

Epidemiología

INTOXICACIONES

ALIMENTARIAS

Derlin castillo

¿QUE ES ?

OCURRE CUANDO UNO INGIERE ALIMENTO O AGUA QUE CONTIENE BACTERIAS, PARÁSITOS, VIRUS O LAS TOXINAS PRODUCIDAS POR ESTOS MICROORGANISMOS.

CAUSAS

LAS INFECCIONES POR MICROBIOS (VIRUS, BACTERIAS Y PARÁSITOS) CAUSAN LA MAYORÍA DE LAS INTOXICACIONES POR ALIMENTOS. LOS PRODUCTOS QUÍMICOS NOCIVOS TAMBIÉN CAUSAN ALGUNOS CASOS DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.

SINTOMAS

LOS SÍNTOMAS MÁS COMUNES DE LA INTOXICACIÓN ALIMENTARIA SON:

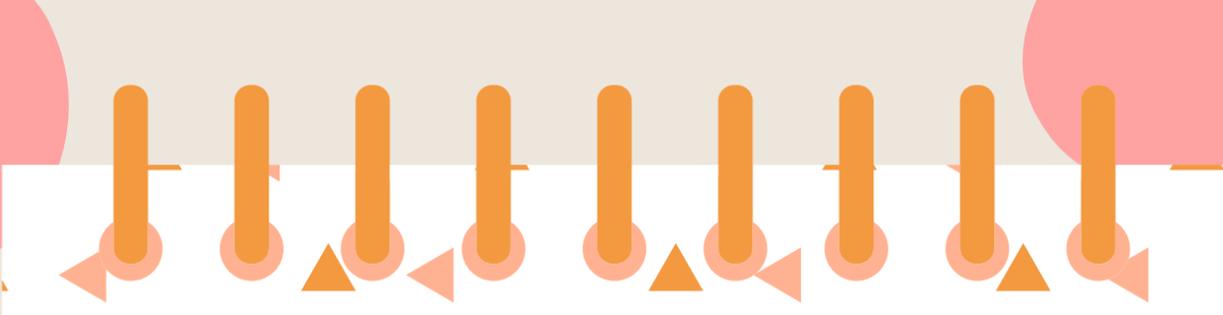
- DIARREA.
- DOLOR DE ESTÓMAGO O CÓLICOS ESTOMACALES.
- NÁUSEAS.
- VÓMITOS.
- FIEBRE.

FACTORES DE RIESGO

LA INTOXICACIÓN ALIMENTARIA PUEDE OCURRIR DESPUÉS DE COMER O BEBER: CUALQUIER ALIMENTO PREPARADO POR ALGUIEN QUE NO SE LAVE LAS MANOS ADECUADAMENTE. CUALQUIER ALIMENTO PREPARADO USANDO UTENSILIOS DE COCINA, TABLAS DE CORTAR Y OTRAS HERRAMIENTAS QUE NO ESTÉN TOTALMENTE LIMPIAS.

TRATAMIENTO Y PREVENCION

- LIMPIE. LÁVESE LAS MANOS Y LIMPIE LAS SUPERFICIES DE TRABAJO ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE PREPARAR LOS ALIMENTOS.
- SEPRE. SEPRE LAS CARNES, LAS AVES, EL PESCADO, LOS MARISCOS Y LOS HUEVOS CRUDOS DE LOS ALIMENTOS LISTOS PARA COMER.
- COCINE.
- ENFRÍE.



epidemiología

TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS

¿QUE ES?

LAS TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS SON AQUELLAS ENFERMEDADES QUE SE PRODUCEN POR LA INGESTIÓN DE ALIMENTOS CON PRESENCIA DE GÉRMINES PATÓGENOS O SUS TOXINAS. ESTOS PROCESOS ESTÁN CAUSADOS POR LA INGESTIÓN DE DISTINTAS BACTERIAS Y SUS TOXINAS, POR VIRUS O POR PARÁSITOS.

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

- **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

FACTORES DE RIESGO

- **CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS A TEMPERATURA AMBIENTE.**
- **REFRIGERACIÓN INSUFICIENTE DE LOS ALIMENTOS.**
- **PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS CON DEMASIADA ANTICIPACIÓN.**
- **CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS CONTAMINADOS.**
- **COCCIÓN INSUFICIENTE DE LOS ALIMENTOS.**

TRATAMIENTO Y PREVENCIÓN

NO UTILICE ALIMENTOS VENCIDOS, ALIMENTOS EMPACADOS CON EL SELLO ROTO NI LATAS QUE TENGAN PROTUBERANCIAS O MUESCAS. NO CONSUMA ALIMENTOS QUE TENGAN OLORES INUSUALES O SABOR A DESCOMPUESTO. NO BEBA AGUA DE ARROYOS O POZOS QUE NO ESTÉN TRATADOS. SOLO BEBA AGUA QUE HAYA SIDO TRATADA O CLORADA.