

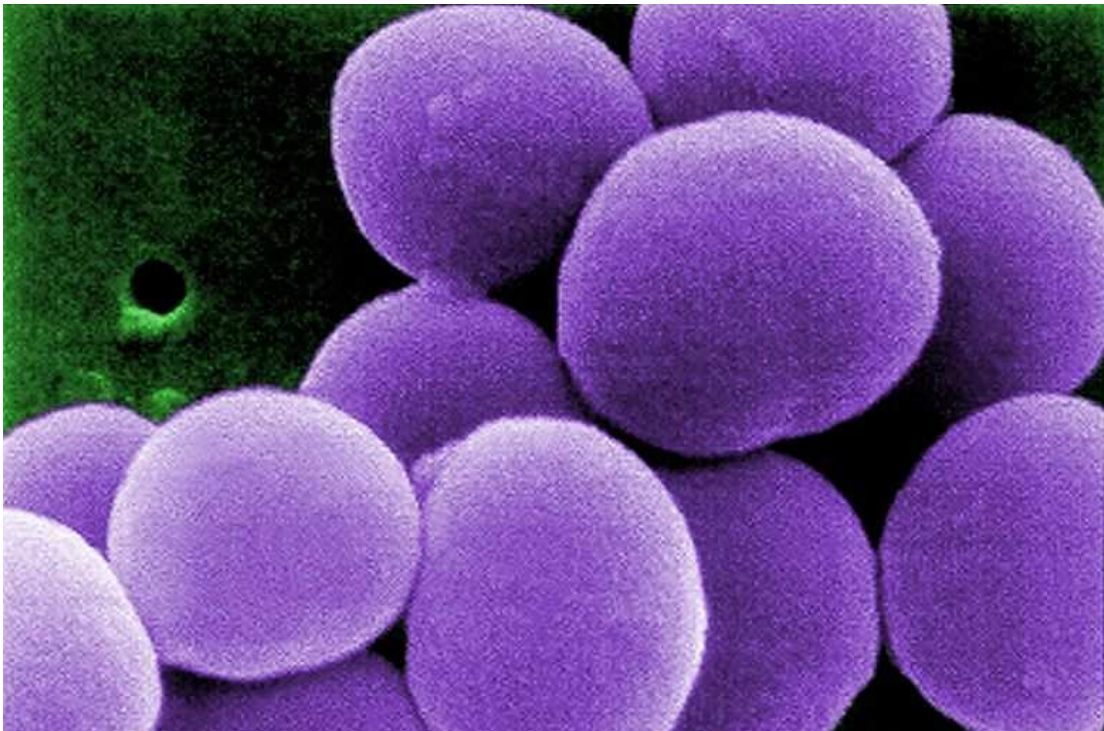


COLEGIO HISPANO INGLÉS



Asesoramiento nutricional

# STAPHYLOCOCCUS AUREUS



El patógeno de los manipuladores

CONSEJOS PARA PADRES Y EDUCADORES



COLEGIO HISPANO INGLÉS

¿Dónde está *Staphylococcus aureus*?

*Staphylococcus aureus*, es un microorganismo patógeno presente en la piel y fosas nasales de personas sanas. Es tan frecuente que probablemente toda la población será portadora a lo largo de su vida. Por ello, la probabilidad de contaminar los alimentos es muy alta, no sólo por los manipuladores, sino también por las mismas personas al tocar u oler los alimentos.

Característica de *Staphylococcus aureus*

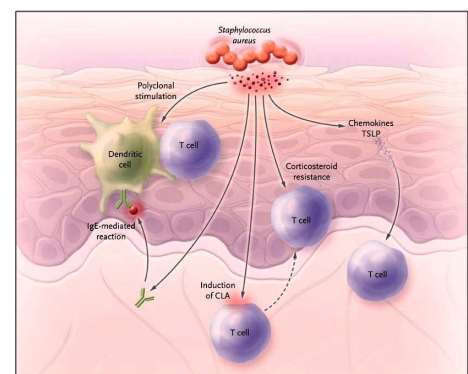
*Staphylococcus aureus* es un microorganismo muy resistente a las condiciones ambientales y extremadamente difícil de erradicar. No es esporulado (formas de resistencia elaboradas de forma natural por algunos microorganismos), pero genera una enterotoxinas (producto tóxico para el organismo humano generado por el metabolismo de la bacteria).

Un fallo en la conservación de los alimentos, provocará la multiplicación de dicha bacteria y la producción de enterotoxinas. Son resistentes a los tratamientos convencionales de cocinado, lo cual le confiere una especial peligrosidad a esta bacteria.

El crecimiento de la bacteria ocurre en un amplio rango de temperatura de 6°C a 50°C, siendo el óptimo de crecimiento entre 30-40°C.



Asesoramiento nutricional





COLEGIO HISPANO INGLÉS



Asesoramiento nutricional

## ¿Alimentos asociados a contaminación por Staphylococcus aureus?

En todos los alimentos se ha podido aislar la bacteria e incluso en alimentos conservados en sal común, ya que la bacteria es halófila.

Los alimentos con mayor probabilidad de contaminarse con esta bacteria son:

- Las carnes y derivados.
- Las aves.
- Derivados del huevo.
- Ensaladas con huevo.
- Atún.
- Pollo.
- Papas y pastas.
- Productos de panificación como pasteles rellenos con crema, tortas de crema...
- Rellenos de bocadillos.
- Leche cruda o productos lácteos.



## Sintomatología

La bacteria produce una intoxicación muy aguda. Ésta aparece entre las 2 y 12 horas después de la ingesta de un alimento contaminado con la enterotoxina que genera el patógeno, provocando vómitos intensos e incontrolados, náuseas, sensación de angustia, cólico abdominal y postración pero sin fiebre. Dichos síntomas remiten entre las 24 y 48 horas.





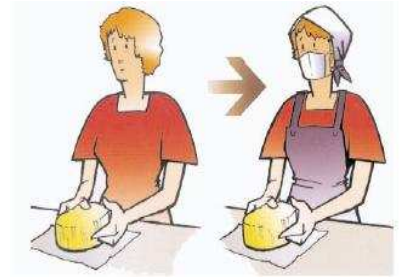
## COLEGIO HISPANO INGLÉS



Asesoramiento nutricional

Para evitar la contaminación del alimento los manipuladores deberán aplicar las medidas preventivas, ya que, en el caso de ser portadores sanos de la bacteria, deben garantizarse que el alimento manipulado por ellos es seguro.

Por tanto, deberán usar guantes, gorros y mascarillas. En este último caso, hay que cuidar que a la hora de colocar la mascarilla que ésta cubra, tanto la boca como la nariz, ya que, en ocasiones queda sin cubrir las fosas nasales.



### Consejos para el ámbito doméstico

- No deje nunca alimentos a temperatura ambiente.
- Proteja los alimentos en todo momento.
- No realice enfriamientos lentos de los alimentos (enfríe rápidamente y conserve a temperatura de refrigeración 0-4°C).
- Nunca sople la comida, ni meta los dedos o utensilios no higiénicos dentro de los mismos.
- Elija establecimientos de compra en las que los manipuladores ponen en práctica las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).



### Referencias

- [www.consumer.es](http://www.consumer.es)
- [www.aesan.com](http://www.aesan.com)
- [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

