



Pide precaución

Quirón avisa del riesgo de intoxicación alimentaria en verano

REDACCIÓN
Córdoba

Durante los meses de verano es «esencial extremar las precauciones en la conservación de los alimentos para evitar el riesgo de intoxicaciones, al ser una época de calor en la que aumentan las actividades al aire libre», ha señalado el doctor Rafael Cuenca, jefe de servicio de Medicina Interna del Hospital Quirónsalud Córdoba.

Según informa el centro hospitalario, de este modo, las altas temperaturas aumentan el riesgo de intoxicaciones alimentarias, por lo que son muy recurrentes en verano, siendo la más frecuente la salmonela, asociada al consumo de huevos crudos o mal cocidos, lácteos, salsas y mayonesas, y frutas o verduras contaminadas. Otros gérmenes también se transmiten por tomar leche no pasteurizada y carne poco hecha.

Mantener la higiene, lavándose las manos con frecuencia, especialmente antes de preparar alimentos y después de tocarlos, así como limpiar y desinfectar todas las superficies y utensilios de cocina, son algunos de los consejos recomendados por el experto, al igual que refrigerar adecuadamente los productos perecederos o no consumir agua o hielo no potables, entre otros muchos. ■