



Hoja Informativa de Intoxicación Alimentaria por Estafilococo

¿Que es el estafilococo?

Staphylococcus aureus es una bacteria común que se encuentra en la piel y en las fosas nasales de hasta un 25% de personas y animales sanos. Staphylococcus aureus es importante, ya que tiene la capacidad de hacer siete toxinas diferentes que con frecuencia son responsables de la intoxicación alimentaria.

¿Qué es el intoxicación alimentaria por estafilococo?

Intoxicación alimentaria estafilocócica es una enfermedad gastrointestinal. Es causada por el consumo de alimentos contaminados con toxinas producidas por Staphylococcus aureus. La manera más común para que los alimentos sean contaminados con Staphylococcus es a través del contacto, con los trabajadores de la alimentación que llevan la bacteria, o por la leche y los quesos contaminados. Staphylococcus es tolerante a la sal y puede crecer en los alimentos salados, como jamón. Como las bacterias se multiplican en los alimentos, produce toxinas que pueden causar enfermedades. Toxinas estafilocócicas son resistentes al calor y no pueden ser destruidas por la cocción. Los alimentos con mayor riesgo de contaminación con Staphylococcus aureus y la producción de toxinas posterior son los que están hechos a mano y no requieren cocción. Algunos ejemplos de alimentos que han causado la intoxicación alimentaria estafilocócica son rodajas de carne, budines, algunos pasteles y bocadillos.

OCCHD.ORG |  Facebook - Busque Departamento de Salud del Condado de Oklahoma City o @OKCSalud

OCCHD App - Busque OCCHD en la Apple Store



o Google Play





Hoja Informativa de Intoxicación Alimentaria por Estafilococo

¿Cuáles son los síntomas de intoxicación alimenticio por estafilococo?

Toxinas estafilocócicas son de acción rápida, a veces causando la enfermedad en tan sólo 30 minutos. Los síntomas generalmente se desarrollan dentro de una a seis horas después de comer alimentos contaminados. Los pacientes suelen experimentar varios de los siguientes síntomas: náuseas, vómitos, dolor de estómago y diarrea. La enfermedad suele ser leve y la mayoría de los pacientes se recuperan después de uno a tres días. En una pequeña minoría de los pacientes la enfermedad puede ser más grave.

¿Cómo puedo saber si tengo intoxicación alimentaria por estafilococo?

La toxina producida por *Staphylococcus aureus* puede ser identificada en heces o vómitos, y la toxina se puede detectar en los productos alimenticios. El diagnóstico de intoxicación alimentaria estafilocócica en un individuo se basa generalmente sólo en los signos y síntomas del paciente. Las pruebas para las bacterias productoras de toxinas o la toxina no se hace generalmente en pacientes individuales. La prueba se suele reservar para los brotes que afectan a varias personas. Si usted cree que puede tener una intoxicación alimentaria, póngase en contacto con su médico.

¿Cómo se debe tratar a un paciente con sospecha de intoxicación alimentaria por estafilococo?

Para la mayoría de los pacientes, la intoxicación alimentaria

OCCHD.ORG |  Facebook - Busque Departamento de Salud del Condado de Oklahoma City o @OKCSalud

OCCHD App - Busque OCCHD en la Apple Store



o Google Play





Hoja Informativa de Intoxicación Alimentaria por Estafilococo

estafilocócica hará una breve enfermedad. Los mejores tratamientos para estos pacientes son descanso, muchos líquidos y medicamentos para calmar el estómago. Pacientes altamente susceptibles, como los jóvenes y los ancianos, son más propensos a tener una enfermedad grave que requiere líquidos intravenosos y la atención en un hospital. Los antibióticos no son útiles en el tratamiento de esta enfermedad. La toxina no se ve afectada por los antibióticos.

¿Es infeccioso un paciente enfermo?

Los pacientes con esta enfermedad no son contagiosos. Las toxinas no se transmiten de una persona a otra.

¿Cómo se puede prevenir el envenenamiento alimenticio por estafilococo?

- Es importante prevenir la contaminación de los alimentos con *Staphylococcus* antes de que la toxina pueda ser producida.
- Lávese las manos y debajo de las uñas vigorosamente con agua y jabón antes de manipular y preparar los alimentos.
- No prepare alimentos si tiene una infección de la nariz o los ojos.
- No preparar o servir alimentos para otros si usted tiene heridas o infecciones de la piel en las manos o las muñecas.
- Mantenga las cocinas y áreas de suministro de comidas limpias y desinfectadas.

OCCHD.ORG |  Facebook - Busque Departamento de Salud del Condado de Oklahoma City o @OKCSalud

OCCHD App - Busque OCCHD en la Apple Store



o Google Play





Hoja Informativa de Intoxicación Alimentaria por Estafilococo

- Si la comida se va a almacenar más de dos horas, mantener calientes los alimentos (más de 140 ° F) y fríos los alimentos fríos(40 ° F o menos).
- Almacene los alimentos cocinados en un recipiente ancho y poco profundo y refrigerar lo antes posible.

¿Podrían las toxinas de estafilococos ser utilizadas en un ataque bioterrorista?

Toxinas estafilocócicas podrían ser utilizadas como un agente biológico, ya sea por contaminación de los alimentos / agua o por aerosolización y la inhalación. La inhalación de dosis bajas de enterotoxina estafilocócica B puede causar fiebre, tos, dificultad para respirar, dolor de cabeza, vómitos y náuseas. Las dosis altas de la toxina tienen un efecto mucho más grave.

*Para más información, póngase en contacto con el
Departamento de Salud de la Ciudad de Oklahoma*

(405) 425-4437

OCCHD.ORG |  Facebook - Busque Departamento de Salud del Condado de Oklahoma City o @OKCSalud

OCCHD App - Busque OCCHD en la Apple Store



o Google Play

