

**Es muy importante
prevenir las toxiinfecciones
alimentarias. Una de las
más frecuentes en el
verano es la salmonelosis**



La salmonelosis, causada en la mayoría de los casos por la bacteria "Salmonella enteritidis", tiene un origen muy diverso. La falta de higiene durante la manipulación y el consumo de alimentos contaminados son las causas más comunes de esta infección.

Los síntomas (diarrea, vómitos, dolor abdominal, fiebre y dolor de cabeza) aparecen generalmente entre las 12 y las 36 horas después de haber ingerido el alimento contaminado.

**Ante síntomas que hagan sospechar
de infección por salmonelas,
acuda rápidamente al médico**

Instituto
de Estudios
del Huevo

Apdo. Correos 3.383

28080 Madrid

Tel.: (91) 534 32 65

Fax: (91) 534 32 65

<http://www.readysoft.es/institutohuevo>

e-mail: institutohuevo@readysoft.es



ayudemos
a prevenir
la salmonelosis

diez consejos básicos

Fotografía cedida por Pascuala Capilla



Instituto
de Estudios
del Huevo

diez consejos para prevenir la salmonelosis

El Instituto de Estudios del Huevo

considera importante recordar

una serie de normas de especial

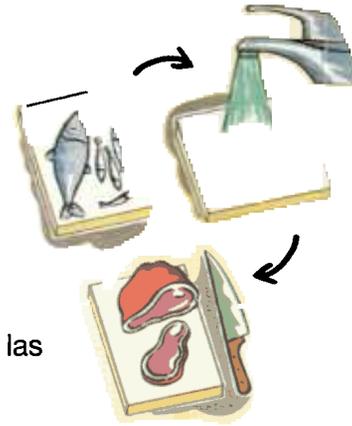
interés para el consumidor:

- 1 Rechace los huevos rotos o sucios.
- 2 Respete la fecha de consumo preferente que está impresa en el envase del huevo.
- 3 No lave los huevos antes de meterlos en el frigorífico para su conservación.

Mantenga limpias sus manos cuando manipule alimentos



Las superficies, recipientes y utensilios en contacto con los alimentos deben mantenerse limpios antes y después de cada uso



- 4 En verano cuaje bien las tortillas.
- 5 Prepare y conserve la mahonesa con la máxima higiene. Cualquier mahonesa, casera o industrial, debe mantenerse en frigorífico una vez iniciado su consumo.
- 6 No rompa el huevo en el borde de los recipientes donde lo vaya a batir.



Cocine los alimentos a las temperaturas adecuadas

- 7 Por razones de higiene, el recipiente de batido debe emplearse únicamente para esta operación.
- 8 No separe las claras de las yemas con la propia cáscara del huevo.
- 9 No deje los huevos, ni los alimentos que contengan huevo, más de dos horas a temperatura ambiente.
- 10 Conserve siempre en frigorífico los pasteles, natillas, salsas, etc. y consúmalos en las veinticuatro horas siguientes a su elaboración.

Conserve en el frigorífico tanto los alimentos crudos como los cocinados

