

Porque la Salmonella puede contaminar el agua

Según cifras del Gobierno de la Provincia, en el 2019 ya se dieron el 21% de los casos de Salmonella, comparados con todo el 2018.

Imagen: Foodsafety.gov

Un artículo del Diario el Tribuno, manifestó que desde la Dirección de Epidemiología de la Provincia de Salta se han reportado hasta el viernes pasado 19 casos confirmados de Salmonella, de los cuales 14 se habían registrado en diversos barrios de capital y el resto de Metán, Tartagal y Rosario de Lerma. Dichos casos fueron solamente contabilizando los ocurrientes en Hospitales Públicos.

Por ello se deben tener determinados cuidados para evitar contraer dicha enfermedad, primero **¿Sabía usted que las cepas de Salmonella pueden sobrevivir en agua durante varios meses?** Por lo tanto, tales bacterias nocivas se pueden encontrar en agua potable, así como en diversos productos alimenticios en contacto con agua contaminada.

Es peligrosa para la salud humana

Según la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), Salmonella es una bacteria que puede causar enfermedades a los consumidores en contacto con alimentos o agua contaminados. La enfermedad inducida, llamada Salmonelosis, es una zoonosis: es transmisible entre animales y humanos. En su informe anual sobre las zoonosis, los agentes zoonóticos y los brotes de origen alimentario, la EFSA afirma que la Salmonella es la primera causa de brotes de origen alimentario (incluidos los brotes de origen acuático) en la Unión Europea. En 2016 se notificaron 1.067 brotes de salmonella, con 94 530 casos en 2016, la salmonelosis es la segunda enfermedad de origen

alimentario más notificada en la UE. Aunque el número de casos tendió a disminuir hasta 2014, aumentó entre 2014 y 2016 (+3%).

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), una persona que bebe agua o come alimentos contaminados por Salmonella puede desarrollar los siguientes síntomas: fiebre, calambres abdominales, diarrea, náuseas y a veces vómitos. Esta enfermedad generalmente ocurre de 6 a 72 horas después de la contaminación y dura de 2 a 7 días. La bacteria de salmonela puede tener un fuerte impacto en el sistema inmunológico tanto de los ancianos como de los bebés y llevar a la deshidratación, hospitalización y muerte. Cada año se registran 550 millones de casos de contaminación por Salmonella en el mundo (casi 1 de cada 10 personas) y se pierden 33 millones de vidas.

¿Cómo contamina el agua la Salmonella?

A menudo oímos hablar de productos animales contaminados con Salmonella, pero el agua y los alimentos crudos como frutas y verduras no son inmunes a este riesgo. Las cepas de Salmonella viven en el tracto intestinal de los humanos infectados y de los animales de sangre caliente: en su mayoría contaminan a los seres humanos a través de la carne y los productos de origen animal. Sin embargo, también pueden migrar a suelos y aguas, ya que millones de gérmenes pueden ser liberados en las deposiciones de un organismo infectado.

Según los CDC (Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos), los residuos contaminados pueden llegar al agua con mayor probabilidad debido a factores tales como desbordamientos de aguas residuales, sistemas de aguas residuales que no funcionan correctamente, escorrentía de aguas pluviales contaminadas y escorrentía agrícola. La Salmonella es omnipresente y resistente y puede sobrevivir varios meses en el agua.

De este modo, los alimentos como frutas y verduras pueden contaminarse posteriormente o contaminarse de forma cruzada debido a la irrigación o al agua de proceso. El agua potable como el agua del grifo o los pozos privados también pueden estar contaminados. En este caso, el departamento de salud puede aconsejar al consumidor final que utilice agua embotellada o que hierva el agua antes de beberla o utilizarla para cepillarse los dientes, lavar los platos, hacer hielo, cocinar, beber y preparar los alimentos para bebés.