

Enfermedades comunes causadas por bacterias, transmitidas a través de alimentos

Microorganismo (Bacteria)	Tipo de enfermedad	Síntomas principales	Alimentos típicos	Modo de contaminación	Prevención de la enfermedad
<b><i>Bacillus cereus</i></b>	Intoxicación	Diarrea cólica, vómito, náuseas.	Productos cárnicos, leche no pasteurizada, salsas, sopas, vegetales, papa, arroz y pasta cocidos	De la tierra o del polvo	Calentando a más de 60°C o enfriando rápidamente los alimentos.
<b><i>Clostridium botulinum</i> (Botulismo)</b>	Intoxicación	Fatiga, debilidad, visión doble, habla arrastrada, insuficiencia respiratoria, a veces la muerte	Productos enlatados tratados de forma inadecuada. También en carnes preparadas, jamón, pescado ahumado y salado.	De la tierra o del polvo	Calentando a más de 60°C o enfriando rápidamente los alimentos.
<b><i>Campylobacter jejuni</i> (Campylobacteriosis)</b>	Infección	Diarrea, dolores abdominales, fiebre, náuseas, vómitos.	Alimentos de origen animal	Pollo, carne, leche no pasteurizada	Cocinando el pollo, evitar la contaminación cruzada, pasteurizando la leche.
<b><i>Vibrio Cholerae</i> (Cólera)</b>	Infección	Heces líquidas profusas, a veces vómito, deshidratación, si no se trata puede ser mortal	Pescados y mariscos crudos o que no estén bien cocidos, u otros alimentos y agua contaminados.	Heces humanas en el entorno marino	Cocinando muy bien los mariscos, higiene general
<b><i>Clostridium perfringes</i></b>	Intoxicación	Diarrea, cólicos, rara vez náuseas y vómitos.	Pollo y carne de res, así como sus derivados.	De la tierra, alimentos crudos	Calentando a más de 60°C o enfriando rápidamente los alimentos
<b><i>Escherichia coli</i> 0157:H7 (Enterocolitis hemorrágica)</b>	Infección	Diarrea líquida, sanguinolenta. Síndrome Urémico hemolítico en menores de edad.	Carne de res cruda o mal cocida, leche cruda, frutas y verduras. Jugos no pasteurizados.	Carne o leche contaminada, tubo digestivo de los animales y las personas, aguas no potables.	Cocinando bien la carne y pasteurizando la leche



Continuación. Enfermedades comunes causadas por bacterias, transmitidas a través de alimentos

Microorganismo (Bacteria)	Tipo de enfermedad	Síntomas principales	Alimentos típicos	Modo de contaminación	Prevención de la enfermedad
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b> (Listeriosis)	Infección	Fiebre, dolor de cabeza, náuseas, y vómitos. Afecta principalmente a embarazadas y sus fetos, recién nacidos, ancianos e inmunodeprimidos.	Leche, queso y vegetales crudos. Resistente al calor, sal, nitritos y acidez. Crecen a bajas temperaturas.	De la tierra, de animales infectados, agua no potable o por la acción de algunas personas.	Pasteurizando la leche. Cocinando los alimentos
<b><i>Salmonella spp</i></b> (Salmonelosis)	Infección	Diarrea, dolores abdominales, escalofríos, fiebre, vómitos, deshidratación.	Huevos crudos o leche, carne y pollos mal cocinados, pasteles.	Alimentos de origen animal infectados, heces humanas, superficie de los huevos, verduras regadas con aguas residuales, piel y patas de ratas, ratones e insectos.	Cocinando muy bien los huevos, la carne, el pollo; pasteurizar la leche, higiene general
<b><i>Shigella spp</i></b> (Shigelosis)	Infección	Diarrea, fiebre, náuseas, a veces vómitos y cólicos	Leche y derivados, aves de corral, ensalada de papa.	Contaminación fecal humana, directa o a través del agua	Higiene general, cocinando muy bien los alimentos
<b><i>Staphylococcus aureus</i></b>	Intoxicación	Náuseas, vómitos, diarrea, cólicos.	Jamón, productos cárnicos y avícolas, pastelería rellena de crema, queso, ensalada de papa, productos lácteos.	Nariz, garganta y piel de las personas, cortadas infectadas, arañazos, granos. rebanadoras de carne	Calentamiento o enfriamiento rápido de los alimentos

**Fuente:** Enfermedades comunes en alimentos. Recuperado de <http://www.vldhealth.org/pdf/environmentalPDF/enfermedadesComunes.pdf>.