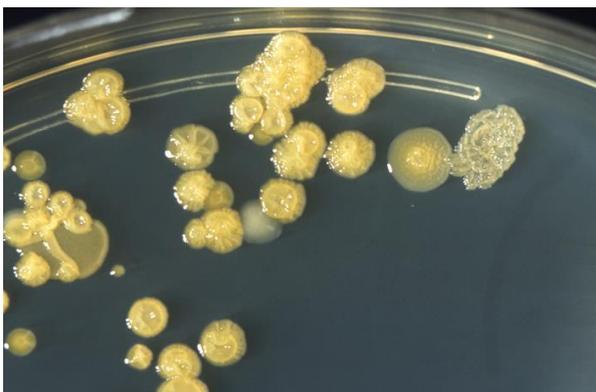


Cronobacter spp



La especie *Cronobacter* se encuentra de forma natural en la naturaleza (suelo, agua, vegetales y animales), aunque en muchos casos se desconoce el reservorio.

La especie más asociada a brotes de toxiinfecciones de origen alimentario es *Cronobacter sakazakii* pudiéndose transmitir a través de alimentos y agua contaminados.

Los alimentos de mayor riesgo de contaminación con *C. sakazakii* son:

- alimentos deshidratados (fórmula infantil en polvo, Leche en polvo, Tés de hierbas y Almidones)

A pesar de que *C. sakazakii* es una bacteria común de los alimentos, no es un patógeno importante en términos de consecuencias para la salud humana, ya que la incidencia de la infección que ocasiona es baja. No obstante, la infección puede ser muy grave para los bebés (neonatos y lactantes de menos de dos meses de vida) pudiendo producir bacteriemia, meningitis, enterocolitis necrosa y enterocolitis necrotizante, también para las personas inmunodeprimidas y las personas de mayor edad.

En la población adulta, los síntomas de la infección pueden incluir fiebre, vómitos, diarrea e infecciones urinarias en todos los grupos de edad.

Debido a que gran parte de la contaminación de las fórmulas deshidratadas de leche en polvo infantiles ocurre en el hogar, es recomendable seguir ciertas buenas prácticas de higiene y manipulación en la preparación y conservación de dichos preparados alimenticios:

- Reconstituir el preparado en polvo con agua potable a una temperatura de 70°C (evitar el uso del microondas, porque la distribución de la temperatura no es uniforme).
- Consumir inmediatamente el preparado reconstituido o mantenerlo a temperatura de 5°C (en agua fría o en la nevera) hasta su consumo, en máximo dos horas.
- Utilizar preparados líquidos estériles para los lactantes inmunodeprimidos y prematuros, por tener mayor riesgo de infección.
- Cumplir las indicaciones indicadas en el etiquetado respecto a la preparación y almacenamiento del preparado, así como la fecha de caducidad

Más información en la página de la Fundación ELIKA

<https://seguridadalimentaria.elika.eus/fichas-de-peligros/cronobacter-sakazakii/>