FoodSafety.gov

Salmonella

Fuentes	**Alimentos:** hay varios alimentos que se han vinculado con la salmonela, entre ellos: verduras, pollo, cerdo, frutas, frutos secos, huevos, carne de res y brotes. **Animales y sus ambientes:** especialmente reptiles (serpientes, tortugas, lagartos), anfibios (ranas), aves (pollitos) y golosinas y alimentos para mascotas.
Período de incubación	6 horas a 6 días
Síntomas	Diarrea, fiebre, calambres abdominales, vómitos
Duración de la enfermedad	De 4 a 7 días
Qué hacer	Beba abundante líquido y descanse. Si no puede beber suficiente líquido para prevenir la deshidratación o si sus síntomas son graves, llame a su médico. Los antibióticos se recomiendan únicamente para pacientes que padecen una enfermedad grave (como diarrea grave, fiebre alta o infección del torrente sanguíneo) o que tienen más probabilidades de desarrollar una enfermedad o complicaciones graves (bebés, adultos mayores de 65 años y personas con sistemas inmunitarios debilitados).
Prevención	• Evite consumir alimentos de alto riesgo, incluidos huevos crudos o cocidos ligeramente, carne de aves de corral o carne de res molida poco cocida y leche sin pasteurizar (cruda). • Lávese las manos después de tener contacto con animales, sus golosinas o alimentos o su entorno.

Fecha de la última modificación 14 de agosto de 2025