



Steve Troxler
Commissioner

North Carolina Department of Agriculture
and Consumer Services
Food and Drug Protection Division

Daniel L. Ragan
Director

El Sida y la Seguridad de los Alimentos

La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte Informa a la comunidad hispana sobre el alto riesgo que corren las personas enfermas con SIDA si contraen infecciones alimenticias.

Las personas que han contraído esta enfermedad están consideradas como un grupo de alto riesgo ya que son susceptibles a contraer distintos tipos de infecciones, entre ellas las infecciones causadas por bacterias alimenticias. Por esta razón deben vigilar muy bien sus alimentos; la manipulación de los mismos y, su correcta cocción.

Las tres bacterias alimenticias más peligrosas para las personas que han contraído SIDA son:

Salmonela: Esta bacteria es bastante común encontrarla en carnes crudas o mal cocidas; sobre todo en la carne del pollo. También se puede encontrar en los huevos aun antes de que sean abiertos, es decir que pueden vivir en la cáscara. El riesgo de las personas con SIDA de contraer salmonelosis es 100 veces mayor que el riesgo que corren otras personas saludables. Aun más, la salmonelosis es mucho más difícil de tratar en estas personas ya que los tratamientos pueden traerles otro tipo de complicaciones.

Campylobacter jejuni: Esta bacteria se encuentra en distintos alimentos pero sobre todo en las carnes crudas o mal cocidas. Las personas con SIDA corren un riesgo 35 veces mayor de contraer la infección. Otras fuentes de contagio son la leche cruda y las aguas contaminadas.

Listeriosis: Es causada por una bacteria llamada Listeria monocytogenes y se le puede encontrar en distintos tipos de comida. La infección por esta bacteria puede resultar fatal para las personas con SIDA. Esta bacteria se puede contraer en los quesos blandos, como el queso estilo Mejicano y también en comidas rápidas.

Para prevenir las enfermedades por contaminación de alimentos la comida se debe vigilar en todas las etapas. Esto incluye transportar las comidas perecibles de la tienda a la casa en el menor tiempo posible, refrigerar los alimentos, cocinar las comidas por completo para que las bacterias mueran; refrigerar antes de dos horas las sobras y comerlas antes de dos días.

Para mayor información comuníquese con la División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte. Persona de Contacto: Maria Noriega. 919-733-7366