

### medidas de control

EVITAR CONTAMINACIONES CRUZADAS



cocinar bien pescados y mariscos: >65 °C



mantener refrigerados (<5 °C) pescados y mariscos, especialmente los que se consumen crudos

consumo de pescados y mariscos crudos o poco cocinados



Alimentos asociados y modo de transmisión



incidencia

++/+



USA



Japón Sureste Asiático

# Vibrio parahaemolyticus

## Gram

### crecimiento



Pueden crecer con niveles del 8% de sal

0.94 aw



móviles  
no forman esporas  
halófilos

### incubación

3 horas a 3 días

### duración

2 a 8 días o más

### síntomas



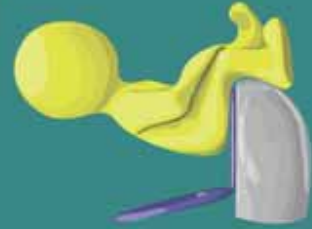
dolor de cabeza



vómitos y dolor abdominal



fiebre



diarrea acuosa

Reservorio  
aguas costeras



Reservorio  
mariscos



Reservorio  
peces marinos