

¿Qué es la Salmonella?

- La **salmonella** es un tipo de bacteria (germen).
- Se encuentra en las heces/excrementos (evacuación intestinal) de una persona, animal o mascota infectados.



¿Cuáles son los síntomas?

La enfermedad surge generalmente entre las 6-72 horas de ser expuesto y puede durar de 5-7 días. La infección por salmonella generalmente no requiere tratamiento a menos que haya una deshidratación grave o que la infección se extienda más allá de los intestinos.

La enfermedad varía de leve a severa. Algunas personas no se sienten enfermas en absoluto, pero aún así pueden infectar a otros.

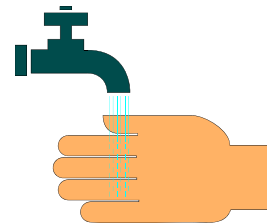
Algunos síntomas incluyen:

- Dolor de estómago/retortijones abdominales
- Diarrea
- Fiebre
- Náusea y vómitos

¿Cómo se contagia la salmonella?

- Al no lavarse las manos después de usar el baño o de cambiar pañales.
- Al no lavarse las manos después de tocar o cuidar animales, reptiles o pájaros.
- Al no lavarse las manos antes de preparar alimentos, comer comida o alimentar a otros.
- Comer carne, aves o huevos crudos o no cocinados completamente.

¿Cómo puede evitar contraer la salmonella?



Lávese las manos con agua y jabón, especialmente:

- Después de usar el baño.
- Después de cambiar pañales.
- Después de tratar con reptiles, animales y de limpiar sus jaulas.
- Antes de manipular alimentos o de comer.

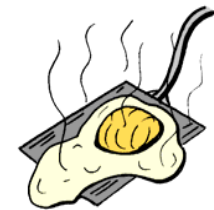
Limpiar y desinfectar las superficies contaminadas.

Puede usar **1 cucharada grande** de cloro en **1 galón** de agua fría o templada para desinfectar:

- Los artefactos/muebles del baño después de ser usados por una persona enferma.
- Juguetes y muebles de niño después de ser usados por un niño enfermo.
- Jaulas de animales y sus áreas para ir al baño. (Manténgalas separadas de las áreas donde prepara alimentos).

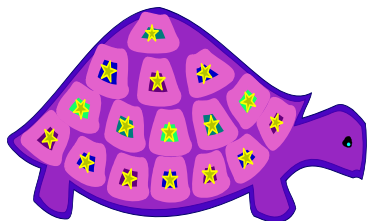
¡Preparar comidas de forma segura!

- La persona que tenga diarrea **NO** debe preparar alimentos para otros.
- Mantenga los alimentos **FRÍOS** en **FRÍO (por debajo de 40° F)**.
- Mantenga los alimentos **CALIENTES** a temperaturas **CALIENTES (por encima de los 160° F)**.
- Cocine completamente **las aves, carne y huevos** para matar la salmonella.
- Use una tabla para cortar carne y aves que no sea usada para otros alimentos. Limpie estas tablas y los cuchillos con agua y jabón y enjuáguelos con una solución de cloro.



¿Qué más debe saber?

- Los manipuladores de alimentos, trabajadores en centros de salud y proveedores del cuidado de niños que tengan diarrea no deberían trabajar.
- Mantenga a su hijo(a) en casa e informe a la persona o guardería que lo cuida si su hijo tiene diarrea.
- Mantenga los reptiles fuera de su hogar si tiene niños menores de 5 años o personas con un sistema inmune débil.



El Departamento de Salud del Condado Marion provee servicios sin importar la raza, religión, color, origen nacional, sexo, edad, estado marital, discapacidad mental o física, afiliación política u orientación sexual.

Si tiene preguntas llame al:



Dpto. Salud Condado Marion
3180 Center St NE
Salem, OR 97301

(503) 588-5342
(503) 588-5400 TDD

Spanish 04/08

Prevenga la Salmonella

