

CAMBIO DE CARÁCTER
(decaimiento, irritabilidad)

PALIDEZ EXTREMA

FIEBRE

VÓMITOS

SUNA

SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO

↳ **o MAL DE LA CARNE CRUDA** ◀

SÍNTOMAS

DIARREA
(en especial sangrante)

**REDUCCIÓN EN
LA ELIMINACIÓN
DE ORINA**



➤ ALIMENTOS DE
Riesgo



*Carne picada de vaca
y ave, sin cocción
completa
(ej. hamburguesas)*



*Arrollado
de carne y/o
salame*



*Leche y derivados
lácteos sin pasteurizar
o que perdieron la
cadena de frío*



*Frutas y verduras
lavadas
inadecuadamente*



*Aguas
contaminadas*

prevención



PRECAUCIONES

- *Respetar la cadena de frío en carnes y lácteos*
- *Tomar agua segura. Ante dudas, hervirla durante 10 minutos.*
No ingerir agua de pozos, arroyos o ríos
- *Evitar cortar otros alimentos con los mismos utensilios usados para cortar carne cruda*
- *Todo tipo de carne debe estar bien cocida, evitando dejarla roja al medio*

LAVADO DE MANOS

- *Antes de preparar o tocar alimentos*
- *Después de tocar carne cruda, ir al baño o cambiar pañales*
- *Utilizar agua tibia y jabón durante 20 segundos, frotando palmas, dorso, espacio entre los dedos y brazos*

HIGIENE EN LA COCINA

- *Lavar con jabón y agua caliente*
- *Higienizar adecuadamente trapos y esponjas*
- *Utilizar lavandina para lavar tablas de madera en que se corta carne, al menos una vez por semana*