

[LA NACION](#) > [Sociedad](#)

Qué es la salmonella y cuáles son los síntomas de la enfermedad por la que los chocolates Kinder fueron retirados de Europa

Se detectaron decenas de casos de salmonelosis en el Reino Unido y Francia, y las sospechas apuntan a la reconocida golosina; a continuación, todo lo que tenés que saber para cuidar tu salud

5 de abril de 2022 • 09:59

LA NACION



La salmonelosis o infección por salmonela es una de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) más frecuente en humanos



Home



Secciones



Club LN



Mi Cuenta



La **salmonelosis** (infección por **salmonella**) generó preocupación entre los europeos después de que se detectaran varias decenas de casos, y las sospechas convergen en los **chocolates Kinder**. Ante este escenario, la empresa **Ferrero** pidió que **se retire de la venta a los productos fabricados** en sus instalaciones de la ciudad de Arlon, en Bélgica, los cuales se comercializaban en Francia, Bélgica, Reino Unido, Irlanda del Norte, Alemania y Suecia.

PUBLICIDAD

En el Reino Unido se registraron 63 casos de contaminación por salmonella, informó una portavoz de las autoridades sanitarias británicas. En tanto, **en Francia**, tal como señaló el Centro Nacional de Referencia de Salmonela del Instituto Pasteur, **fueron 21 las personas enfermas** y, según Santé Publique France, 15 de ellos indicaron haber consumido los productos Kinder en cuestión. Además, cabe subrayar que **la edad media de los casos es**



Home



Secciones



Club LN



Mi Cuenta

[HISTORIA DEL TOMATE: DEL DESPRECIO DE LAS ÉLITES AL ÉXITO INDUSTRIAL >](#)

¿De qué se trata esta afección? Según [detalla la Organización Mundial de la Salud \(OMS\)](#), es “**una enfermedad infecciosa potencialmente mortal causada por la bacteria *salmonella typhi*, que suele transmitirse por agua o alimentos contaminados**” y que, tras ingresar al organismo humano, “se multiplica y pasa al torrente sanguíneo”.

Desde el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) indican que la **salmonelosis** es [una de las enfermedades transmitidas por alimentos \(ETA\) más frecuente](#). Esta bacteria suele vivir en los intestinos de animales y humanos, y se libera mediante heces.

PUBLICIDAD



Home



Secciones



Club LN



Mi Cuenta

Salmonelosis

¿Qué es?

Es una infección alimentaria causada por bacterias que suelen vivir en los intestinos de animales y humanos, y se liberan mediante las heces.



La definición de la salmonelosis que ofrece el SENASA

Fuente: SENASA

Existen **alimentos que son más sensibles a ser infectados** con la bacteria que produce la salmonelosis:

- **Carne cruda vacuna, de ave y de pescado.** Las heces se pueden introducir en la carne cruda vacuna y de ave durante el proceso de matanza, indica la autoridad sanitaria nacional. Y agrega que los mariscos y **los pescados pueden estar comprometidos** si se obtienen de agua contaminada.



Home



Secciones



Club LN



Mi Cuenta

- **Huevos crudos.** El Ministerio de Salud explica que, si bien la cáscara del huevo puede parecer una barrera perfecta contra la contaminación, algunas gallinas infectadas producen huevos que contienen salmonella antes de que la cáscara llegue a formarse.
- **Frutas y vegetales.** Algunos productos agrícolas frescos pueden haber sido hidratados en el campo o lavados durante su procesamiento con agua contaminada con salmonella. La infección de estos alimentos puede suceder también en la cocina, cuando los jugos de la carne cruda de res o de ave entran en contacto con alimentos sin cocinar, como las ensaladas.



Las salsas y mayonesas caseras que contengan huevo crudo pueden ser transmisoras de salmonella
OHLALÁ!

PUBLICIDAD



Home



Secciones



Club LN



Mi Cuenta

Cuáles son los síntomas de la enfermedad

Al consumir un alimento contaminado, las personas desarrollan una **enfermedad bacteriana sistémica**, que suele mostrar como **primeros síntomas náuseas y vómitos, calambres abdominales, diarrea, fiebre y dolor de cabeza**.

En el caso de la **fiebre parafitoidea**, la OMS detalla entre [las manifestaciones del virus en el organismo](#): **fiebre prolongada, cansancio, cefaleas, náuseas, dolor abdominal y estreñimiento o diarrea**. También advierte que algunos pacientes pueden presentar erupciones cutáneas (manchas rosadas) y que los casos graves pueden complicarse seriamente, hasta causar la muerte.

PUBLICIDAD

[CUÁNDO NO SE COME CARNE EN SEMANA SANTA >](#)



Home



Secciones



Club LN



Mi Cuenta

La conservación y preparación de los alimentos es un aspecto vital a la hora de evitar la contaminación de los mismos con alguna bacteria. El SENASA detalla una serie de recomendaciones que toda persona que manipula productos sensibles a ser infectados debería tener en cuenta para prevenir enfermedades como la salmonelosis:

- Las carnes y pescados deben estar refrigerados o congelados.
- Es conveniente rechazar los huevos que no estén etiquetados y los que no lleven fecha de consumo. Si están sucios o rotos no se recomienda su ingesta.
- Evitar que las carnes puedan escurrir sus jugos sobre otros alimentos destinados al consumo en crudo, para [evitar la contaminación cruzada](#).
- No partir los huevos en los bordes de los recipientes donde van a ser batidos. A su vez, usar ese recipiente solo para esa operación.
- No separar las claras de las yemas con la propia cáscara del huevo.
- Evitar comer huevos crudos o alimentos donde el huevo no esté completamente cocido.



Home



Secciones



Club LN



Mi Cuenta

PUBLICIDAD

Además, existen otros hábitos clave que ayudan a evitar la infección por salmonella. Estos son:

- 1 Lavarse las manos antes de cada comida.
- 2 Si se está manipulando alimentos, lavarse las manos antes y después de hacerlo.
- 3 Limpiar correctamente frutas y verduras con unas gotas de lavandina en el agua que se lava o un chorro de vinagre.
- 4 Conservar la cadena de frío de los alimentos y cocinarlos correctamente.
- 5 Usar tablas y utensilios diferentes para alimentos crudos y cocidos; también es conveniente tener una para verduras y otra para carnes.



Home



Secciones



Club LN



Mi Cuenta