

COMUNICADO SOBRE LA INVESTIGACION NACIONAL DE CASOS DE ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS.

En virtud a la circulación de información falsa, la subdirección de epidemiología dependiente de la dirección de Sanidad, emite el siguiente comunicado sobre los casos de enfermedad transmitida por alimentos en la provincia de Buenos Aires.

Los casos notificados al momento son cuatro, dos de ellos fallecidos, y se circunscriben al municipio de Berazategui. No se registran hasta la fecha otros casos ni zonas afectadas. Las autoridades de la provincia de Buenos Aires y del municipio de Berazategui iniciaron la investigación epidemiológica y las acciones de control (decomiso de alimentos, búsqueda retrospectiva de posibles otros casos e intensificación de la vigilancia epidemiológica para la detección temprana).

Se recuerda la importancia de informarse a través de canales oficiales y se emite recomendaciones.

Recomendaciones para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos**Limpiar y mantener la higiene**

- Las superficies, recipientes, utensilios y equipos de trabajo que se utilicen para elaborar productos con huevo crudo, y otros alimentos crudos como carnes, deben mantenerse limpios antes y después de cada uso.
- Lavarse las manos con agua y jabón antes y después de manipular alimentos, después de ir al baño y después de tocar animales, alimentos de las mascotas o su entorno.
- Proteger los alimentos y la cocina de insectos, mascotas y otros animales.
- Lavar con abundante agua segura y en forma minuciosa las frutas y verduras, especialmente si se van a consumir crudas.

Elegir usar agua y alimentos seguros

- Consumir leche y derivados pasteurizados.
- Preferir huevos frescos en su período de aptitud (ver fecha de vencimiento) de productores que aplican buenas prácticas en el manejo de las granjas.



- Evitar el consumo de alimentos que contengan el huevo crudo o poco cocido, especialmente si se encuentra entre los grupos de mayor riesgo (niños y niñas, personas gestantes, adultos mayores y personas con problemas de inmunidad).

Separar y evitar la contaminación cruzada

- Separar carnes crudas (vacuna, ave o pescado) de otros alimentos en todo momento: cuando se realizan las compras, al almacenar en heladera y durante la preparación de las comidas/platos.
- No lavar pollo crudo o carne cruda antes de cocinarlos ya que esto puede propagar gérmenes en la cocina: solo la cocción destruirá las bacterias presentes.

Cocinar completamente los alimentos

- Cocinar completamente (por encima de 71°C en el centro del alimento) las carnes rojas, de ave, el huevo y las preparaciones que los contengan.
- Una vez cocidos, los alimentos deben mantenerse a una temperatura por encima de los 60°C, de lo contrario conservarlos en la heladera hasta el momento de su consumo.

Mantener temperaturas seguras durante toda la preparación

- No dejar las preparaciones por más de una hora a temperatura ambiente, especialmente en verano.
- Mantener los alimentos elaborados con huevo crudo como mayonesas, salsas, helados, cremas y masas de pastelería a temperaturas seguras (calientes por encima de 60°C o refrigerados en la heladera) hasta su consumo. Tras su consumo, refrigerar los excedentes inmediatamente y desecharlos transcurridas las 24 horas.
- Las personas que presentan diarrea no deben manipular alimentos. Esto es esencialmente clave en establecimientos elaboradores de alimentos.

Esta información es parcial, dinámica y sujeta a modificaciones.

