

VIRUS ENTÉRICOS

VIRUS QUE INFECTAN EL INTESTINO DE LOS ANIMALES Y PERSONAS CAUSANDO **GASTROENTERITIS** EN LOS HUMANOS A TRAVÉS DEL CONSUMO DE **ALIMENTOS** Y AGUA CONTAMINADOS POR **FALTA DE HIGIENE E INADECUADA MANIPULACIÓN** EN ORIGEN, PROCESO Y HOGAR.



▶ ALIMENTOS a CONSIDERAR

Virus muy persistente a temperaturas bajas y altas, por lo que se asocia al consumo de alimentos crudos o poco cocinados.



MARISCO



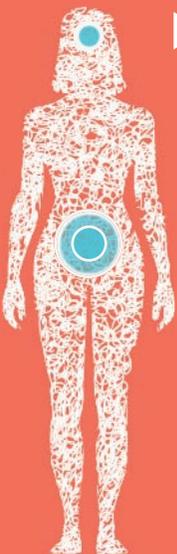
FRUTAS y VERDURAS CRUDAS



PRODUCTOS de CERDO CRUDOS y POCO HECHOS



PESCADOS



▶ GASTROENTERITIS VIRICAS

Infección gastrointestinal producida por los virus entéricos

● SÍNTOMAS

- VÓMITOS
- DIARREA
- DOLOR ABDOMINAL
- PIREXIA

BUENAS PRÁCTICAS en el hogar

● LIMPIARSE	▼ COCINAR	▼ LAVAR	▼ LIMPIEZA	▼ EVITAR	▼ MANTENER
 <p>las manos antes de cocinar.</p>	<p>bien las carnes y el marisco, y mantenerlos calientes hasta su consumo. Tras su consumo, refrigerarlos lo antes posible.</p>	<p>bien las frutas y hortalizas con agua corriente cuando vayan a ser consumidas en crudo.</p>	 <p>y desinfección de los utensilios, tablas, superficies, textiles.</p>	<p>la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados.</p>	<p>la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos.</p>
<p>● ▼ NO DESCONGELAR</p> <p>los alimentos a temperatura ambiente.</p>					