



MYCOBACTERIUM

BACTERIA PRESENTE

EN LOS ANIMALES QUE PUEDE CAUSAR TUBERCULOSIS EN LAS PERSONAS POR CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS CONTAMINADOS POR FALTA DE HIGIENE E INADECUADA MANIPULACIÓN EN ORIGEN, PROCESO Y HOGAR.



ALIMENTOS A CONSIDERAR

Bacteria resistente a temperaturas de refrigeración y ambientes ácidos y húmedos, pero sensible a temperaturas de pasteurización por lo que se asocia al consumo de alimentos crudos de origen animal, principalmente de vaca.



LECHE CRUDA
NO
PASTEURIZADA
DE VACA



DERIVADOS
LÁCTEOS
ELABORADOS
CON LECHE
CRUDA: queso,
mantequilla, nata,
...

TUBERCULOSIS

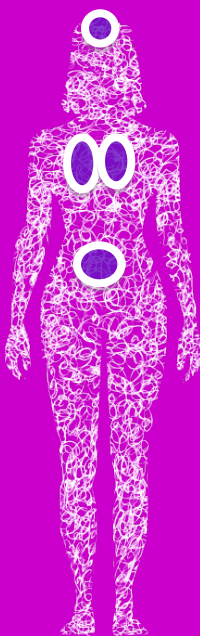
Enfermedad producida por la infección de *Mycobacterium*

SÍNTOMAS:

Fiebre
Fatiga
Pérdida de peso y apetito

ÓRGANOS AFECTADOS:

Tracto gastrointestinal
Pulmones
Sistema linfático



BUENAS PRÁCTICAS en el hogar



LIMPIARSE

las manos antes de manipular cualquier alimento.



DESINFECTAR

los utensilios, tablas, superficies, ...



EVITAR

el consumo de leche cruda y los alimentos derivados elaborados con ella.

COCINAR

bien los alimentos y los productos elaborados con ellas y mantenerlos calientes hasta su consumo. Tras su consumo, refrigerarlos lo antes posible.

MANTENER

la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos, y refrigerarlos lo antes posible hasta su preparación y consumo.

LAVAR

bien las frutas y hortalizas cuando vayan a ser consumidas en crudo.



NO DESCONGELAR

los alimentos a temperatura ambiente, sino en la parte baja del frigorífico.

NO MEZCLAR

los alimentos crudos con cocinados