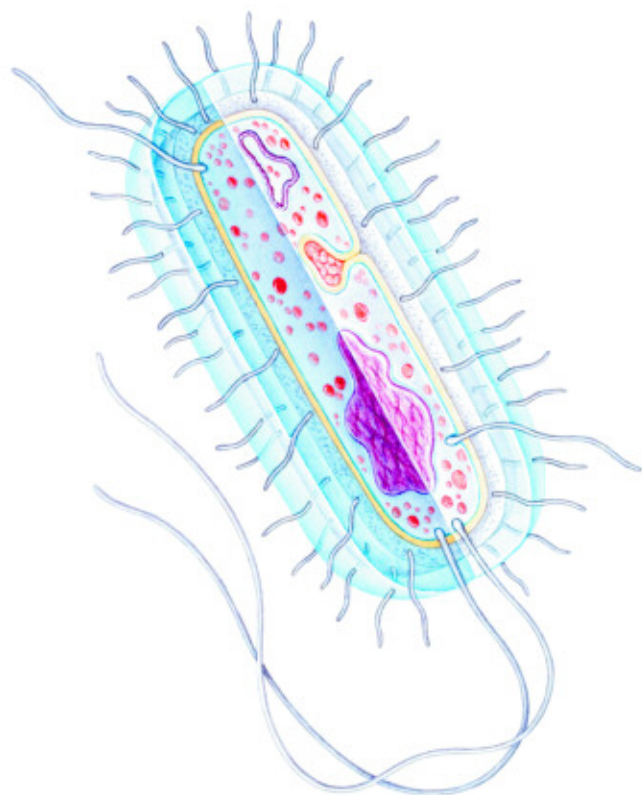


¿Qué es una bacteria?

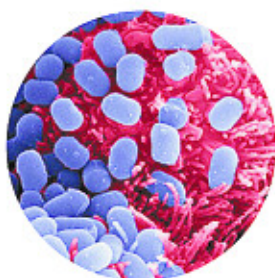


Una bacteria es un ser vivo microscópico unicelular. Aunque tiene funciones beneficiosas también es causante de enfermedades como la *Salmonelosis* o la infección por *E-coli*. Las bacterias necesitan un ambiente húmedo para desarrollarse, una bacteria, en condiciones favorables, puede dar lugar a un billón de ejemplares en 24 horas.

Las bacterias más comunes



La **salmonella** es la bacteria causante de la Salmonelosis. Esta enfermedad consiste en una infección del intestino causada normalmente por la ingesta de comida contaminada.



La bacteria **E-Coli 0157:H7** es la causante de una grave infección en las paredes intestinales de los humanos. La carne poco cocinada, los lácteos sin pasteurizar o el agua contaminada son sus vehículos transmisores.

La cocina: punto sensible



La cocina está llena de bacterias que se pueden convertir en focos de infección. La encimera, la puerta de la nevera, el cubo de basura, el fregadero, los trapos de cocina, incluso los propios alimentos, son puntos críticos que requieren unos correctos hábitos de higiene.

Descubre más sobre higiene en la cocina en:

www.institutosilestone.com

Con la colaboración de:



**Observatorio de
la Seguridad Alimentaria**



**Fundación para los Estudios
en Prevención y Seguridad Integral**

Vinculada a la **Universitat Autònoma de Barcelona**

INSTITUTO
SILESTONE



Para la mejora de los hábitos de higiene en la cocina