

Estas son algunas de las Bacteria y Virus que se transmiten del preparador de alimentos hacia los alimentos

E. Coli- es una bacteria que produce una toxina mortal y causa un estimado de 70,000 casos de enfermedades alimenticias al año en los Estados Unidos.

Fuentes: Carne, especialmente carne poco cocido o carne molida cruda, y leche sin pasteurizar.

Periodo de duración: 2-10 días

Síntomas: Diarrea severa, dolor abdominal y deshidratación

Prevención: cocinar alimentos mencionados a una temperatura de 155°F, lavar las manos frecuentemente y apropiadamente y lavar, enjuagar y sanitizar las superficies que tienen contacto con los alimentos.

Shigella- Es una bacteria que causa un estimado de 450,000 casos de diarrea cada año. Malos hábitos de higiene personal causa Shigella y se pasa de persona a persona con mucha facilidad.

Fuentes: Ensaladas, leche, productos lácteos y agua sucia.

Periodo de duración: 1-7 días

Síntomas: diarrea, retorcijones, fiebre, escalofríos, y deshidratación.

Prevención: lavar manos apropiadamente y frecuentemente, especialmente después de usar el baño, lavar verduras completamente.

Salmonela: Es una bacteria que es responsable por millones de casos de enfermedad alimenticia cada año. Los ancianos, recién nacidos y personas con un sistema inmunológico débil son los que corren más riesgo ya que puede llegar a causar la muerte si la persona no es atendida con antibióticos pronto.

Fuentes: huevos medios cocidos o crudos, pollo y carne medio cocido, productos lácteos, mariscos, frutas, y verduras.

Periodo de duración: 5-72 horas (en dosis más débil se ha documentado una duración hasta de 16 días)

Síntomas: Nausea, vomito, retorcijones y fiebre.

Prevención: Cocinar todos los alimentos a una temperatura mínima interna, enfriar los alimentos rápidamente y elimine fuentes de contaminación cruzada (por ejemplo el lugar de almacenar las carnes, use el proceso de lavar, enjugar y sanitizar correctamente.

Hepatitis A: Es una enfermedad del hígado causado por el virus del Hepatitis A y puede afectar a cualquier persona. En los estados unidos, Hepatitis A puede ser una enfermedad aislada y puede llegar a ser una enfermedad extendida.

Periodo de duración: 15-50 días

Síntomas: Ictericia, náusea, diarrea, fiebre, fatiga, pérdida de apetito, retorcijones.

Prevención: Lavar manos adecuadamente y frecuentemente, especialmente después de usar el baño.

Norovirus: El virus es la razón principal que causa diarrea en los estados unidos. Cualquier alimento puede ser contaminado con norovirus si es tocado por alguien que este infectado con el virus. El virus es altamente infeccioso.

Periodo de duración: 6-48 horas

Síntomas: Náusea, vomito, diarrea, y retorcijones

Prevención: Lavar manos apropiadamente y frecuentemente, especialmente después de usar el baño.

Estafilococo Aureus: (Staphylococcus Aureus): Envenenamiento Estafilococo es una enfermedad gastrointestinal y es causada por comer alimentos contaminados con toxinas producidas por estafilococo. El estafilococo se puede encontrar en la piel, boca, garganta, y nariz de muchos empleados. Las manos de los empleados se contaminan al tocar su nariz, cortadas infectadas o cualquier otra parte del cuerpo. Estafilococo produce toxinas que son resistentes al calor y no son inactivadas al simplemente recalentar el producto. Es muy importante reducir la contaminación de alimentos se reduzca.

Periodo de duración: Toxinas Estafilococo son de reacción rápida, a veces causando enfermedad en hasta en un periodo de 30 minutos después de haber consumido el alimento contaminado pero usualmente los síntomas se desarrollan en un periodo de 1-6 horas

Fuente: Alimentos listos para comer que se tocan con las manos descubiertas. Alimentos que corren mas riesgo son los productos que son hechos a mano y no requieren cocimiento.

Síntomas: Náusea, vomito, dolor estomacal, y diarrea. La enfermedad dura de uno a tres días. En personas de alto riesgo, los síntomas son más severos.

Prevención: No tener contacto con alimentos listos para comer con las manos descubiertas. Lave sus manos adecuadamente. No prepare alimentos si tiene infección en los ojos o nariz. No prepare alimentos para otras personas si heridas o infección en la piel de sus manos, brazos o antebrazos. Si los va guardar alimentos por más de 2 horas, manténgalos a una temperatura que sea 135°F o más caliente y los alimentos fríos a 41°F o menos y enfríe todos los alimentos adecuadamente.