

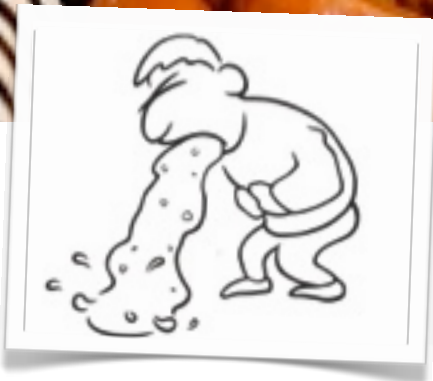
CAUSA DEL BROTE:

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.

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.

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.

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