cucharadita de cloro por galón de agua). No los enjuague. Deje que se sequen al aire. Prepare una solución de cloro nueva cada día.
- No coma huevos crudos o poco cocinados
- Solo tome leche pasteurizada
- Vote los pañales en lugares adecuados y lávese las manos después de cambiar pañales.
- Ponga comida en el refrigerador lo más pronto posible.

Nota: Personas con diarrea no deben trabajar con comida, o cuidando a niños o pacientes. Niños con diarrea no deben ir a guarderías de niños.

Para más información, por favor llame al Departamento de Salud de Yakima al (509) 249-6541.