



# Vibrión Parahemolítico

“ Es una **bacteria** presente en **todas las costas de Chile**;  
la proliferación de este microorganismo  
**aumenta rápidamente cuando sube la temperatura del agua**,  
**contaminando** los productos del mar, **principalmente los mariscos ”.**



## Síntomas

Las **personas se intoxican** al consumir pescados y mariscos crudos  
o poco cocidos **contaminados** con *V. parahaemolyticus*,  
**provocando un cuadro de gastroenteritis aguda**  
(diarrea, dolor de cabeza, vómitos, náuseas y calambres abdominales).



SeremiSalud16



seremidesaludnuble



SeremiSalud16

# ¿Cómo prevenirlo?



- Mantener **pescados y mariscos congelados o refrigerados** hasta su preparación.
- **Recuerde el limón no cuece** los alimentos.
- **Lavar correctamente las manos** al momento de **preparar y consumir** alimentos.
- Al momento de cocinar **no mezclar alimentos crudos y cocidos**.
- **Lavar las utensilios de cocina** como cuchillos tablas de picar y superficies **antes y entre la preparación** de diferentes alimentos.
- **Consumir los productos** del mar hervidos **por al menos 5 minutos** y adquirirlos en **lugares autorizados por la SEREMI de Salud**.



SeremiSalud16



seremidesaludnuble



SeremiSalud16