

# La salmonelosis

## ¿Qué es?

La salmonelosis es una toxiinfección alimentaria causada por microorganismos del género *Salmonella*. Actualmente existen dos especies, concretamente *S. enterica* y *S. bongori*. A la vez, *S. enterica* se divide en seis subespecies, que se diferencian por sus relaciones genéticas y características bioquímicas. La subespecie enterica es la responsable de aproximadamente el 99% de las toxiinfecciones. Dentro de esta subespecie hay múltiples serotipos o serovares, se han descrito más de 2.400 serotipos, cuyo nombre hace referencia generalmente al lugar geográfico del primer aislamiento. En general, en la UE los serotipos *S. enteritidis* y *S. typhimurium* son los más frecuentemente asociados a enfermedades humanas. Los casos de *S. enteritidis* se vinculan normalmente al consumo de carne de ave y huevos contaminados, mientras que los casos de *S. typhimurium* al consumo de carne de cerdo, aves, bovino, ovino y productos lácteos.

## La salmonelosis en humanos

Tras un período de incubación que oscila entre 6 y 72 horas pueden aparecer manifestaciones clínicas como náuseas, vómitos, diarrea, dolor abdominal, fiebre y cefalea que en general remiten en pocos días sin complicaciones ni secuelas. Las formas graves son poco frecuentes, excepto si afectan a los lactantes, los ancianos o personas con inmunosupresión.

## Alimentos afectados

Los alimentos con huevo crudo (salsas, helados, cremas, masas de pastelería), la leche no pasteurizada, el zumo de fruta no pasteurizado, el chocolate, los brotes de semillas (soja, alfalfa, etc.), además de las carnes insuficientemente cocinadas han sido afectadas con mayor frecuencia en brotes de salmonelosis.

El pescado y los moluscos pueden estar contaminados si el agua en que viven está contaminada.

## Consejos preventivos para mujeres embarazadas

- No es conveniente que coman crudo ningún alimento de origen animal, como huevos, marisco, pescado (sushi) y carne (carpaccio).
- Es fundamental que cocinen suficientemente los alimentos, sobre todo la carne, el pollo, los huevos y el pescado. La salmonela se inactiva a una temperatura de 75 °C durante 1 minuto, o binomios tiempo / temperatura equivalentes. Para saber si los alimentos que contienen huevo o carne están bien hechos, hay que comprobar que el huevo ha cuajado del todo y que la carne extrae jugos claros en lugar de rosados.
- Es importante que preparen las comidas con la mínima antelación posible antes de consumirlos y, cuando ello no sea posible, que los conserven refrigerados.
- Se debe remarcar que se recaliente bien la comida. Un alimento es bastante caliente cuando se debe dejar enfriar para poder comer.
- Se deben separar los alimentos crudos de los cocinados y también los que se consumen crudos y ya están limpios. Utilice utensilios diferentes para manipular y conservar estos alimentos.
- Se deben lavar las manos a menudo y mantener limpias las superficies de la cocina.

## El porqué de estas medidas preventivas

No hay riesgo de contagio del bebé durante el embarazo, pero si la madre presenta temperaturas altas, vómitos, diarrea y una deshidratación importante, se podría producir un parto prematuro o un aborto. La madre portadora de la bacteria puede contagiar al bebé en el parto.

## Más información

US Federal Government. FoodSafety.gov. **Salmonella**.  
ACSA. **Informe de les zoonosis transmeses pels aliments i de la resistència antimicrobiana a Catalunya, any 2007**. Julio de 2010.