

**LOS PATOGENOS EN LOS ALIMENTOS**

Organismo	Fuente	Alimentos asociados	Características de crecimiento óptimo
<i>Bacillus cereus</i>	Suelo, cereales, polvo, vegetación, pelo de animales, agua fresca y sedimentos	Espicias, ingredientes de cereales	Aeróbico, 30-40°C, pH 6-7 aw 0,995
<i>Campylobacter jejuni</i>	Tracto intestinal de animales	Pollo, carne agua no tratada y leche mal pasteurizada	Microaerofilicop 42-43°C pH 6,5 – 7,5 ax 0,997
<i>Clostridium botulinum</i>	Esporas en suelo, playas, tracto intestinal de peces y animales, depósitos de lagos y agua costera	Pueden aparecer en todos los alimentos	Anaerobio 25-30°C pH 7,0 aw 0,99-0,995
<i>Clostridium perfringes</i>	Suelo, polvo, vegetación, tracto intestinal de humanos y animales	Alimentos crudos, cocinados y deshidratados	Aeróbico 43-47°C pH 7,2 aw 0,995
<i>Listeria monocytogenes</i>	Suelo, ensilado, aguas residuales, heces de humanos y animales sanos	Todos los alimentos procesados en ambiente	Aerobio facultativo 37°C pH 7,0 aw 0,998
<i>E coli 0157:H7</i>	Intestino delgado	Carne de vacuno poco cocinada, leche cruda, productos crudos, zumo infectado	Aerobio facultativo 35-43°C pH 6,0-7,0 aw 0,995
<i>Salmonella ssp</i>	Tracto intestinal de humanos y animales, aguas residuales	Cerdo, pollo, huevos, leche cruda, agua. Pescado	Aerobio facultativo 35-43°C pH 7,0-7,5 aw 0,99
<i>Shigiella spp.</i>	Manos sucias con heces, moscas	Agua, leche, ensaladas, patatas, arroz cocinado, hamburguesas	Aerobio 35-45°C pH 5,5 –7,5
<i>Stapylococcus aureus</i>	Membrana mucosa y piel de animales de sangre caliente y humanos	Alimentos cocinados	Anaerobio 37°C pH 6,0-7,0 aw 0,98
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Aguas costeras	Pescado	Aerobio 37° C pH 7,8-8,6 aw 0,981