



UNIDAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL
BOLETIN DE PRENSA 024/2025

Villahermosa, Tabasco, a 13 de Marzo de 2025

Higiene y cuidado en el consumo de alimentos y bebidas, claves para prevenir infecciones diarreicas

- Ante las altas temperaturas que se estarán registrando en la Entidad, se recomienda a la población reforzar la conservación de alimentos, el lavado constante de las manos y tomar agua simple, hervida o clorada.

Las infecciones gastrointestinales suelen aumentar durante la temporada de altas temperaturas en el Estado, en virtud de que facilitan la aparición de virus, bacterias y parásitos principalmente en agua y alimentos; por lo que es necesario reforzar las medidas de higiene y conservación aseguró Jesús Peralta Olvera, responsable del Programa de Salud de la Infancia y la Adolescencia de la Secretaría de Salud.

El servidor público explicó que las enfermedades gastrointestinales que se traducen en infecciones diarreicas agudas, se presentan durante todo el año; sin embargo durante la temporada de más altas temperaturas suelen incrementarse en Tabasco sobre todo en la población más vulnerable como son los niños menores de cinco años y los adultos mayores.

Esto dijo, está muy ligado a la preparación y consumo de los alimentos y bebidas; pues las altas temperaturas tienden a provocar que los alimentos se descompongan con mayor facilidad; sobre todo aquellos que se comercializan en puestos ambulantes, donde en muchas de las ocasiones no se cumplen las medidas de higiene y conservación adecuada; lo cual puede poner en riesgo la salud de la población.

Peralta Olvera señaló que una de las enseñanzas que dejó la Pandemia del Covid-19 era la importancia del lavado constante y adecuado de las manos con agua y jabón antes de la preparación y consumo de alimentos así como después de ir al baño para evitar prevenir diversas enfermedades diarreicas.

También dijo es muy importante evitar la contaminación cruzada de los alimentos, es decir si está cocinando pollo o carne, es importante lavar los utensilios que se estén



UNIDAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL
BOLETIN DE PRENSA 024/2025

usando, antes de emplearlos para picar o cortar verduras; puesto que ahí es donde se pueden contaminar de virus o bacterias.

Mencionó que con las altas temperaturas se incrementa la ingesta de agua, por lo que es muy importante que sea potable, hervida o clorada; se debe de evitar el consumo de aguas frescas en la vía pública, ya que se desconoce en que condiciones de higiene fueron elaboradas; además de que por estar expuestas a la intemperie pueden contaminarse fácilmente y en ocasiones son enfriadas con hielo en barra que no es apto para consumo humano.

En caso de presentar vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal o deshidratación, se debe de acudir de inmediato a su Centro de Salud o Unidad Médica más cercana y evitar la automedicación ya que puede complicar el diagnóstico de infecciones gastrointestinales serias.

---oo0oo---

