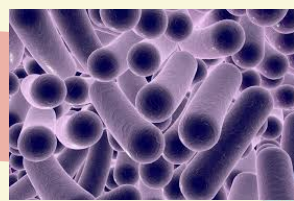


ETAS

Clostridium perfringens

Forma bacilar, alargada, con bordes que pueden ser redondeados o rectos, gram positivo, productores de **toxinas**.



Reservorio

Puede provenir del suelo y del agua, además forma parte de la microbiota intestinal de animales y humanos.

Alimentos que se pueden contaminar

Contaminación en alimentos que se preparan en grandes cantidades.

- platos de carne, aves, guisos y alimentos cocidos, en pescados, sopas, leche, vegetales crudos y especias.

Transmisión

Se pueden transmitir a las personas a través del consumo de alimentos contaminados.



Toxinas

Existen 5 cepas que van desde la A a la E

Tabla 1. Tipos toxigénicos de *C. perfringens*.

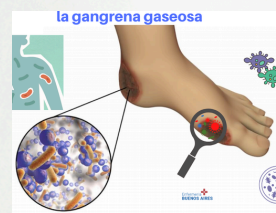
	Toxina			
	alfa	beta	epsilon	iota
<i>C. perfringens</i> tipo A	+	-	-	-
<i>C. perfringens</i> tipo B	+	+	+	-
<i>C. perfringens</i> tipo C	+	+	-	-
<i>C. perfringens</i> tipo D	+	-	+	-
<i>C. perfringens</i> tipo E	+	-	-	+

La mayoría producen enfermedades necróticas, en animales, personas e incluso, algunas toxinas todavía no conocidas, en bebés.



Intoxicaciones

- Más graves, como la colitis necrosante.
 - dolor abdominal intenso,
 - fiebre,
 - diarrea con sangre y otros síntomas.
- Enteritis necrótica
- Mionecrosis
- Gas gangrena.



Período de incubación

De 6 a 24 horas después de la ingestión de alimentos contaminados.



Medidas de control y prevención

- Cocinar los alimentos a temperaturas seguras y refrigerarlos rápidamente.
- Evitar dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por largos períodos de tiempo
- Cocinar los alimentos a temperaturas seguras y refrigerarlos rápidamente.
- Evitar dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por largos períodos de tiempo
- Aplicar las 5 claves de prevención de ETA.

