

Importante reforzar medidas de higiene en la preparación de alimentos

Posted on 29 de julio de 2022 by Diario Humano



Se debe priorizar su adecuada conservación, ya que las altas temperaturas favorecen su descomposición

[Diario Humano | La Paz, Baja California Sur \(BCS\)](#).-Ante las elevadas temperaturas que registra nuestra entidad, la [Secretaría de Salud](#) enfatiza el llamado a la población para que refuerce la aplicación de medidas de higiene en el manejo y preparación de alimentos, con la finalidad de evitar la incidencia de enfermedades diarreicas agudas (EDAS) que pueden ser de mayor riesgo para personas en los extremos de la vida.

Durante esta época del año suele incrementar el número de casos por estos padecimientos en entidades como la nuestra que presentan un intenso calor, ya que esta circunstancia térmica favorece la descomposición de los comestibles y con esto eleva las posibilidades de intoxicación por la presencia de patógenos, indicó el subdirector de Epidemiología, Alfredo Ojeda Garmendia.

Las evacuaciones que generan estas patologías pueden derivar en cuadros de deshidratación que de no ser controladas con tratamiento farmacológico y con la ingesta de líquidos (prioritariamente vida suero oral) pueden tener manifestaciones de elevada severidad en niñas y niños, en personas de la tercera edad, así como en gente con salud debilitada por causa de otros padecimientos, de ahí la relevancia en prevenir estas afecciones con buenas prácticas de higiene y conservación alimentaria, abundó.

Entre las principales recomendaciones destaca la desinfección, manejo y conservación del agua, cocer los alimentos, en especial pescados y mariscos. Lavar frutas y verduras

con agua y jabón; utilizar agua potable. Lavar las manos antes de la preparación e ingesta de alimentos, después de ir al baño, de cambiar pañales o de manipular desechos. Además se sugiere no consumir alimentos crudos, ni aquellos que se exhiben a temperatura ambiente.

También se aconseja que si los comestibles perecederos no van a ser ingeridos en el momento, deben ser refrigerados para reducir la velocidad de crecimiento de microorganismos que favorecen su deterioro. Se plantea incrementar el consumo de agua potable, evitar la ingesta de alimentos en la vía pública y acudir al médico en caso de que la enfermedad diarreica se acompañe de síntomas como sed intensa, irritabilidad, fiebre, debilidad, boca seca y problemas al beber, concluyó.