

ENFERMEDADES ALIMENTARIAS Y SU PREVENCIÓN:

SALMONELOSIS (CARNES DE AVES, HUEVOS, MAYONESAS Y ALIMENTOS CRUDOS.)

TRATAMIENTO TÉRMICO ADECUADO, DESECHAR CUALQUIER CONSERVA QUE SE ENCUENTRE ABOMBADA ANTES DE ABRIRLA

STAPHILOCOCUS (PLATOS PREPARADOS Y PRODUCTOS DE PASTERÍA)

COCINAR ADEQUADAMENTE LOS ALIMENTOS Y MANTENER UNAS BUENAS TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN.

BOTULISMO (CONSERVAS CASERAS E INDUSTRIALES MAL ELABORADAS)

TRATAMIENTO TÉRMICO, BUENAS CONDICIONES DE MANIPULACIÓN Y CORRECTA HIGIENE PERSONAL. ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA ADECUADA.

LISTERIOSIS (QUESOS Y PRODUCTOS CRUDOS)

EXCELENTE HIGIENE PERSONAL Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

ESCHERICHIA COLI (CARNE PICADA, LECHE Y AGUA NO POTABLE)

CORRECTA HIGIENE Y TRATAMIENTO TÉRMICO ADECUADO.