



COXIELLA

BACTERIA PRESENTE EN LOS ANIMALES QUE SE TRANSMITE A LAS PERSONAS POR FALTA DE HIGIENE E INADECUADA MANIPULACIÓN EN ORIGEN Y PROCESO:

- PRINCIPALMENTE A TRAVÉS DE LA INHALACIÓN DE POLVO CONTAMINADO CON MATERIAL DE DESECHO DE ANIMALES INFECTADOS.
- MINORITARIAMENTE, POR CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS DERIVADOS DE ANIMALES INFECTADOS.



ALIMENTOS A CONSIDERAR

Bacteria sensible a la pasteurización, pero resistente a temperaturas de refrigeración y congelación, por lo que se asocia al consumo de alimentos crudos de origen animal.



FIEBRE Q

Enfermedad derivada de la infección por *Coxiella*

SÍNTOMAS

LEVES:

Fiebre
Vómitos
Dolores musculares, estómago, pecho

GRAVES:

Neumonía
Hepatitis

BUENAS PRÁCTICAS en el hogar

LIMPIARSE

las manos antes de manipular cualquier alimento.



DESINFECTAR

los utensilios, tablas, superficies, ...



EVITAR

el consumo de leche cruda y los productos derivados elaborados con ella.

MANTENER

la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos, y refrigerarlos lo antes posible hasta su preparación y consumo.

COCINAR

bien las alimentos y los productos elaborados con ellos y mantenerlos calientes hasta su consumo. Tras su consumo, refrigerarlos lo antes posible.

LAVAR

bien las frutas y hortalizas cuando vayan a ser consumidas en crudo.

NO DESCONGELAR

los alimentos a temperatura ambiente, sino en la parte baja del frigorífico.

NO MEZCLAR

los alimentos crudos con cocinados