

Estafilococos coagulasa positivos



Las bacterias estafilocócicas, son un tipo de gérmenes que normalmente se encuentran en la piel, cabello, fosas nasales y garganta incluso de personas sanas, por lo que la casi totalidad de la población humana podría ser portadora de dichas bacterias.

Destaca entre las bacterias estafilocócicas, el *Staphylococcus aureus* que es muy resistente en el medio ambiente y está ampliamente distribuida en la naturaleza. En ocasiones produce toxinas estafilocócicas que una vez formadas en el alimento son extremadamente difíciles de eliminar, ya que son altamente estables y resistentes al calor, congelación e irradiación. Esas toxinas son las responsables de la mayoría de toxiinfecciones alimentarias estafilocócicas.

Los alimentos más frecuentemente implicados en estas toxiinfecciones son alimentos consumidos en crudo (leche, carne, huevos, frutas y verduras) y productos derivados listos para su consumo (sin necesidad de tratamiento térmico previo) que permanecen a temperaturas de refrigeración durante largos periodos de tiempo. Los alimentos que están contaminados con estafilococos tienen un aspecto y un sabor que parecen normales.

Los síntomas característicos de la intoxicación estafilocócica son los síntomas propios de una gastroenteritis: náuseas, vómitos, dolores estomacales y abdominales, diarrea, generalmente no provoca fiebre. Los síntomas aparecen rápidamente (1-6h) tras la ingesta del alimento contaminado y pueden durar de 1 a 2 días. La deshidratación ligada a los síntomas gastrointestinales hace que sea de especial importancia en personas con el sistema inmunitario débil (bebés y niños menores de 5 años, personas mayores de 60 años, y enfermos de cáncer, diabéticos, portadores del VIH, pacientes tratados con corticosteroides y otros grupos de riesgo) donde puede desencadenar problemas más graves, como la deshidratación, dolor de cabeza, calambres musculares, alteración de la presión sanguínea y ritmo cardíaco.

Staphylococcus aureus se pueden transmitir a las personas a través del consumo de alimentos contaminados por falta de higiene y manipulación y por inadecuadas prácticas de cocinado y conservación. Muchos de los brotes de intoxicación de enterotoxinas estafilocócicas se producen en el hogar por un inadecuado cocinado (<45°C) o una mala conservación de los alimentos (>10°C).

Para prevenir las toxiinfecciones por enterotoxinas estafilocócicas se recomiendan unas correctas prácticas de higiene, manipulación y conservación a lo largo de la cadena alimentaria, especialmente en alimentos que vayan a consumirse crudos

Algunas cepas de *S. aureus* resistentes a la meticilina (SARM) son actualmente una causa importante de infección hospitalaria en muchos países europeos.

Más información en la página web de la Fundación ELIKA

<https://seguridadalimentaria.elika.eus/fichas-de-peligros/staphylococcus-aureus/>