

INTOXICACIONES Y TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS

Yari karina hernandez chacha



Intoxicación

01

una **intoxicación alimentaria** consiste en **ingerir los alimentos en los que hay toxinas o sustancias tóxicas**, que pueden ser organismos vivos, (como bacterias, virus, mohos, parásitos, algas ...), o por sustancias que están de manera natural en el alimento (como la histamina); o por sustancias "no vivas", como son aditivos, plaguicidas, contaminaciones medioambientales, metales pesados

02

Toxiinfección

La toxiinfección alimentaria o enfermedades de transmisión alimentaria son enfermedades producidas por la ingesta de alimentos contaminados por agentes biológicos (bacterias, virus, parásitos) o sus toxinas

03

Bacterias

- Escherichia coli enterohemorrágica (EHEC)
- Escherichia coli enteroagregativa (EAEC o EAgEC)
- Listeria monocytogenes
- Plesiomonas shigelloides
- Salmonella spp.
- Shigella spp

04

Virus

- Norovirus (anteriormente virus de Norwalk)
- Rotavirus
- Hepatitis A, que se distingue de otras causas víricas por su prolongado (2-6 semanas) periodo de incubación y su capacidad de propagarse más allá del estómago y los intestinos, hasta el hígado. A menudo provoca ictericia y rara vez lleva a una disfunción hepática crónica.
- Hepatitis E

05

Sintomas

Algunos síntomas comunes son los siguientes:

- Vómitos.
- Diarrea.
- Diarrea y heces con sangre.
- Dolor de estómago y calambres abdominales.
- Fiebre.
- Dolor de cabeza

06

Prevención

Lavado de manos
lava las frutas y las verduras
lava bien los utensilios de cocina

