

Clostridium Botulinum Clase E

Es una bacteria muy peligrosa que ocurre en pescado. Si el pescado no es procesado o manipulado en una manera correcta, la bacteria puede crecer. La bacteria crecerá a las temperaturas tan poco como 38 ° F

Pescado tiene que remenar congelado antes, durante, y despues del proceso de empacar



El control de temperaturas es el primer barrera prevenir el crecimiento de bacteria



Cuando descongela pescado envasada al vacío, es importante que el paquete esté abierto durante el proceso para que la bacteria no pueda crecer y producir toxinas.

Botulismo

Síntomas ocurren entre 12-36 horas típicamente después de comer la comida contaminada con Clostridium botulinum:

- Visión borrosa
- Sequedad en la boca
- Parálisis de músculos, particularmente músculos que controlar la cara, trago, y respiración
- Estreñimiento

¡BUSQUE ATENCIÓN MEDICA INMEDIATAMENTE!