

# STAPHYLOGOGGUS BACTERIA QUE PRODUCE ENTEROTOXINAS

AFECTANDO A LA MUCOSA INTESTINAL DE LAS PERSONAS A TRAVÉS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS POR INADECUADA MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN EN EL PROCESO Y EN EL HOGAR.





# **ALIMENTOS a CONSIDERAR**

Las toxinas que produce la bacteria *Staphylococcus* son resistentes al calor, congelación e irradiación, por lo que una vez formadas en el alimento, es extremadamente difícil eliminarlas. Se asocian al consumo de alimentos crudos y productos elaborados con ellos.













# INTOXICACIÓN **ALIMENTARIA**

Intoxicación gastrointestinal producida por las enterotoxinas de Staphylococcus aureus.

SÍNTOMAS NÁUSFAS VÓMITOS **DOLOR ESTOMACAL DOLOR ABDOMINAL** 

# **BUENAS PRÁCTICAS en el hogar**

## LIMPIARSE

las manos antes de cocinar.

### COCINAR

bien los huevos, las carnes, los pescados, y los productos elaborados con ellos y mantenerlos calientes hasta su consumo Tras su consumo, refrige-

#### **DESINFECTAR**

utensilios, tablas,



#### **EVITAR**

la contamina de alimentos cocinados.

#### MANTENER

la cadena de frío durante el transporte de los alimentos

#### LAVAR

bien las frutas y hortalizas con agua cuando vayar a ser consumi

### MANTENER

los alimentos elaborados con huevo crudo como la mayonesa, salsas, helados, cremas, masas de pastelería a temperaturas seguras 60°C o refrigerados en la nevera) hasta su consumo.

#### **NO DESCONGELAR**

los alimentos a temperatura ambiente.

#### **NO CONSUMIR**

embutidos de procedencia no garantizada.

+info Staphylococcus ➤ www.elika.net