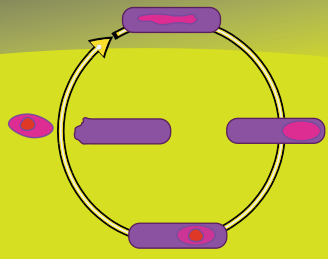
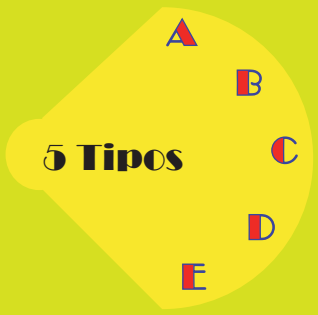


*Clostridium perfringens*

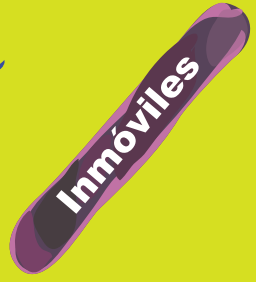
Gram +



incidencia  
++/+++



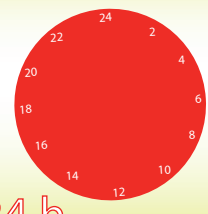
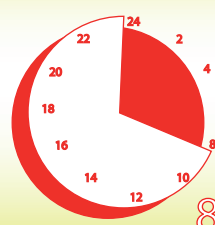
Anaerobios



Tª 15 - 50 °C  
crecen con 6% de sal  
pH 5-9 (óptimo 6-7)  
a<sub>w</sub> > 0,92

Forman esporas en el intestino → liberan toxinas

incubación



8 - 24 h



duración



diarrea



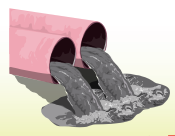
dolor abdominal

← Síntomas

# Reservorio



suelo



aguas residuales



heces



polvo

## Alimentos implicados



carne



aves

Restauración colectiva



Buenas prácticas de higiene durante el procesado

Usar temperaturas de cocción correctas

## Medidas de control



Evitar cocinar grandes piezas de carne



Enfriar rápidamente y almacenar refrigerados los platos cocinados

Recalentar, antes de su consumo, las sobras del día anterior