

Infeción por *E. coli* productora de la de toxina Shiga

La *E. coli* es una bacteria que vive en el intestino de los seres humanos y animales. Algunas cepas de *E. coli* producen toxinas que pueden causar enfermedades graves y brotes de infección. **La mayoría de las veces, las noticias y los informes en los medios de comunicación sobre la *E. coli*, se refieren a la productora de la toxina Shiga.**

Lávese las manos para evitar la propagación de *E. coli*:



Antes de preparar
los alimentos



Después
de cambiar pañales



Después de jugar
con las mascotas



Después
de ir al baño

Alimentos con los que corre el riesgo de contraer una infección *E. coli*

Estos alimentos son conocidos por poder estar contaminados con la bacteria *E. coli*.

Lave y cocine bien los alimentos crudos y separe todos los alimentos riesgosos de otros alimentos para evitar la contaminación cruzada.



Verduras y frutas crudas



Carnes rojas, pollo u otras aves
y mariscos crudos o poco cocidos



Lácteos sin pasteurizar

Síntomas

Comienzan de 1 a 10 días después del contacto con la *E. coli*. Si cree que tiene *E. coli*, informe a quien le proporciona atención médica de inmediato.



Diarrea (a
menudo con
sangre)



Vómito (a veces)



Retortijones
estomacales

¿Quiénes tienen mayor riesgo de padecer una enfermedad grave?

La *E. coli* productora de la toxina Shiga puede provocar complicaciones renales graves en algunas personas.



Adultos mayores
(de 65 años o
más)



Niños
pequeños
(edades 0 a 5)



Personas con
sistemas inmunitario
comprometidos

Nota para algunos trabajadores y padres: Las personas que hayan estado *infectadas con E. coli* que trabajan en servicios de alimentos, salud, guarderías, así como los niños y niñas que asisten a la guardería deben tener **autorización del Departamento de Salud Pública para poder regresar al trabajo o acudir a la guardería.**