



Staphylococcus aureus (Estafilococo coagulase positiva):

É uma bactéria nociva a saúde, cuja doença transmitida por alimentos é uma intoxicação, provocada pela ingestão de toxinas formadas no alimento, quando ocorre a multiplicação das células.

As toxinas são proteínas, RESISTENTES À COCÇÃO.

Os sintomas são evidenciados de 2 a 6 horas após a ingestão, incluindo náusea, vômitos, cólicas, pressão baixa e queda de temperatura.

O ***Staphylococcus aureus*** não é resistente ao calor, sendo facilmente destruído na cocção. As toxinas, ao contrário, são altamente resistentes, suportando tratamentos térmicos severos.

PREVENÇÃO DENTRO DA COZINHA:

- Higienizar as mãos com frequência;
- Não falar, espirrar ou tossir em cima dos alimentos;
- Manter os alimentos fora da temperatura de risco. Eles devem ficar acima de 65° ou abaixo de 5°C;
- Não manter os alimentos expostos a temperatura ambiente por mais de 2 horas;
- “mexer” no alimento somente o necessário. Se possível faça isso usando utensílios higienizados. Evite usar as mãos.
- Se usar as mãos for a única saída, lembre-se: Lavar e higienizar as mãos.

Guarulhos, 15 de Junho de 2009.

Cintia Martinez Cirino

CRB 26.202/01-D