



Te invitamos a leer más

RESPUESTAS TEST N° 3 SEGURIDAD ALIMENTARIA

3.1: b)

Salmonella es una bacteria patógena responsable de la infección alimentaria más frecuente (> 60 % de los brotes de toxiinfección alimentaria) conocida como *Salmonellosis*.

La salmonelosis se caracteriza por presentar una sintomatología gastrointestinal importante (diarrea con dolor abdominal) y fiebre. Estos síntomas pueden ir acompañados de náuseas, vómitos y dolor muscular. En algunos casos, en particular niños, ancianos y personas con bajas defensas, puede resultar una enfermedad grave.

Clásicamente está relacionada con el consumo de carnes (principalmente aves como pollo, pavo... y carnes picadas), huevos, cremas, salsas y vegetales.



Los 3 factores que suelen asociarse a la aparición de un brote de salmonelosis, son:

- **materias primas contaminadas** (carnes, huevos, etc.); lo que no se aprecia a simple vista.
- **cocinado insuficiente** (sin alcanzar 70°C en el interior del alimento) o consumo en crudo, por lo que no se elimina la contaminación de la materia prima.
- **falta de refrigeración** del alimento preparado, lo que permite la reproducción de salmonella en el alimento.