

VIBRIO

BACTERIA QUE PUEDE CAUSAR VIBRIOSIS EN LAS PERSONAS POR CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS CONTAMINADOS EN AGUAS MARINAS TEMPLADAS

ALIMENTOS A CONSIDERAR

El aumento de las temperaturas de los mares y océanos debido al cambio climático provoca un aumento de Vibrio en los organismos marinos.


Es una bacteria sensible a tratamientos térmicos, por lo que se asocia al consumo de alimentos procedentes del mar crudos o poco cocinados.



BUENAS PRÁCTICAS en el hogar

Es muy importante cocinar suficientemente los pescados y mariscos, así como comprarlos en establecimientos autorizados.

A su vez, es recomendable seguir unas Buenas Prácticas de Higiene para evitar la contaminación por otros agentes biológicos (bacterias, virus, parásitos):

LIMPIARSE	DESINFECTAR	MANTENER	MANTENER	COCINAR	EVITAR
<p>las manos antes de manipular cualquier alimento.</p> 	<p>los utensilios, tablas, superficies, ...</p> 	<p>la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos.</p>	<p>refrigerados los alimentos hasta su preparación y consumo.</p>	<p>bien los alimentos y mantenerlos calientes hasta su consumo.</p> <p>Si no se van a consumir, refrigerarlos lo antes posible.</p>	<p>la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados.</p>

NO DESCONGELAR

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

VIBRIOSIS

Infección leve-moderada por ingesta de Vibrio a través de alimentos contaminados



SÍNTOMAS:

- **Gastrointestinales:** náuseas, vómitos, diarrea, dolor abdominal, fiebre
- **Dérmicas:** infección de heridas

GRUPO DE RIESGO

Personas inmunodeprimidas