



Salmonela



¿Qué es?

El grupo de bacterias de la salmonela es una causa común de las enfermedades diarreicas que padecen las personas en los Estados Unidos. Estas bacterias se encuentran a menudo en el aparato digestivo de las personas y de una gran variedad de animales. Últimamente, en los Estados Unidos ha habido un aumento general de infecciones por salmonela proveniente de alimentos.

¿Cuáles son los síntomas?

Además de diarrea, las personas con infecciones por la salmonela a menudo tienen otros síntomas como fiebre, calambres estomacales, náuseas y vómitos. Los síntomas pueden persistir durante dos semanas o más, aunque normalmente desaparecen después de una semana. Las enfermedades por salmonela pueden ser muy graves para los niños pequeños, adultos de avanzada edad o personas con un sistema inmunológico débil.

¿Quién se contagia y cómo?

La salmonela está presente en los excrementos de las personas infectadas o de las que recientemente se han recuperado de la infección. Esta infección se transmite de persona a persona. Sin embargo, los brotes en los centros de cuidado infantil son raros y se cree que la mayoría de los casos se producen al consumir alimentos contaminados. Algunos alimentos, como el pollo, provienen de fuentes infectadas de forma natural, mientras que otros, como los tomates y algunos vegetales, se contaminan cuando se procesan. Las personas que preparan los alimentos también pueden contaminarlos si están infectadas y no tienen una buena costumbre de lavarse las manos después de ir al baño. Si bien se ha sabido que la salmonela podría estar presente en huevos rotos, con la cáscara dañada o huevos no refrigerados, hace poco también se ha encontrado salmonela en huevos enteros, sanos y crudos. Por lo general, los alimentos contaminados no presentan mal aspecto o mal olor. Las bacterias de la salmonela se destruyen al cocinar los alimentos completamente. Además de transmitirse por alimentos, algunas mascotas como las tortugas, las lagartijas y las aves también pueden ser portadores

de la salmonela. Hace poco se encontró salmonela en alimentos para perros y el Centro de Control de Enfermedades (CDC, por su sigla en inglés) advierte que esto puede ser una fuente de transmisión para las personas que aún no ha sido reconocida. Esto puede afectar especialmente a los niños pequeños, y por ello, no se debe permitir a los más pequeños tocar la comida seca de las mascotas.

¿Cuándo se debe excluir a los niños o miembros del personal que tengan esta enfermedad?

Cada caso de infección por salmonela se debe considerar por separado. Se debe consultar con un profesional de la salud. La decisión de exclusión dependerá de quién sea el portador (si es un niño o un miembro del personal), del tipo de salmonela y de la edad del niño y el riesgo de contagio. La decisión de mandar a hacer un análisis de laboratorio para averiguar si los niños que no muestren síntomas son portadores, dependerá del tipo de salmonela que se diagnostique. Lo usual es obtener tres cultivos de excrementos con resultados negativos (condición normal) antes de poder garantizar que alguien está libre de infecciones y que no es portador de la bacteria.

¿A quién se debe informar?

- En California es obligatorio informar los casos de salmonela. Esto significa que los proveedores de servicios de cuidado infantil deben informar los casos de salmonela a su departamento local de la salud y a la agencia que otorga licencias para establecimientos de cuidado infantil.
- Informe a todos los padres o tutores de los niños y al personal si hay un caso de salmonela en su establecimiento. Mantenga la identidad del niño o de los niños infectados de forma confidencial. Es importante que los padres observen a sus hijos y vean si se presentan síntomas.

¿Cómo se puede limitar el contagio?

Es necesario que los proveedores de servicios de cuidado infantil usen buenas prácticas de higiene y de manejo de alimentos para evitar la transmisión de enfermedades provenientes de alimentos dentro del establecimiento de cuidado de niños. Además:

- Asegúrese de que los niños y los miembros del personal se laven las manos después de tocar las mascotas o de limpiar sus jaulas. Los centros de cuidado infantil no deberían tener tortugas, lagartijas u otros reptiles.
- Limite la cantidad de meriendas o comidas ligeras que se preparan fuera de su establecimiento y se consumen en ocasiones especiales y consuma alimentos que provienen de comercios; las meriendas preparadas en casa podrían ser preparadas en condiciones no óptimas y luego transportadas o almacenadas de formas que fomenten el desarrollo de la bacteria.
- No de a los niños huevos crudos o que no estén bien cocidos. Los huevos crudos pueden encontrarse en comidas tales como aderezos

caseros de ensaladas, mayonesas y salsas, helado casero y masa de galleta cruda.

- Guarde en el refrigerador las carnes de ave y de res, las cuales deben estar bien cocidas y no rosadas en el interior.
- Los niños no deben consumir productos lácteos no pasteurizados o crudos; esto incluye la leche cruda.
- Asegúrese de refrigerar, cuando sea necesario, los almuerzos que se preparen en casa, esto se refiere tanto a las comidas con carne como a las que sólo contienen vegetales crudos. Se deben refrigerar los productos lácteos y la fórmula líquida para evitar el desarrollo de bacterias, incluyendo la salmonela.

Referencias

Morbidity and Mortality Weekly Report, May 16, 2008, Multistate Outbreak of Human Salmonella Infections Caused by Contaminated Dry Dog Food --- United States, 2006—2007 available at www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5719a4.htm