

CAUSA DEL BROTE:

Guiso de carne mantenido a temperatura ambiente

FOLLETO INFORMATIVO 5 DE MARZO DEL 2012
WWW.FOODSAFETYINFOSHEETS.ORG



111 enfermos luego de un almuerzo en un torneo de natación Noruego



Si planea mantener comidas calientes: Asegúrese de tener las herramientas adecuadas, como bandejas con calentadores. Mantenga dichos alimentos a una temperatura de 135°F si éstas serán servidas dentro de mas de 4 horas luego de ser cocinadas.

Use un termómetro digital para medir y monitorear la temperatura de la comida.

Por lo general, las esporas de Clostridium perfringens sobreviven ser cocidas

Las esporas no generan problemas hasta que el alimento es mantenido a temperaturas inapropiadas. Dichas esporas pueden germinar y convertirse en células con capacidad de multiplicarse. Éstas células son las que pueden causar enfermedad si los alimentos son mantenidos a temperaturas entre 41 °F y 135 °F por más de 4 horas.

En Enero del 2012, mas de 100 participantes de una competencia de natación desarrollaron síntomas de enfermedad estomacal, como dolor de pansa y diarrea. Los investigadores de salud determinaron que los nadadores afectados tuvieron en común haber comido un guiso de carne. Los investigadores visitaron la cocina para evaluar las practica de sanidad y analizaron varias comidas y superficies en busca de patógenos. En el guiso, se encontraron niveles altos de Clostridium perfringens. Los investigadores reportaron que dicho guiso había sido mantenido a temperatura ambiente por varias horas antes de ser servido.

Para más información contacte a Ben Chapman, benjamin_chapman@ncsu.edu o a Doug Powell, dpowell@ksu.edu
Icono del termómetro, derechos resrvados@International Association for Food Protection