

intoxicaciones y toxiinfecciones

QUE ES

“Intoxicación”
Enfermedad ocasionada por alimentos contaminados con bacterias, virus, parásitos o toxinas.
Los organismos infecciosos o sus toxinas son la causa más común de la intoxicación por alimentos.

QUE ES

“Toxiinfección”
Las toxiinfecciones alimentarias o enfermedades de transmisión alimentaria son afecciones del ser humano ocasionadas por el consumo de alimentos contaminados por agentes de origen biológico (infección) o químico (intoxicación)

QUE PROVOCA

La mayoría de los casos de intoxicación alimentaria se dan a raíz de bacterias comunes como el estafilococo o la Escherichia coli (E coli).

CAUSAS

La principal causa de las toxiinfecciones es por el mantenimiento de los alimentos a temperaturas inadecuadas como: una deficiente refrigeración asociada en parte a la preparación de alimentos con antelación, y la aplicación de temperatura de cocción y recalentamiento insuficientes

SINTOMAS

Las personas pueden sufrir:
Áreas de dolor: abdomen o recto
Todo el cuerpo: aturdimiento ligero, deshidratación, escalofríos, fatiga, fiebre, malestar, mareos, pérdida de apetito o sudoración
Gastrointestinales: arcadas, cólicos, diarrea, flatulencias, indigestión, meteorismo, náusea o vómitos
También comunes: dolor de cabeza

TOXIINFECCIONES MAS COMUNES

- Salmonella.
- Listeria monocytogenes.
- Norovirus.
- Escherichia coli.
- E-coli
- Toxoplasma gondii.
- Clostridium perfringens.
- Campylobacter.

