

Cuadros diarreicos en la población pueden tratarse de Salmonella

Patricia Valenzuela, infectóloga e internista, vicepresidente de la Sociedad Venezolana de Infectología, aseguró que los cuadros diarreicos que se están viendo en Venezuela en los últimos días, pueden tratarse de la contaminación de alimentos y agua por la bacteria Salmonella

Explicó que estos cuadros pueden ser desde diarrea con cólicos, fiebre y dolor abdominal, hasta diarrea con sangre y vómitos.

Valenzuela indicó que es una bacteria que se transmite fecal-oral, se contaminan con heces las aguas o alimentos que no son bien lavados.

«Hay que evaluar la calidad del agua con la que se lavan las manos y los alimentos como vegetales y pollo» añadió.

Destacó que los alimentos contaminados con salmonella no tienen mal olor ni aspecto, generando confusión en la población, pero haciendo más necesaria la prevención y el lavado de la comida.

La infectólogo también insistió en que se debe verificar si la higiene de las manos se está haciendo de forma adecuada, antes, durante y después de manipular los alimentos, además de desinfectar los utensilios.

«El agua no se debe usar si tiene olor, color o sabor, ni siquiera para su higiene personal. El tratamiento del agua es muy importante con filtros, tabletas y cloro puro, no perfumado ni jabonoso» acotó.

Referente al tratamiento, la internista resaltó que la Salmonelosis suele autolimitarse y las personas no suelen necesitar antibióticos.

Con información de [MundoUr](#)