

Alimentos involucrados



ensaladas con

huevo, pollo, jamón



guiso de carne

comidas que han sufrido tratamiento térmico y sujetas a manipulación en su preparación



queso



pasteles de nata



helados de nata

medidas de control



evitar la manipulación de alimentos cuando hay heridas



buenas prácticas

higiénicas en la elaboración

(tratamiento térmico correcto, enfriamiento rápido y refrigeración adecuada)

higiene personal



Staphylococcus aureus

G⁺ Gram

inmóviles

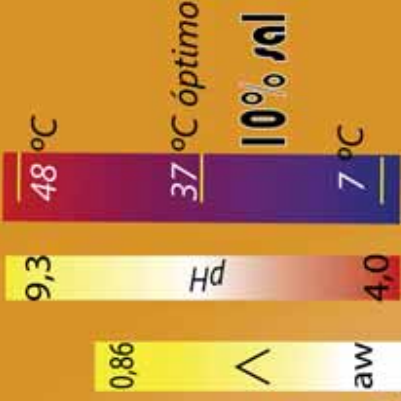
no forman esporas

resisten congelación

anaerobios facultativos

aureus

crecimiento



20-50% de manipuladores son portadores



nariz

garganta

piel

Reservorio y fuente de contaminación de alimentos



náuseas

vómitos



calambres abdominales y diarrea

incubación



duración



enterotoxinas termorresistentes formadas en los alimentos

condiciones higiénicas de los alimentos mundial: de ++ a ++ dependiendo de las

