

Contact Precautions Picture This – Spanish



STAPHYLOCOCCUS AUREUS



1 Sintomatología
Incubación de 1 a 6 horas.
Hay diferentes tipos de infección como:
cúmulos, abdomen duro, diarrea, náuseas, vómitos,
pérdida de apetito...

2 Vías de transmisión
Por Contaminación cruzada, como en la
preparación y consumo de los alimentos en el
hogar.
De una Persona a otra. Los manipuladores de
alimentos pueden ser portadores de la bacteria
de forma que al preparar los alimentos, sin tener
en cuenta unas buenas prácticas de higiene y
conservación, contaminan los alimentos.

3 Alimentos implicados
Productos cárnicos y sus derivados los
cuales pueden tener la bacteria.

4 Características
Son bacterias Gram +, patógenas humanas que
forman colonias muy resistentes, ya que
sobreviven largos periodos de tiempo en el
ambiente a las diferentes temperaturas y son
muy persistentes en alimentos ricos en sales y
azúcares.

5 Prevención
Una buena higiene y desinfección tanto en
manipulación de los alimentos como en las
zonas de elaboración.
Tener cortes y heridas limpias y tapados.