La salmonelosis puede ser grave

En la práctica, la Salmonella se divide en dos categorías: la que origina fiebre tifoidea o entérica y la que produce primariamente gastroenteritis. Las fuentes habituales de la Salmonella son los huevos y sus derivados, la leche no hervida y las aves de corral.

El dato …

Sobre la situación sanitaria generada en las comunidades de El Castaño, Zuata y Bello Monte, estado Aragua, sus habitantes se mantienen en alerta. Luego de la muerte de cinco personas y más de 60 afectados con síntomas de salmonelosis, las autoridades activaron el cerco epidemiológico.

Nancy Porras

"Existen 2.200 serotipos de la bacteria Salmonella. La mayoría de las cepas producen gastroenteritis de origen alimentario. La fiebre tifoidea o tifus es un tipo de salmonelosis mucho grave con tratamiento y pronóstico distintos a gastroenteritis comunes por Salmonella", explicó Javier Roa, médico infectólogo.

Estas características es bueno dejarlas claras cuando se está manejando una situación particular en los últimos días en el estado Aragua, donde al menos cinco personas han fallecido, entre ellas dos niños.

– ¿Qué es la salmonelosis?

– La Salmonella es una bacteria, que observada al microscopio es en forma de bacilo, aerobio facultativo, flagelado y móvil. Generalmente penetra al organismo por el tracto intestinal, allí puede persistir por largos períodos.

Explicó que puede la Salmonella actuar como comensal o como patógeno, es decir, causa daño y se puede hallar en el tracto gastrointestinal de distintos seres vivos, como insectos, reptiles, aves, mamíferos.

– ¿Cómo se divide la Salmonella?

– En la práctica la Salmonella se divide en dos categorías: la que origina fiebre tifoidea o entérica y la que produce primariamente gastroenteritis. Las fuentes habituales de la Salmonella son los huevos y sus derivados, la leche no hervida y

las aves de corral.

– ¿Cuáles son los síntomas?

– Las personas deben estar atentas. Los síntomas aparecen entre 12 y 48 horas después de la ingesta. Hay retorcijones, náuseas y diarrea. Normalmente el trastorno es leve y persiste de uno a cuatro días. El tratamiento de la salmonelosis incluye reposición de líquidos y sales, no se aconsejan antibióticos, que prolongan la excreción del microbio.

Fiebre tifoidea

– ¿Qué es la fiebre tifoidea?

– Es una enfermedad infecciosa sistemática, provocada por el Salmonella typhi caracterizada por fiebre, postración, dolor abdominal y erupción rosada en la piel.

– ¿Cómo se transmite?

– Se transmite a través de la comida contaminada por los portadores sanos durante su preparación, aunque también las moscas pueden propagar la bacteria desde las heces al alimento.

Agregó que el ser humano puede contraer una infección por Salmonella al comer diferentes alimentos como: carnes, pollo, res, pavo, huevos, frutas, vegetales, e incluso alimentos procesados como la mantequilla.

La bacteria también se propaga a través del agua contaminada, el medio ambiente.

Casos de Aragua

Sobre la situación sanitaria generada en las comunidades de El Castaño, Zuata y Bello Monte, estado Aragua, donde sus habitantes se mantienen en alerta, luego de la muerte de cinco personas y más de 60 afectados con síntomas de salmonelosis, las autoridades activaron el cerco epidemiológico.

Entre los fallecidos se encuentran tres menores, dos hermanas de 7 y 9 años y una adolescente de 14. También falleció una mujer de 35 años aproximadamente y un hombre de la tercera edad. Todos presentaron los síntomas que deja la bacteria y fallecieron en las dos últimas semanas.

– Presuntamente los brotes recientes de Salmonella en el estado Aragua que enfermaron a muchas personas e incluso unas fallecieron, se vinculan a aguas contaminadas. No obstante,

hasta ahora son especulaciones, hay un silencio sanitario, solo los medios de comunicación lo han hecho público, sin haber certificación científica.

– ¿Quiénes tienen más probabilidades de contraer una infección por Salmonella?

– Los niños menores de 5 años, los adultos de 65 años en adelante, además de las personas cuyo sistema inmunitario está debilitado debido a afecciones como la diabetes, enfermedades del hígado, riñones, cáncer.

Atención a los síntomas

La enfermedad causada por la Salmonella puede ser grave, advirtió.

Por lo general, los síntomas comienzan de seis horas a seis días de la infección, puede presentarse diarrea con sangre, fiebre y cólicos. La mayoría se recupera entre 4 y 7 días sin indicaciones de tratamiento con antibióticos; sin embargo, hay algunas con diarrea grave deben ser hospitalizadas o tomar antibióticos.

– ¿Cuáles serían las medidas de prevención?

– Lavarse las manos con agua corriente limpia y jabón antes y después de manipular los alimentos, especialmente si se tocan huevos, carnes, pescado o mariscos crudos o poco cocidos. Limpiar los utensilios y mesones con agua jabonosa después de haber tenido contacto con huevos, carnes, mariscos crudos y jugos.

Separe las carnes al comprarlas y colocarlas dentro del carro y también al ubicarlas en el refrigerador. Mantener los huevos en la caja original y guárdelos en la parte principal del refrigerador, no en la puerta. Nunca coloque alimentos cocidos en un plato que antes haya tenido carnes, huevos, mariscos crudos o poco cocidos o jugos.

Estas son las recomendaciones dadas por el doctor Roa, para tratar de mantener alimentos libres de la bacteria Salmonella.

Con información de La Nación