

En Anzoátegui hay 480 casos de salmonelosis

El gobernador del estado Anzoátegui, Antonio Barreto Sira, reportó este lunes la detección de más de 480 casos de salmonelosis en la entidad, al menos hasta la primera quincena del mes de enero.

El gobernador alertó que lo más preocupante es que el brote pueda venir del agua; sin embargo, no se descarta que «también pueda venir por unas salpicas brasileras», por lo que pidió a la comunidad a estar alerta.

«Específicamente en la parroquia el Carmen y San Cristóbal del municipio Simón Bolívar un solo caso en Valle Guanape y es un señor que viajó a Barcelona y dio positivo allí», indicó.

Asimismo, agregó que en la entidad están capacitados para atender la emergencia y exhortó a la Hidrológica del Caribe a garantizar la potabilización del servicio.

La salmonelosis es un tipo de intoxicación alimentaria causada por la bacteria salmonella (bacterias que por lo general viven en los intestinos de los animales y humanos y se expulsan a través de las heces), que según la Organización Mundial de la Salud (OMS) es “una de las enfermedades de transmisión alimentaria más comunes y ampliamente extendidas”, donde sus principales portadores son los reptiles junto a las aves, a lo que agregan además que “la mayoría de los casos de salmonelosis son leves, aunque, en ocasiones, la enfermedad puede causar defunción”.

De la misma manera, la organización sanitaria mundial asegura que cualquier alimento puede estar infectado por la bacteria salmonella, si es manipulado por una persona infectada con las manos sucias o si el alimento entra en contacto con otros que están contaminados, es lo que se denomina como “contaminación cruzada”.

Generalmente la mayoría de personas se infecta por comer alimentos que han sido contaminados. Los síntomas son: fiebre, sudoración, diarrea, dolor de cabeza y dolor abdominal.

Información de [talcual](#)