

SALUD MEDICAL SPANISH CHARTS

Food Poisoning And Foodborne Diseases

Food poisoning is a suffering that results from **eating** organisms or toxins in contaminated food.

Most cases of food poisoning are from common bacteria like **Staphylococcus** or **E. coli**.

Food poisoning can affect one person.

Food poisoning can occur as an **outbreak** in a group of people **who all ate the same** contaminated food.

Food poisoning tends to occur at picnics, school cafeterias, and large social functions.

These are situations where food **may be left unrefrigerated too long** or food preparation techniques **are not clean**.

Food poisoning often occurs from **undercooked meats or dairy products like mayonnaise mixed in coleslaw or potato salad** that have sat out too long.

Infants and the elderly have the greatest risk for food poisoning.

You are at higher risk if you have a serious medical condition, like kidney disease or diabetes, a weakened immune system, or you travel outside of the U.S. to areas where there is more exposure to organisms that cause food poisoning.

Pregnant and breastfeeding women have to be especially careful.

Foodborne disease is caused by consuming contaminated foods or beverages.

Many different **disease-causing microbes**, or pathogens, can contaminate foods.

There are many different foodborne infections.

Poisonous chemicals, or other harmful substances can cause foodborne diseases if they are present in food.

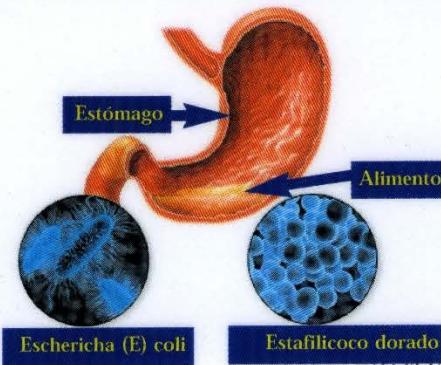
The most commonly recognized foodborne infections are those caused by the bacteria **Campylobacter**, **Salmonella**, and **E. coli O157:H7**.

Campylobacter is a bacterial pathogen that causes fever, diarrhea, and abdominal cramps.

Salmonella causes **salmonellosis**, which includes fever, diarrhea and abdominal cramps.

E. coli O157:H7 causes a severe and bloody diarrhea and painful abdominal cramps, without much fever.

Botulism is a very serious form of food poisoning that can be fatal.



La **intoxicación alimentaria** es un padecimiento que resulta del consumo de organismos o toxinas en alimentos contaminados.

La mayoría de los casos de la intoxicación alimentaria son el resultado de bacterias comunes como estafilococo o E. coli.

La intoxicación alimentaria puede afectar a una persona.

La intoxicación alimentaria puede presentarse como un **brote** en un grupo de personas **que comieron el mismo** alimento contaminado.

La intoxicación alimentaria **tiende a ocurrir en las salidas al campo, en las cafeterías de las escuelas y en las reuniones sociales**.

Estas son situaciones en las cuales **se pueden manejar alimentos sin refrigerar durante períodos de tiempo prolongado** o las técnicas de preparación de éstos **no son higiénicas**.

La intoxicación alimentaria **a menudo** ocurre por **carnes mal cocidas o productos lácteos como mayonesa mezclada en ensalada de col o ensalada de patatas** que han permanecido al aire libre durante mucho tiempo.

Los niños y los ancianos tienen el **mayor riesgo de** intoxicación por alimentos.

Se puede estar **en alto riesgo si** la persona tiene una **afección médica seria, como enfermedad renal o diabetes, sistema inmune debilitado, o si se viaja por fuera de los Estados Unidos a áreas en donde hay más exposición a los organismos que causan la intoxicación alimentaria**.

Las **mujeres embarazadas y lactantes** tienen que tener un **cuidado especial**.

La **enfermedad transmitida por los alimentos** es ocasionada al consumir alimentos o **bebidas** contaminados.

Muchos microbios diferentes **causantes de enfermedad**, o patógenos, pueden contaminar los alimentos.

Hay muchas infecciones diferentes transmitidas por los alimentos.

Productos químicos venenosos u otras sustancias nocivas pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos si se hallan presentes en ellos.

La mayoría de las infecciones transmitidas por los alimentos comúnmente reconocidas son las que son ocasionadas por las bacterias **Campylobacter**, **Salmonella** y la **E.coli O157:H7**.

Campylobacter es un patógeno bacteriano que **ocasiona fiebre, diarrea y calambres abdominales**.

La **Salmonella** causa la **salmonellosis** que incluye fiebre, diarrea y calambres abdominales.

La **E. coli O157:H7** ocasiona una diarrea aguda y sanguinolenta y calambres abdominales dolorosos, sin mucha fiebre.

El botulismo es una **forma muy seria de** intoxicación alimentaria que **puede ser mortal**.

SALUD MEDICAL SPANISH CHARTS

Food Poisoning And Foodborne Diseases

Botulism can come from **improper home canning**.

What happens in the **body** after the microbes that produce **illness** are **swallowed**?

After they are swallowed, **there is a delay**, called the **incubation period**, **before the symptoms of the illness begin**.

This delay **may range from hours to days**, depending on the organism, and **on how many of them were swallowed**.

The infection is diagnosed by **specific laboratory tests** that identify the causative organism.

Many foodborne infections are not identified by routine laboratory procedures and require specialized, experimental, and/or expensive tests that **are not generally available**.

There are many different kinds of foodborne diseases and they may require different **treatments**, depending on the symptoms they cause.

Illnesses that are primarily diarrhea or vomiting can lead to dehydration if the person **loses more body fluids and salts (electrolytes) than they take in**.

Replacing the lost fluids and electrolytes and keeping up with fluid intake are important.

When should you consult your doctor about a diarrheal illness?

A **health care provider** should be consulted for a diarrheal illness if **accompanied by high fever** (temperature over 101.5 F, measured orally).

A health care provider should be consulted for a diarrheal illness if accompanied by **blood in the stools**.

A health care provider should be consulted for a diarrheal illness if accompanied by prolonged vomiting that **prevents keeping liquids down**, which can lead to dehydration.

A health care provider should be consulted for a diarrheal illness if accompanied by **signs of dehydration, including a decrease in urination, a dry mouth and throat, and feeling dizzy when standing up**.

A health care provider should be consulted for a diarrheal illness if accompanied by diarrheal illness that **lasts more than three days**.

You will **usually recover from the most common types of food poisoning within a couple of days**.

The **goal** of treatment is to **make you feel better and avoid dehydration**.

If you have diarrhea and are **unable to drink fluids**, you may need medical attention and **intravenous fluids**.

El botulismo puede provenir del **envasado doméstico inadecuado**.

¿Qué ocurre en el **cuerpo** después de que son **ingeridos** los microbios que producen la **enfermedad**?

Después de que son ingeridos, **hay un retardo**, llamado período de incubación, **antes de que comiencen los síntomas de la enfermedad**.

Este retardo **puede oscilar entre horas y días**, dependiendo del organismo, y **de cuántos de ellos se traguen**.

La infección se diagnostica mediante **pruebas de laboratorio específicas** que identifican el organismo causante.

Muchas infecciones transmitidas por los alimentos no son identificadas por procedimientos habituales de laboratorio y requieren pruebas especializadas, experimentales o costosas que **generalmente no están disponibles**.

Hay muchas clases diferentes de enfermedades transmitidas por los alimentos y pueden requerir diferentes **tratamientos**, según los síntomas que ocasionan.

Las enfermedades que son principalmente diarrea o vómitos pueden conducir a deshidratación si la persona **pierde más fluidos corporales y sales** (electrolitos) **que los que ingiere**.

El **reemplazo de los fluidos perdidos** y electrolitos y el **mantenimiento de la ingestión de fluidos** son importantes.

¿Cuándo debería usted consultar a su médico acerca de una enfermedad diarreica?

Se debería consultar a un **proveedor de atención de salud** en el caso de una enfermedad diarreica si ésta va **acompañada de fiebre alta** (temperatura de más de 101.5oF, **medida oralmente**).

Se debería consultar a un proveedor de atención de salud en el caso de una enfermedad diarreica si ésta va acompañada de **sangre en las heces**.

Se debería consultar a un proveedor de atención de salud en el caso de una enfermedad diarreica si ésta va acompañada de vómitos prolongados que **impiden mantener los líquidos en el cuerpo**, lo que puede conducir a deshidratación.

Se debería consultar a un proveedor de atención de salud en el caso de una enfermedad diarreica si ésta va acompañada de **signos de deshidratación, incluida una disminución en la orina, boca y garganta secas, sensación de mareo cuando se pone de pie**.

Se debería consultar a un proveedor de atención de salud en el caso de una enfermedad diarreica si ésta va acompañada de **dura más de tres días**.

Las personas **suelen recuperarse de** los tipos más comunes de intoxicación alimentaria **en un par de días**.

La **meta** del tratamiento es hacer que la persona **se sienta mejor y evitar** la deshidratación.

Si la persona presenta diarrea y es **incapaz de tomar líquidos**, es posible que requiera atención médica y administración de **líquidos intravenosos**.

www.saludmedicalspanish.com

Ed News en Español

PO Box 27237

Albuquerque, NM 87125-7237

ISBN: 1-881050-58-0

Copyright© 2005 Bonifacio Contreras



Valley Community Interpreters
Intérpretes Comunitarios del Valle