

Llega el calor ¡Cuidado con la salmonelosis!

Llega el calor ¡Cuidado con la salmonelosis!

[imprimir](#)



Seguro que ya lo sabes, pero en verano hay que ser muy cuidadoso con los alimentos que necesitan refrigeración. Hay que conservar las salsas en la nevera, especialmente las que se elaboran con leche o huevo, y hay que mantener la cocina más limpia que nunca.

Hoy te ofrecemos algunos consejos para evitar la **salmonelosis**, una intoxicación alimentaria que provoca **diarrea, vómitos, [dolor abdominal y náuseas](#)**. Es típico contraerla al comer huevos crudos o poco cocidos, aves de corral o agua contaminada con la bacteria que la causa.

- Asegúrate de **cocinar bien las carnes, pescados y huevos**.

- Si no los comes al instante, ponlos a [refrigerar o a congelar rápidamente](#).
- **Lávate bien las manos** antes y después de manipular cualquier alimento.
- Intenta que los **alimentos crudos** no entren en contacto con otros alimentos (utiliza tablas diferentes para cortarlos y asegúrate de limpiarlas bien tras su uso).
- Sé muy respetuoso con la refrigeración de salsas como la **mayonesa** (no la pongas en bocadillos o ensaladas que vas a llevar a la playa o de picnic, y guárdala siempre en la nevera el menor tiempo posible).

Etiquetas

[diarrea](#)

[mayonesa](#)

[salmonelosis](#)

[vomitos](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar