

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



STAPHILOCOCCUS.

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

