

RELACIONA LA ENFERMEDAD ALIMENTARIA CORRESPONDIENTE CON SU FOCO DE CONTAMINACIÓN Y ALIMENTOS SENSIBLES:

SALMONELOSIS .

Se transmite a través de los intestinos de los humanos y los animales

CARNE PICADA, LECHE Y AGUA NO POTABLE



STAPHILOCOCUS.

Nariz, garganta, piel, pelo, heridas y granos de los manipuladores.

CONSERVAS CASERAS E INDUSTRIALES MAL ELABORADAS.



BOTULISMO.

Polvo, agua, tierra, intestinos de animales (sólo crece cuando no hay aire.

PLATOS PREPARADOS Y PRODUCTOS DE PASTELERIA



LISTERIOSIS.

Polvo, tierra y suciedad en general.

QUESOS Y PRODUCTOS CRUDOS (LAS EMBARAZADAS NO PUEDEN COMER)



ESCHERICHIA COLI.

Agua y mala manipulación de alimentos.

CARNES DE AVE, LECHE Y DERIVADOS DE LA MAYONESA, ALIMENTOS CRUDOS

