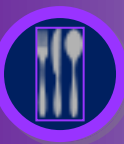


# GIARDIA LAMBLIA

PARÁSITO INTESTINAL QUE

PUEDA CAUSAR **GIARDIASIS** EN LAS PERSONAS POR CONSUMO DE AGUA O ALIMENTOS VEGETALES CONTAMINADOS EN ORIGEN.



## ▶ ALIMENTOS A CONSIDERAR

Los quistes de *Giardia* sobreviven varios meses en el medio ambiente tras ser expulsados en las heces del animal o persona infectada, pudiendo contaminar el agua superficial y las frutas y verduras.

Se asocia al consumo de agua o frutas y verduras crudas, ya que los quistes son resistentes a la cloración del agua y sensibles a la ebullición y congelación.



AGUA

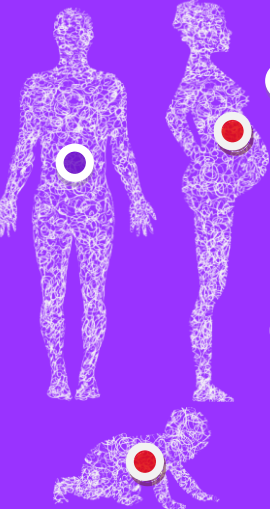


FRUTAS Y VERDURAS CRUDAS

MOLUSCOS BIVALVOS

## ▶ GIARDIASIS

Enfermedad causada por *Giardia* que puede ser asintomática o sintomática (diarrea aguda leve o síndrome crónico de diarrea)



### ○ SÍNTOMAS

▶ **Gastrointestinales:**  
Dolor abdominal, diarrea, flatulencias, náuseas

### ● GRUPOS DE RIESGO

Población infantil  
Mujeres embarazadas

## BUENAS PRÁCTICAS en el hogar



LIMPIARSE	DESINFECTAR	LAVAR	HERVIR	COMPRAR	MANTENER	COCINAR	EVITAR
las manos antes de manipular cualquier alimento.	los utensilios, tablas, superficies, ...	con agua potable las frutas y hortalizas si se van a consumir crudas	el agua de manantial o pozo si no hay garantías sanitarias de que sea agua potable	los mariscos en establecimientos autorizados para ello y evitar comer moluscos bivalvos crudos	la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos, y refrigerarlos lo antes posible hasta su preparación y consumo.	bien los alimentos y mantenerlos calientes hasta su consumo. Tras su consumo, refrigerarlos lo antes posible.	la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados



### NO DESCONGELAR

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