

# CRONOBACTER

BACTERIA QUE PRODUCE TOXIINFECCIÓN ALIMENTARIA, ESPECIALMENTE, A BEBÉS LACTANTES A TRAVÉS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS DESHIDRATADOS POR INADECUADA MANIPULACIÓN EN EL PROCESO Y EN EL HOGAR.



## ▶ ALIMENTOS a CONSIDERAR

Bacteria sensible al tratamiento térmico (pasteurización), pero resistente a baja humedad, por lo que se asocia a alimentos deshidratados contaminados en la manipulación durante la preparación y envasado.



PREPARADOS y FÓRMULAS en POLVO para LACTANTES



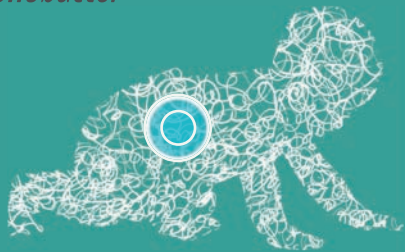
LECHE en POLVO

## ▶ INFECCIÓN ALIMENTARIA

Infección gastrointestinal producida por *Cronobacter*

## ● SÍNTOMAS

vómitos  
dolores estomacales  
fiebre



Meningitis o enterocolitis en bebés lactantes y personas inmunodeprimidas.

## BUENAS PRÁCTICAS en el hogar



### ▼ LIMPIARSE

las manos antes de manipular cualquier alimento.



### ▼ EVITAR

la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados.

### ▼ DESINFECTAR

utensilios, superficies, biberones..



### ▼ RECONSTITUIR

el preparado en polvo con agua potable a una temperatura de 70 °C (evitar el uso del microondas, porque la distribución de la temperatura no es uniforme).

### ▼ CONSUMIR

inmediatamente el preparado reconstituido o mantenerlo a temperatura de 5°C (en agua fría o en la nevera) hasta su consumo, en máximo 2h.

### ▼ UTILIZAR

preparados líquidos estériles para los lactantes inmunodeprimidos y prematuros.