



# Piden “extremar las precauciones” para evitar intoxicación alimentaria

La más frecuente es la salmonela, asociada al consumo de huevos crudos o mal cocidos, productos lácteos, mayonesas, frutas y verduras contaminadas

**EUROPA PRESS**

Santa Cruz de Tenerife

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 y son frecuentes las comidas en entornos de playas y piscinas.

Rafael Cuenca, jefe de servicio de Medicina Interna del Hospital Quirónsalud Córdoba, alertó que “aumenta el riesgo de intoxicaciones alimentarias, por lo que son muy recurrentes en verano”, siendo la más frecuente la salmonela, generalmente asociada al consumo de huevos crudos o mal cocidos, productos lácteos, salsas y mayonesas, y frutas y verduras contaminadas.

Sus principales síntomas son fiebre, diarrea, náuseas, vómitos y dolor abdominal, y para prevenirla es fundamental lavar bien los alimentos y cocinarlos a alta temperatura. Otros gérmenes se transmiten por tomar leche no pasteurizada y carne poco cocinada. Se previenen las intoxicaciones manteniendo la higiene y manteniendo refrigerados los alimentos perecederos.