



Como parte de nuestro servicio de exámenes de laboratorio para Manipuladores de Alimentos, a continuación le presentamos una lista de las enfermedades alimentarias más comunes:

<b>ENFERMEDADES ALIMENTARIAS MÁS COMUNES</b>				
<b>Tipo de Enfermedad</b>	<b>Micro-organismo causante</b>	<b>Alimentos implicados</b>	<b>Síntomas</b>	<b>Prevención</b>
SALMONELOSIS	<i>Salmonella</i>	- Huevos - Carnes - Pollo - Pescado - Derivados (mayonesa, pasteles, ensaladas)	Comienzo entre 12 a 48 horas después de la comida: - Náuseas - Dolor abdominal - Diarrea - Fiebre	1. Higiene general 2. Refrigeración rápida y adecuada de los alimentos 3. Calentar adecuadamente
ESTAFILOCOCCICA	<i>Staphylococcus aureus</i>	- Huevos - Carnes - Aves - Leche - Derivados (mayonesa, pasteles, ensaladas, queso crudo). Se reproduce rápidamente a temperatura ambiente.	Comienzo entre 1 a 8 horas después de la comida: - Diarrea - Náuseas - Vómitos - Dolor abdominal	1. Higiene general 2. Refrigeración rápida y adecuada de los alimentos
SHIGELOSIS	<i>Shigella</i>	- Aves - Leche - Derivados (mayonesa, pasteles, ensaladas, salsas)	Comienzo entre 1 a 7 días después de la comida: - Dolor abdominal - Diarrea - Fiebre	1. Higiene general 2. Refrigeración rápida y adecuada de los alimentos 3. Calentar adecuadamente

BOTULISMO	<i>Clostridium Botulinum</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservas</li> <li>- Enlatados</li> <li>- Carnes</li> <li>- Pescado</li> </ul>	<p>Comienzo entre 8 a 72 horas después de la comida:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visión doble</li> <li>- Parálisis progresiva</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adecuada producción de conservas</li> <li>2. Rechazar conservas y enlatados con envases defectuosos o contenido alterado</li> </ol>
PERFRINGENS	<i>Clostridium perfringens</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carnes</li> <li>- Aves</li> <li>- Derivados (mayonesa, pasteles, ensaladas).</li> </ul> <p>Se reproduce rápidamente a temperatura ambiente.</p>	<p>Comienzo entre 8 a 12 horas después de la comida:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dolor abdominal</li> <li>- Diarrea</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Refrigeración rápida y adecuada de los alimentos</li> <li>2. Calentar adecuadamente</li> </ol>
COLERA	<i>Vibrio Cholerae</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agua o alimentos contaminados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diarrea abundante y acuosa</li> <li>- Vómitos</li> <li>- Deshidratación rápida</li> <li>- Otras complicaciones</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilizar agua potable</li> <li>2. Consumir alimentos bien cocinados y manipulados de forma higiénica</li> </ol>