

EATSAFE

FOR HIGH-RISK CANADIANS



Guía para personas en tratamiento contra el cáncer

Cuando usted está recibiendo tratamiento contra el cáncer, es importante seguir una dieta saludable para asegurarse de obtener los nutrientes necesarios. Los tratamientos de quimioterapia y radiación así como los medicamentos que su médico puede haberle recomendado como parte de su tratamiento, pueden volverle más vulnerable a las enfermedades transmitidas por alimentos; por lo tanto, es importante practicar buenos hábitos de seguridad alimentaria y evitar ingerir alimentos que le expongan a un riesgo mayor de contagio.

A pesar de que Canadá tiene uno de los mejores sistemas de seguridad alimentaria en el mundo, todavía se dan de 11 a 13 millones de casos de intoxicación alimentaria cada año en todo el país. Esto significa que su capacidad para mantenerse sano depende de *qué* alimentos consume, cuán bien usted *almacena* sus alimentos y con cuánto cuidado *prepara* sus comidas.

Durante el tratamiento contra el cáncer:

- Su sistema inmunológico tiene menos capacidad para reponerse de la infección y despejar otros agentes contaminantes de su cuerpo.
- Es más probable que usted permanezca enfermo por más tiempo, ingrese al hospital o aún podría fallecer debido a una enfermedad transmitida por alimentos.
- Con su sistema inmunológico más débil, usted debe poner más esmero en la manipulación, preparación y consumo de los alimentos.

Canadá ha implantado reglamentos estrictos a fin de asegurarse de que los alimentos que compramos se encuentren libres de contaminación y sean seguros para el consumidor. Cualquier empresa que produce o vende alimentos — desde agricultores y procesadores de alimentos hasta supermercados, fiambrerías, carnicerías y restaurantes — debe cumplir estas rigurosas normas.

En calidad de consumidor, una vez usted compra un producto alimenticio, *usted* es el siguiente eslabón en la cadena para ayudar a proteger la seguridad de los alimentos que consume. Esta hoja informativa y el sitio Web asociado sobre seguridad alimentaria le proporcionarán la información que necesite para ayudarlo a escoger los alimentos correctos, ya sea en casa o cuando viaje, y sobre como prepararlos y almacenarlos en casa sin riesgo.



CPHA ACSP
CANADA'S PUBLIC HEALTH LEADER
LE LEADER CANADIEN EN SANTE PUBLIQUE

Safety For High Risk Canadians is brought to you by the Canadian Public Health Association (CPHA) supported by an unrestricted educational grant from Maple Leaf Foods.



Alimentos de mayor riesgo

Si está recibiendo tratamiento contra el cáncer, algunos alimentos presentan más riesgo para usted debido a la forma en que son elaborados y las condiciones bajo las cuales son almacenados.

Debería evitar estos alimentos, puesto que representan un riesgo mayor de adquirir enfermedades:

- Pescado y mariscos crudos, incluyendo ostras, almejas, mejillones y pechinas o vieiras
- Leche cruda o no pasteurizada de vaca o de cabra, o alimentos elaborados con leche sin pasteurizar
- Quesos suaves como feta, Brie, Camembert y queso blanco fresco
- Salchichas o perros calientes directamente del paquete sin más cocción
- Carnes frías sin secar, como mortadela, rosbif y pechuga de pavo, a menos que hayan sido recalentadas hasta soltar vapor
- Productos a base de huevo crudo o poco cocido, incluyendo aderezos para ensaladas, batido para galletas o postres, salsas y bebidas caseras como ponche de leche y huevo
- Carne cruda o aves faltas de cocimiento
- Brotes o germinaciones crudas como alfalfa, trébol, rábano y frijoles mung
- Jugos de fruta y cidras sin pasteurizar

Cuatro pasos hacia la seguridad alimentaria en el hogar

He aquí cuatro pasos sencillos pero importantes que usted puede seguir para reducir su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos al preparar sus comidas en casa:

1. **Limpiar:** Mantenga las áreas de preparación de comidas, los utensilios, las toallas y esponjas libres de gérmenes que podrían causar enfermedad. Lave cuidadosamente las frutas y verduras.
2. **Separar:** Evite contaminar los alimentos, los utensilios o los mostradores de cocina limpios al manipular los alimentos puesto que se podrían propagar bacterias nocivas de una superficie a otra.
3. **Cocinar:** Siempre cocine sus alimentos a la temperatura correcta para eliminar las bacterias. Siempre cocine los alimentos crudos como carne, aves, pescado y mariscos hasta que lleguen una temperatura interna segura.
4. **Enfriar:** Mantenga fríos los alimentos refrigerados y caliente la comida cocinada para evitar que sus alimentos alcancen la "zona de temperatura peligrosa" (entre 4° C (40° F) y 60° C (140° F)). A temperatura ambiente, las bacterias en los alimentos se pueden duplicar cada 20 minutos.

Averigüe más...

ALIMENTACIÓN SEGURA es un sitio Web sobre seguridad alimentaria producido por la Asociación Canadiense de Salud Pública, con el respaldo de Maple Leaf Foods Inc., especialmente para las personas sujetas a mayor riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Enumera los pasos que usted puede seguir para alimentarse de forma segura y saludable durante su tratamiento contra el cáncer. Puede visitar el sitio en: <http://foodsafety.cpha.ca>

