MUNDO MICROSCÓPICO







fox i·t
the authority in service management

SGi
Servicios de Gestión Integral



MICROORGANISMOS CAUSANTES DE ETA´s

SGi
Servicios de Gestión Integral

fox i.t
the authority in service management

¿Qué son las ETAs?

La Enfermedades Transmitidas por Alimentos son un conjunto de enfermedades que resultan de la ingestión de alimentos y/o agua contaminados en cantidades suficientes como para afectar la salud del consumidor.

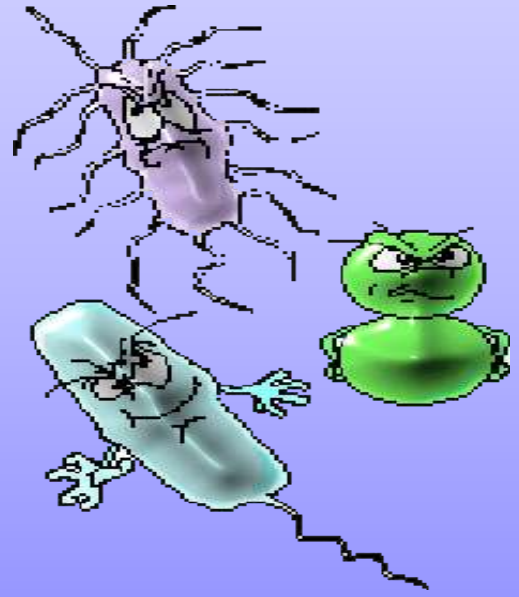


SGI
Servicios de Gestión Integral

fox i.t.
the authority in service management

Por que se producen las ETAs?

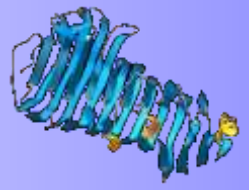
Peligros biológicos



Peligros químicos







Peligros físicos







SGi
Servicios de Gestión Integral

fox i.t
the authority in service management

Factores que se posibilitan la aparición de ETAs:

- Enfermedad o falta de higiene en manipuladores
- Uso de agua no potable
- Contacto de los alimentos con equipos sucios
- Contaminación cruzada
- Presencia de insectos o roedores
- Cocción o recalentamiento incorrecto
- Conservación a temperatura no apropiada
- Contacto con productos químicos
- Perdida de la cadena de frio



Como manejar un caso de intoxicación alimentaria

- Remitir el caso a un supervisor
- Tomar los datos de la persona vinculada a la intoxicación
- Tomar nota del alimento consumido
- Preguntar por la sintomatología
- Remitirlo a un centro hospitalario si manifiesta dolores fuertes y vómito en menos de 3 horas tras consumido el alimento.

SGI Servicios de Gestión Integral

fox i.t the authority in service management