

GARANTIZANDO SU SALUD

Con el objetivo de garantizar la salud de los consumidores, la **Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León** programa actividades de control e inspección en los establecimientos e industrias alimentarias, consiguiendo un elevado nivel de seguridad en los alimentos.

Sin embargo, recuerde que **muchas enfermedades transmitidas por los alimentos tienen origen en su incorrecta preparación y conservación** en los propios hogares.

¿QUÉ ES LA SALMONELA?

Es una bacteria perteneciente al género "Salmonella" que puede encontrarse en los alimentos, el agua y el medio ambiente contaminados con heces procedentes de animales o personas infectadas. **Los gérmenes pasan a los alimentos a través de manos sin lavar**, superficies de trabajo sucias o de otros alimentos crudos, contaminados o insuficientemente cocinados.

Los huevos y sus derivados poco cocinados o crudos (mayonesas, clara batida y cremas), las carnes, especialmente de ave, y el pescado son los alimentos más frecuentemente contaminados, aunque la salmonela también puede encontrarse en mariscos y otros alimentos.

LA HIGIENE PERSONAL
LA CORRECTA PREPARACIÓN Y LA ADECUADA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS SON LAS CLAVES PARA EVITAR LA SALMONELOSIS.



Y así,
PONIENDO TODOS DE NUESTRA PARTE
conseguiremos que
LA SALMONELOSIS
no sea un problema

www.salud.jcyl.es/seguridadalimentaria

STOP A LA SALMONELA
Consejos prácticos

EVITAR LA SALMONELA

Consejos prácticos



01

Hábitos de compra

Carnes, pescados y productos de repostería deben estar refrigerados. No admita huevos sucios, rotos o sin fecha de consumo.



03

Sea exigente en la higiene personal

Especialmente cuide que los niños se laven las manos con agua caliente y jabón después de jugar con su mascota.

Compruebe que las superficies, recipientes y utensilios en contacto con alimentos estén limpios antes y después de cada uso.



Almacenar alimentos

- Almacene los alimentos racionalmente.
- Refrigere las carnes, pescados y mariscos lo antes posible tras la compra.
- Evite que las carnes escurran sobre otros alimentos

02



Extreme las precauciones al preparar la comida

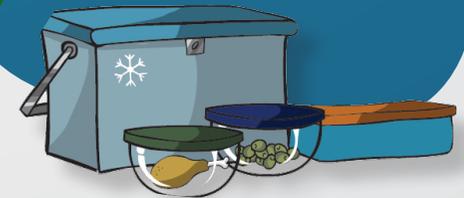
04

- No rompa el huevo en el borde de los recipientes donde los vaya a batir.
- No separe las claras y las yemas con la propia cáscara del huevo.
- Cuaje bien las tortillas.
- Prepare la mayonesa con la máxima higiene.



05 *Conserve la comida adecuadamente*

- No ponga en contacto alimentos crudos con la comida preparada.
- Utilice recipientes herméticos para guardar y mantener refrigerada la comida.
- Conserve en el frigorífico los alimentos cocinados.



... y sea prudente al consumir alimentos

