



Te encuentras en Inicio /

El Staphylococcus aureus, una bacteria que indica mala manipulación en cocina

## El *Staphylococcus aureus*, una bacteria que indica mala manipulación en cocina

Viernes, 27 de marzo 2015

**El *Staphylococcus aureus* es una bacteria que, por unas deficientes prácticas de manipulación de los alimentos en la cocina, puede causar desagradables problemas entre los comensales.**

Por supuesto, como en otras muchas toxiinfecciones alimentarias, la presencia de esta bacteria en los alimentos, aun en grandes cantidades, pasa totalmente desapercibida ya que no altera su aspecto, sabor, olor, etc. Por este motivo se deben manipular siempre los alimentos como potenciales portadores de microbios patógenos.

Como en el resto de las toxiinfecciones alimentarias, podemos prevenir la contaminación del alimento con la bacteria y además prevenir su multiplicación en los alimentos (aplicando la cadena de frío). Hay que tener en cuenta que una vez formada la toxina en el alimento, un posterior tratamiento térmico no la desactivará, ya que es una toxina termoestable.

Respecto a la contaminación, la gran mayoría de brotes de intoxicación alimentaria por toxina estafilocócica tienen como responsable directo a un manipulador de alimentos. Ello es debido a que existe una asociación íntima y estable entre el *Staphylococcus aureus* y las personas, entorno y utensilios utilizados.

Donde ponemos 'persona', pongamos manipulador de alimentos y tendremos en el *Staphylococcus aureus* a un incómodo y persistente vecino que puede traernos más de un problema si le dejamos que llegue a colonizar determinados tipos de alimentos.

### **Precaución al hablar, al toser... y con las heridas,**

Entre el 30% y el 60% de los manipuladores son portadores asintomáticos de esta bacteria, de forma continua o intermitente, en la nasofaringe, piel o folículos pilosos y durante largos periodos de tiempo. Esto quiere decir que ningún manipulador puede saber si es o no portador de esta bacteria (salvo que se realice un análisis bacteriológico), con lo cual se debe comportar siempre como si lo fuera; hay que evitar en todo momento contaminar los alimentos al hablar, toser, comer, etc. sobre los alimentos o tomando las medidas preventivas al manipular alimentos de riesgo (uso de mascarilla, elaboración en cuarto frío, etc.).

Si a pesar de todo se produce la contaminación (y de ello nunca podemos estar seguros al 100%) y el *Staphylococcus aureus* se multiplicara sobre el alimento durante el tiempo suficiente (productos cárnicos cocidos y pasteles son sus favoritos), se produciría una enterotoxina que ya no podría ser destruida por el calor; al ser consumido el alimento contaminado, originaría un cuadro de vómitos, dolor abdominal y diarrea sin fiebre en el comensal. Recordemos que esta multiplicación del *Staphylococcus aureus* en el alimento puede ser paralizada de raíz si se mantienen los productos en refrigeración hasta su consumo.

Otra fuente de contaminación muy ligada al manipulador de alimentos son las heridas e infecciones cutáneas en las que es muy probable encontrar al *Staphylococcus aureus*. En este caso no podemos hablar ya de portadores y las medidas preventivas serían la adecuada protección y aislamiento de estas heridas en los manipuladores.

No obstante, existen otras vías posibles de contaminación menos habituales, como pueden ser la presencia de animales o en la leche cruda de vacas (sanas o con mastitis).

En resumen, la presencia de *Staphylococcus aureus* en un alimento cocinado es inaceptable e indica, sobre todo, deficiente manipulación por parte del personal.