

antes de comerse.

- No pruebe comida cruda que contenga huevos como mezcla de galleticas, pasteles.

RECUERDE MANTENER LA COMIDA FRIA, FRIA Y LA CALIENTE, CALIENTE.

¿QUE PUEDE HACER SI PIENSA ESTAR INFECTADO CON SALMONELA?

Busque tratamiento medico si tiene:

- Diarrea que dura 2 dias o mas
- Diarrea con sangre o pus
- Calentura o fiebre con diarrea
- Niños pequeños con perdida de peso o de apetito

NO TOME AGUA DE:

- arroyos, rios, lagos
o
- mangeras, pues pueden tener agua de irrigacion

¿Cual es su Responsabilidad si su niño esta en un lugar de cuidar niños y se enferma?

- Comuniquese con su doctor.
- Cuide al niño en su casa hasta no tener diarrea o fiebre por 24 horas

¿Cual es su responsabilidad si trabaja con comida, en un lugar de cuidar niños, o en servicios de cuidar a enfermos o otras personas?

- Notifique a su trabajo
- No trabaje hasta no tener sintomas por 24 horas

Para mas informacion llame al

Departamento de Salud de Yakima
104 N 1st St. Suite 204
Yakima Wa. 98901

Telefono (509) 249-6541

Fuera de Yakima 1-800-535-5016 x 541

Yakima Health District
1210 Ahtanum Ridge Drive
Union Gap WA 98903

(509) 249-6541
(509) 575-4040
(800) 535-5016 x 541

<http://www.yakimapublichealth.org>



**S
A
L
M
O
N
E
L
L
A**



Informacion en Español

¿Que es Salmonela?

Salmonela es una bacteria (germen). Es una de las mayores causantes de enfermedades causadas por comidas contaminadas.

¿Como se adquiere la Salmonela?

Contaminación de la comida con Salmonela puede ocurrir durante la preparación, manejo, o almacenamiento de la comida. Contaminación puede ocurrir en su casa o en una fabrica donde se prepara comida.

Usted puede adquirir la Salmonela comiendo alguna de las siguientes comidas contaminadas con este germen:

- Huevos y productos hechos con huevos
- Leche cruda o productos hechos con leche cruda
- Carne (especialmente carne molida) Aves caseras, pollo si no esta suficientemente cocinado

Puede adquirir Salmonela por medio de:

- Utensilios o superficies que han sido contaminadas por las comidas mencionadas arriba.
- Tomando agua que no ha tenido tratamiento (lagos, ríos, y arroyos).
- Tocando tortugas o pollitos domesticados.

¿Cómo se puede prevenir Salmonela?

Usted puede disminuir el riesgo de enfermarse con Salmonela siguiendo estas reglas:

- Lave alimentos que se comen crudos, muy bien.
- Lávese bien las manos después de preparar alimentos crudos, para disminuir la posibilidad de contaminar la comida ya cocinada o que se come cruda.
- Siga las direcciones para guardar, preparar, o servir comida congelada que aparece en su paquete. Guardar la comida a la temperatura apropiada previene el crecimiento de Salmonela. Cuando cocina la comida, la temperatura mata el germen.
- No descongele pollo crudo a temperatura normal. Descongélelo en el refrigerador o póngalo bajo corriendo, agua fría.(60° grados o menos)

- No rellene el pavo o pollo la noche antes de cocinarlo.
- Ponga las sobras de comida en el refrigerador pronto y caliéntelos bien antes de usarlo de nuevo. Si va a recalentar salsa hágala hervir antes de servirla.
- Ponga la leche y productos de leche en el refrigerador tan pronto pueda, incluyendo productos hechos con leche en polvo, o huevos.
- Lave bien con agua caliente y jabón todos los utensilios y mesas usados para la preparación de pollo, carne, y huevos crudos, antes de volverlos a usar.
- Mantenga alimentos que lleve a una comida al aire libre, que se pueden echar a perder, fríos, hasta comerlos. Comidas que se echan a perder sin frío, no deben de estar fuera de la hielera mas de media hora

¡ES MUY IMPORTANTE LAVARSE LAS MANOS!



1. Moje



2. Enjabone



3. Lave



4. Enjuage



5. Seque



6. Tire la toalla en la basura