

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS



Pueden ocurrir cuando los alimentos se contaminan con bacterias, virus, parásitos, toxinas naturales o químicos

Algunos de estos agentes pueden causar enfermedad en minutos, mientras que otros pueden tomar varias horas, días o hasta semanas en provocar enfermedad. Son generadas en la mayoría de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en salud pública



Higiene personal

Se refiere a las conductas de higiene o limpieza que debemos realizar permanentemente, tales como bañarse diariamente, lavarse los dientes después de cada comida, mantener las uñas cortas y limpias, mantener las manos limpias y lavárselas cada vez que sea necesario.

Higiene de los alimentos:

La higiene de los alimentos se refiere a todas las medidas que se aplican para producir, distribuir y almacenar un alimento en buenas condiciones higiénicas, las cuales eviten su contaminación y la posible afectación de la salud de los consumidores.



Los síntomas más comunes son vómitos, diarreas, calambres abdominales, fiebre, dolor de cabeza, dolores musculares, somnolencia

Cuando se experimentan vómitos y diarreas, las ETA son una posibilidad, aunque estas no son la única causa de estos síntomas. Las ETA pueden provocar síntomas poco usuales como alteración en los latidos del corazón, enrojecimiento de la piel, parálisis y dificultad al respirar. Si alguien con quien usted compartió un alimento o cena presenta los mismos síntomas al mismo tiempo, la probabilidad de que se trate de una ETA es mayor.