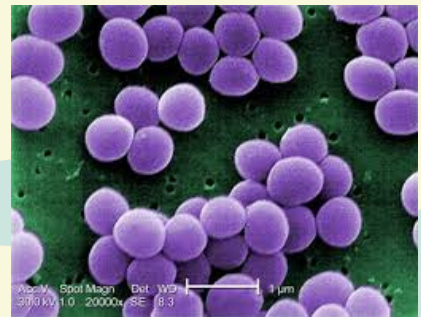


ETA

# Staphylococcus aureus

Cocos en racimo, grampositivo, productores de toxinas muy estables



## Reservorio

Se encuentra en **la microbiota de la piel y mucosas.**

## Alimentos a considerar

- Carnes crudas de animales
- Productos de Pastelería
- Leche proveniente de rumiantes con Mastitis (sin pasteurizar)
- Mariscos crudos o mal cocinados

## Transmisión

Se pueden transmitir a las personas a través del consumo de alimentos contaminados por falta de higiene e inadecuadas prácticas de cocinado y conservación:

- Contaminación cruzada.
- Personas.



**Toxinas:** altamente estables y resistentes al calor, congelación e irradiación (una vez formadas, es difícil eliminarlas. No producen cambios organolépticos en el alimento.

Dichas toxinas son altamente estables, y resistentes al calor, congelación e irradiación, por lo que una vez formadas en el alimento, es extremadamente difícil eliminarlas.

### Infección Cutánea

#### Síntomas

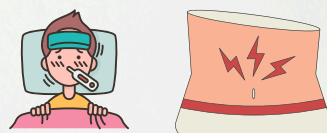
- Tos
- Piel roja, caliente e hinchada.
- Supuración o drenaje de la herida
- Dolor de pecho.
- Hipotensión



### Intoxicación

#### Síntomas

- Inicio repentino de náuseas y vómitos severos.
- Calambres abdominales.
- Puede presentarse diarrea y fiebre.
- Síndrome de Piel Escaldada



**La presencia de este microorganismo se debe a condiciones deficientes de higiene**



## Medidas de control y prevención

### En la cadena alimentaria

- Implementación de POES
- Controles rutinarios para verificar si esta presente el microorganismo
- Si se detecta la presencia de *Staphylococcus aureus* en un lote de alimento, ese lote se debe eliminar de inmediato.

### En el hogar

- Higiene personal: Lavarse las manos regularmente con agua y jabón, especialmente después de usar el baño, antes de comer y después de entrar en contacto con superficies contaminadas.
- Higiene de heridas: Mantener las heridas limpias y cubiertas puede reducir el riesgo de infección.
- Control de infecciones en entornos de atención médica.

