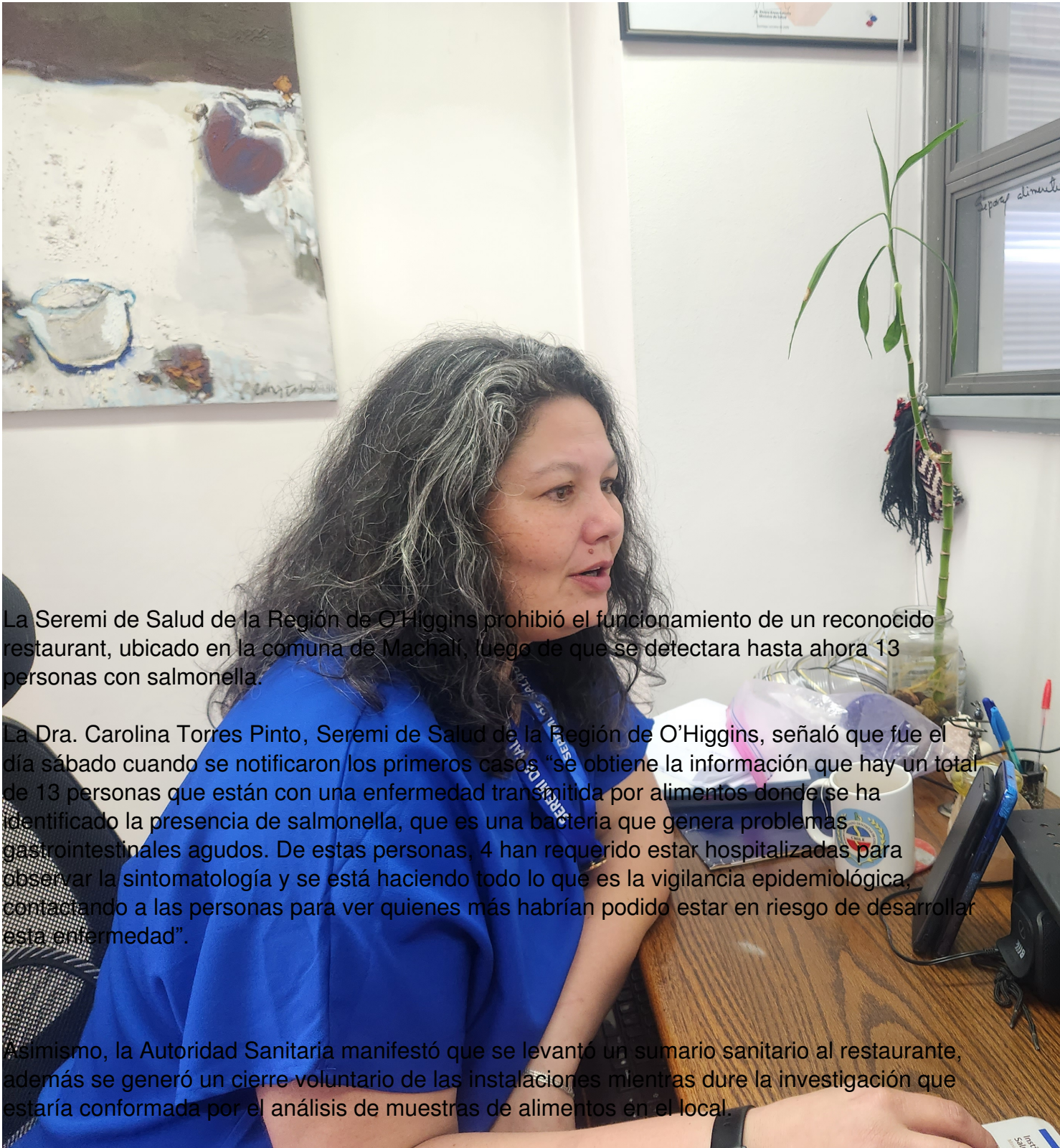


Seremi de Salud prohíbe funcionamiento de restaurante tras brote de salmonella: 13 personas afectadas

Escrito por Gety Pavez Vidal

Martes, 26 de Diciembre de 2023 21:54 -



La Seremi de Salud de la Región de O'Higgins prohibió el funcionamiento de un reconocido restaurant, ubicado en la comuna de Machali, luego de que se detectara hasta ahora 13 personas con salmonella.

La Dra. Carolina Torres Pinto, Seremi de Salud de la Región de O'Higgins, señaló que fue el día sábado cuando se notificaron los primeros casos "se obtiene la información que hay un total de 13 personas que están con una enfermedad transmitida por alimentos donde se ha identificado la presencia de salmonella, que es una bacteria que genera problemas gastrointestinales agudos. De estas personas, 4 han requerido estar hospitalizadas para observar la sintomatología y se está haciendo todo lo que es la vigilancia epidemiológica, contactando a las personas para ver quienes más habrían podido estar en riesgo de desarrollar esta enfermedad".

Asimismo, la Autoridad Sanitaria manifestó que se levantó un sumario sanitario al restaurante, además se generó un cierre voluntario de las instalaciones mientras dure la investigación que estaría conformada por el análisis de muestras de alimentos en el local.

"Cuando se recibe alguna alerta ya sea por algún brote de enfermedades que es identificado por la unidad de epidemiología o porque nuestra ciudadanía también nos retroalimenta respecto de algún desarrollo de patología de esta naturaleza, se inicia la investigación y levantamos un sumario sanitario para que luego se pueda revisar lo que sucedió y lo que hace

que ponga en riesgo la salud de las personas”, manifestó Torres Pinto.

En esta misma línea, la Seremi de Salud manifestó que se está realizando un llamado a los equipos de Atención Primaria y toda la Red asistencial, para que se notifique de manera temprana de cualquier sospecha vinculada al caso y así evaluar, ya que aún no se ha identificado cuál es el alimento específico que pudiera haber hecho la transmisión o si es más de un alimento.

“Es importante recordarle a la ciudadanía los cuidados que se deben tener a la hora de comer fuera de sus casas en medio de estas festividades, se debe mantener un adecuado lavado de alimentos, lavado de manos, no comer hortalizas que pudieran estar contaminadas sin haberla lavado y desinfectado previamente, lo mismo con las carnes, además de respetar las cadenas de frío de los alimentos que así lo requieran para que no tengamos que lamentar enfermedades”, culminó diciendo la Seremi de Salud Carolina Torres Pinto.

¿Qué es la salmonella?

Es una enfermedad bacteriana que afecta el tubo intestinal. La bacteria de la salmonela generalmente vive en los intestinos de animales y humanos y se expulsa mediante las heces (materia fecal).

La infección por salmonella suele ser producto de la ingesta de carne, carne de aves, huevos o productos a base de huevo crudos o poco cocidos, o de leche no pasteurizada. El período de incubación (el tiempo entre la exposición y la enfermedad) puede ser de 6 horas a 6 días. Con frecuencia, las personas que tienen infección por salmonela creen que tienen gripe estomacal.

Escrito por Gety Pavez Vidal
Martes, 26 de Diciembre de 2023 21:54 -

Entre los posibles signos y síntomas de la infección por salmonela se incluyen los siguientes:

Diarrea

Cólicos estomacales (abdominales)

Fiebre

Náuseas

Vómitos

Escalofríos

Dolor de cabeza

Sangre en las heces

Seremi de Salud prohíbe funcionamiento de restaurante tras brote de salmonella: 13 personas afectadas

Escrito por Gety Pavez Vidal
Martes, 26 de Diciembre de 2023 21:54 -
