



E. COLI

BACTERIA QUE PUEDE CAUSAR TOXIINFECCIÓN GASTROINTESTINAL EN LOS HUMANOS A TRAVÉS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS POR FALTA DE HIGIENE E INADECUADA MANIPULACIÓN EN ORIGEN, PROCESO Y HOGAR.



▶ ALIMENTOS a CONSIDERAR

Bacteria sensible a los tratamientos térmicos, por lo que se asocia al consumo de alimentos crudos o poco cocinados.



CARNE DE
VACUNO y
DERIVADOS



LECHE sin
PASTEURIZAR
y DERIVADOS



FRUTAS
y
VERDURAS



▶ TOXIINFECCIÓN ALIMENTARIA

Infección gastrointestinal producida por *E. coli*

● SÍNTOMAS

DIARREA
DOLOR ABDOMINAL
FIEBRE



LESIONES RENALES CRÓNICAS en

personas más sensibles (niños menores de 5 años, personas mayores de 65 años, e inmunodeprimidos)

BUENAS PRÁCTICAS en el hogar



▼ LIMPIARSE

las manos antes de cocinar.



▼ EVITAR

consumir leche cruda, que no haya sufrido tratamiento térmico, y los productos derivados.

▼ COCINAR

bien las carnes y los productos elaborados con ellas. Tras su consumo, refrigerarlos lo antes posible.

▼ DESINFECTAR

utensilios, tablas, superficies...



▼ EVITAR

la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados.

▼ LAVAR BIEN

las frutas y hortalizas con agua corriente cuando vayan a ser consumidas en crudo.

▼ MANTENER

la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos.



▼ NO DESCONGELAR

los alimentos a temperatura ambiente.