



## **Yersiniosis en español**

*Translation: Yersiniosis in Spanish*

### **¿QUÉ ES?**

- La yersiniosis Intestinal es una infección de los intestinos (intestino) causada por una bacteria (germen) llamado *Yersinia enterocolítica*.
- Las bacterias se encuentran en los excrementos (evacuación intestinal) de las personas infectadas y los animales, sobre todo los cerdos.
- La *Yersinia enterocolítica* infecta más comúnmente a los niños.

### **SÍNTOMAS**

- Los síntomas típicamente comienzan de 3 a 7 días después de la exposición, e incluyen:
  - Diarrea
  - Dolor abdominal
  - Fiebre
  - Una variedad de otros síntomas, como náuseas o vómitos.
- A veces las personas no tienen ningún síntoma, pero pueden desechar las bacterias en sus excrementos. Las personas que no han recibido un tratamiento con antibióticos pueden desechar las bacterias en sus excrementos durante 2 a 3 meses, aún cuando ellos no tengan ningún síntoma.

### **¿CÓMO SE PROPAGA?**

- Las personas se pueden infectar comiendo alimentos contaminados, especialmente puerco crudo o no suficientemente cocido, leche no pasteurizada y por el contacto con animales infectados o agua contaminada.
- Las personas infectadas que no se lavan bien sus manos después de usar el baño pueden propagar la infección a otras personas.

### **DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO**

- Las bacterias se pueden identificar por medio de una prueba de cultivo de los excrementos.
- En los casos agudos, un profesional de atención a la salud puede prescribir un antibiótico para tratar las infecciones de *Yersinia*.

### **PREVENCIÓN**

- No coma carne de cerdo cruda ni insuficientemente cocida.
- Tome sólo leche o productos de leche pasteurizados.
- Lávese las manos con jabón y agua antes de comer y preparar comida, después del contacto con los animales y de manejar carne cruda.
- Después de manejar mondongo crudo, lávese las manos y las uñas cuidadosamente con jabón y agua antes de tocar a los infantes, sus juguetes, biberones o chupones.

- Si usted prepara mondongo, no cuide a los niños ni prepare su comida o fórmula durante el proceso.
- Use tablas de cortar separadas para la carne y las otras comidas.
- Limpie cuidadosamente todas las tablas de cortar, los mostradores y utensilios con jabón y agua caliente después de preparar la carne cruda.
- Descarte los excrementos de los animales de una manera sanitaria

**NOTA: Las personas con infección de *Yersinia* no deben manejar comida ni proporcionar cuidado de niños o cuidado directo al paciente hasta que los síntomas hayan desaparecido.**