



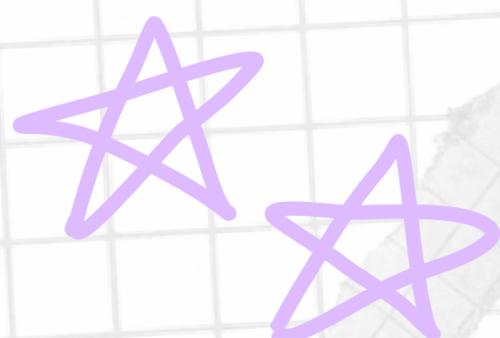
# *Intoxicación alimentaria*

SERVICIO DE  
ALIMENTOS





# Noticias sobre intoxicación



# Hombre se intoxica con comida que le mandó su ESPOSA en Torreón; la carne estaba echada a perd...

Flor Mariana compró la carne en un minisúper y menciona que la empleada no supo decirle qué tipo de producto era.

☰ MILENIO® REGÍSTRATE

SEDU sobre intoxicación en plantel de Coahuila: escuela sirvió alimentos fuera del menú establ...

Las autoridades estatales informaron que se utilizaron ingredientes no autorizados ni suministrados.



## Intoxicación Masiva en Boda fue por Banquete con Salmonella

El municipio de Tepetzotlán suspendió las actividades del Jardín de eventos “El Rancho”, donde se realizó la boda, hasta que concluyan las investigaciones

N+ | Junio 13, 2023 | 16:08 hrs



En Tepetzotlán, en el Estado de México, una boda terminó en una intoxicación masiva, en la que están incluidos los novios, Mimí y Alfredo.

No todos los enfermos comieron lo mismo, **pero todos se intoxicaron**. Las autoridades estatales están investigando qué fue lo que enfermó a los asistentes y el origen. Según los primeros reportes se trata de **e-coli** y **salmonella**, así lo reveló el familiar de una persona intoxicada.

“ Los estudios nos arrojan que es e-coli y salmonella. Y todos es diferente, o sea: Unos refieren que fue la crema, otros la papa-Pera, otros el cerdo, prácticamente yo creo que todo estaba contaminado ”

El menú de la boda fue: tarta de espinacas, crema, medallones de cerdo, papa-pera y pastel de chocolate.

El municipio suspendió las actividades del Jardín de eventos *El Rancho*, hasta que concluyan las investigaciones.

**María de los Ángeles Zuppa**, presidenta Municipal de Tepetzotlán, aseguró que no había ocurrido un caso así en el municipio.

# E COLI

- E. coli productora de toxina Shiga es una bacteria que puede causar graves enfermedades a través de los alimentos.
- El origen principal de los brotes de E. coli productora de toxina Shiga son los productos de carne picada cruda o poco cocinada, la leche cruda y las hortalizas contaminadas por materia fecal.

# SALMONELLA

La infección por salmonela (salmonelosis) es una enfermedad bacteriana común que afecta el tubo intestinal. La bacteria de la salmonela generalmente vive en los intestinos de animales y humanos y se expulsa mediante las heces (materia fecal). La forma más frecuente de infección en los humanos es a través de agua o alimentos contaminados.



# Intoxicación alimentaria

Ocurre cuando uno ingiere alimento o agua que contiene bacterias, parásitos, virus o las toxinas producidas por estos microorganismos. 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

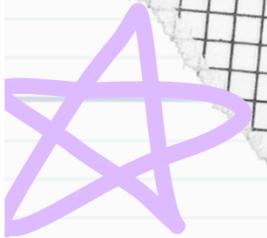
La intoxicación alimentaria puede afectar a una persona o a un grupo de personas que hayan ingerido el mismo alimento. Es más común después de consumir alimentos en comidas al aire libre, cafeterías de escuelas, grandes reuniones sociales o restaurantes.

Cuando los microorganismos ingresan al alimento, se denomina contaminación. Esto puede suceder de diferentes maneras:

- La carne de res o de aves puede entrar en contacto con las bacterias normales de los intestinos de un animal que se está procesando.
- El agua que se utiliza durante el cultivo o embarque puede contener estiércol o desechos humanos.
- El alimento se puede manipular de manera insegura durante la preparación en tiendas de abarrotes, restaurantes o casas.

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
- Productos lácteos o alimentos que contengan mayonesa (como ensalada de col o de papa) que hayan permanecido fuera del refrigerador por mucho tiempo
- Alimentos congelados o refrigerados que no se guarden a la temperatura apropiada o que no se recalienten a la temperatura correcta
- Pescados u ostras crudas
- Frutas o verduras crudas que no se hayan lavado bien
- Jugos de verduras o frutas crudas y productos lácteos (busque la palabra "pasteurizado", lo cual significa que el alimento ha sido tratado para prevenir la contaminación)
- Carnes o huevos mal cocidos
- Agua proveniente de un pozo o arroyo, o agua de una ciudad o pueblo que no haya sido tratada





Muchos tipos de microorganismos y toxinas pueden causar intoxicación alimentaria, incluyendo:

- Enteritis por *Campylobacter*
- Cólera
- Enteritis por *E coli*
- Toxinas en pescados o mariscos dañados o en mal estado
- *Staphylococcus aureus*
- Salmonela
- Shigella

## Síntomas

Los síntomas de los tipos de intoxicación alimentaria más comunes a menudo comienzan al cabo de 2 a 6 horas después de ingerir el alimento. Ese tiempo puede ser más largo o más corto, según la causa de la intoxicación alimentaria.



Los posibles síntomas incluyen:

- Cólicos abdominales
- Diarrea (puede tener sangre)
- Fiebre y escalofríos
- Dolor de cabeza
- Náuseas y vómitos
- Debilidad (puede ser grave)