

MAS DE 100 ENFERMOS A CAUSA DE 4 BROTES RELACIONADOS CON PASTELES EN ILLINOIS



Productos de pastelería rellenos con crema, ya sean tortas o eclairs de chocolate, por lo general se ven involucrados en brotes de *Staphylococcus aureus*

Las pruebas revelaron *Staphylococcus aureus* en productos de “Rolf’s Patisserie”

Una pastelería de Lincolnwood, Illinois, fue responsable de 4 brotes de infecciones de *Staphylococcus* en Noviembre y Diciembre del 2010. Dichos brotes enfermaron al menos 100 personas. “Rolf’s Patisserie,” el negocio involucrado en dichos brotes, cerro sus puertas y retiró del mercado varios productos para prevenir nuevos casos. Dichos casos fueron conectados a productos horneados ingeridos en restaurantes y eventos. Pruebas llevadas a cabo por las autoridades

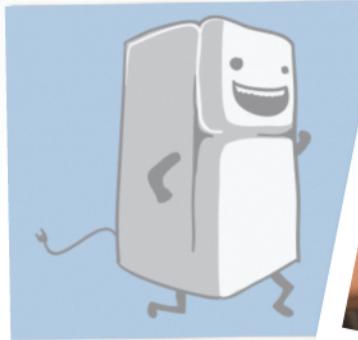
locales, confirmaron la presencia de la bacteria *Staphylococcus aureus*.

La pastelería reabrió luego de: haber descartado todos los ingredientes; haber limpiado y desinfectado las instalaciones; y haber entrenado a los empleados en prácticas de higiene.

A temperatura ambiente, la *Staphylococcus aureus* puede crecer fácilmente en ambientes abundantes en proteínas y bajos en acidez (como la crema pastelera).

Cuando la bacteria se duplica, genera toxinas que al ser ingeridas, causan diarrea, náusea, vómito y calambres estomacales. Los síntomas pueden manifestarse en una hora luego de haber ingerido alimentos contaminados.

Staphylococcus aureus se encuentra naturalmente en la piel humana. Brotes en panaderías y pastelerías son a causa de pobre higiene personal, equipo contaminado y abuso de temperatura.



LO QUE PUEDE HACER

- MANTENGA BUENA HIGIENE PERSONAL
- LIMPIE Y DESINFECTE EL EQUIPAMIENTO ENTRE USOS PARA LIMITAR LA CONTAMINACIÓN
- REFRIGERE PASTELES RELLENOS CON CREMA DURANTE EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE