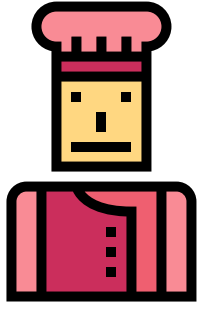


STAPHYLOCOCCUS AUREUS (STAPH)

FUENTES



Las personas que portan la bacteria Staphylococcus aureus la cual se encuentra comúnmente en la piel y nariz.

Los alimentos que no se cocinan después de su manipulación, como las carnes cortadas en lonchas, los postres, los pastelillos y los sándwiches, son especialmente riesgosos si se contaminan con estafilococo.

PERÍODO DE INCUBACIÓN

30 minutos a 8 horas

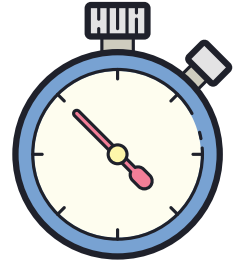


SÍNTOMAS

Naúseas, vómitos, calambres abdominales. La mayoría de las personas también presentan diarrea

DURACIÓN DE LA ENFERMEDAD

1 Día

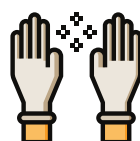


¿QUÉ HACER?

Beba abundante líquido. Si no puede beber suficiente líquido para prevenir la deshidratación, llame a su médico. Su médico puede recetarle medicamentos para disminuir las náuseas y los vómitos.

PREVENCIÓN

- Use un termómetro para alimentos y cocine los alimentos a su temperatura interior mínima segura.
- Mantenga calientes los alimentos calientes (70 °C o más) y fríos los alimentos fríos (5 °C o menos). Almacene los alimentos cocidos en recipientes poco profundos y refrigérelos dentro de un período de 2 horas (o 1 hora si hace más de 32°C afuera).
- Lávese las manos durante 20 segundos con agua y jabón antes, durante y después de preparar alimentos y antes de comer.
- No prepare alimentos si tiene diarrea o vómitos.
- Use guantes mientras prepara alimentos si tiene heridas o infecciones en sus manos o muñecas.



Fuente:



INSTITUTO NACIONAL DE APRENDIZAJE
NÚCLEO INDUSTRIA ALIMENTARIA



Instituto Nacional de Aprendizaje