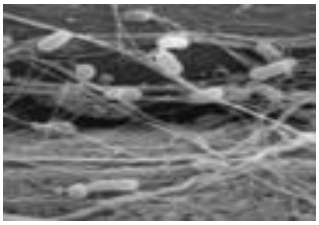
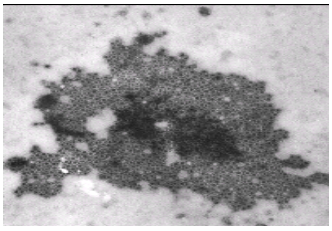
LAS CINCO ENFERMEDADES MÁS GRANDE PRODUCIDAS POR LOS ALIMENTOS



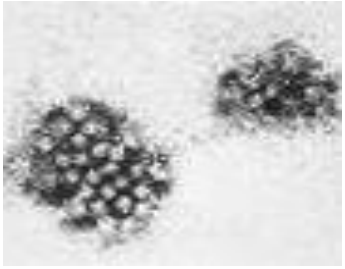
E. Coli
Sumario: Una bacteria que puede producir una toxina mortal y que causa aproximadamente 73.000 casos de la enfermedad producida por los alimentos cada año en los Estados Unidos. Origen: la carne, especialmente la hamburguesa poco cocinada o la hamburguesa cruda, verduras y leche.
Tiempo de Incubación: 3-4 días.
Síntomas: Diarrea severa, retortijones, deshidratación.
Prevención: Cocine la comida implicada a 155F; lave las manos apropiadamente y con frecuencia; lave, enjuague & desinfecte los platos.

Shigella
Sumario: Causa aproximadamente 300.000 casos de diarrea. La higiene mala hace que Shigella sea fácilmente pasado de persona a persona. Origen: ensalada, leche y los productos lácteos, y agua sucia.
Tiempo de Incubación: 1-7 días
Síntomas: Diarrea, fiebre, frialdad, y deshidratación
Prevención: Lave las manos apropiadamente y con frecuencia, especialmente después de usar el baño; Lave las verduras a fondo.



Hepatitis A
Sumario: Hepatitis A es una enfermedad del hígado causada por el virus de la hepatitis A (VHA). Hepatitis A puede afectar a cualquiera. En los Estados Unidos, la hepatitis A puede ocurrir en casos aislados de enfermedad o en epidemias que cubren áreas grandes.
Tiempo de Incubación: 15-50 días.
Síntomas: Ictericia, náusea, diarrea, fiebre, fatiga, carencia de apetito, retortijones
Prevención: Lave las manos apropiadamente y con frecuencia, especialmente después de usar el baño.

Salmonella
Sumario: La causa más común de muertes por enfermedades producidas por los alimentos. Responsible de millones de casos de enfermedades producidas por los alimentos cada año; Origen: huevos crudos y poco cocinados, volatería y carne pocas cocinadas, productos lácteos, mariscos, frutas y verduras **Tiempo de Incubación:** 5-72 horas.
Síntomas: Náusea, vómitos, retortijones y fiebre.
Prevención: Cocine la comida a las temperaturas propias; enfríe la comida rápidamente; elimine fuentes de contaminación (almacenaje apropiado de carne, el método apropiado de lavar, enjuagar y desinfectar).



Norovirus
Sumario: Este virus es la causa principal de la diarrea en los Estados Unidos. Cualquier alimento puede ser contaminado con norovirus si es manejado por alguien que es infectado por este virus. Norovirus es muy infeccioso.
Tiempo de Incubación: 6-48 horas.
Síntomas: Náusea, vómitos, diarrea y retortijones.
Prevención: Lave las manos apropiadamente y con frecuencia, especialmente después de usar el baño; obtenga los alimentos de una fuente aprobada de comida; lave las verduras a fondo.

Para obtener más información sobre las enfermedades producidas por los alimentos o síntomas, póngase en contacto con el Virginia Department of Agriculture and Consumer Services a (804)786-3520.