



Salmonella spp (Salmonelosis)



GENERALIDADES

Es una bacteria patógena con amplia distribución en la naturaleza, se encuentra en animales, especialmente en aves y cerdos, en agua, suelo, insectos, en superficies diversas, tracto intestinal del hombre, etc.

Del genero *Salmonella* existen dos especies: entérica (6 subespecies) y bongori, existiendo más de 2500 serovariedades, siendo las más importantes para el ser humano la *Salmonella typhi* causante de la Fiebre Tifoidea y la *Salmonella paratyphi* que produce la Fiebre Paratifoidea. La *Salmonella* representa un problema de Salud Pública ya que está involucrada en la mayor parte de los casos de enfermedades gastrointestinales originadas por el consumo de alimentos contaminados.

La enfermedad causada por cualquier tipo o variedad de *Salmonella* es denominada Salmonelosis y puede existir en fase aguda con síntomas como náusea, vómito, espasmos abdominales, diarrea, fiebre y dolor de cabeza; y en fase crónica que cursa con dolor de huesos y articulaciones.

ALIMENTOS INVOLUCRADOS CON LA SALMONELOSIS

Existe una variedad muy amplia de alimentos asociados con la aparición de brotes de Salmonelosis, siendo los más importantes:

- ✓ **Carnes crudas**
- ✓ **Pescados y camarones**
- ✓ **Postres con rellenos cremosos**
- ✓ **Leche y productos lácteos**
- ✓ **Salsas y Aderezos**
- ✓ **Ensaladas ,etc.**





Varias especies de Salmonella han sido frecuentemente aisladas de la superficie de cascarones de huevo y la situación actual con

S. enteritidis es complicada ya que este microorganismo se encuentra en el interior del huevo, específicamente en la yema.

MEDIDAS PREVENTIVAS

- ✓ Cocción adecuada de carne de aves, res y pollo
- ✓ Evitar la ingestión de alimentos y bebidas que contengan huevo crudo o leche bronca
- ✓ Aplicación de prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos
- ✓ Evitar la contaminación cruzada de los alimentos
- ✓ Control sanitario del personal involucrado en la preparación de alimentos
- ✓ Lavado y desinfección de alimentos que se van a consumir en forma fresca
- ✓ Lavado y desinfección de superficies que han estado en contacto con carne y vegetales crudos
- ✓ Lavado y desinfección de manos después de estar en contacto con alimentos crudos potencialmente peligrosos, superficies contaminadas, animales y mascotas, etc.
- ✓ Por la amplia distribución de la **Salmonella spp** y la multitud de factores involucrados en su diseminación

Corpo Citrik SA de CV pone a su disposición una gran variedad de productos destinados a la eliminación de este y otros microorganismos patógenos en alimentos, superficies y en diversas actividades y sectores de producción.

CITROL K ULTRA	➡	Desinfectante y conservador de alimentos
CITRIK MAX	➡	Desinfectante para uso pecuario
CITRIK AGRO	➡	Desinfectante post-cosecha para productos vegetales
CITRODEX	➡	Desinfectante de superficies
NEUTRO GERM	➡	Jabón germicida para manos
CITRIK GEL	➡	Antibacterial base alcohol instantáneo para manos

En caso de duda o asistencia técnica comunicarse a los
Tels. (55) 2455 6081 al 84 ó contactar la página web

www.corpocitrik.com