

Caso de éxito Combatiendo los microorganismos patógenos

Hay muchos tipos de microorganismos en los alimentos que pueden causar infecciones o producir sustancias causantes de enfermedades como salmonella, estafilococos, echerichia coli, virus de la hepatitis A, mohos y otro.

Para evitar la transmisión de patógenos e infecciones, es especialmente importante prestar atención a la higiene personal; la higiene regular de las manos es especialmente importante al igual que la de las superficies, así como la manipulación higiénica de los alimentos.

Desde la década de los 40's, el uso de antibióticos para combatir las infecciones bacterianas ha ido en aumento; con el descubrimiento de las penicilinas se resolvió el problema médico de las infecciones de las heridas, sin embargo se ha desarrollado una resistencia a varios antibióticos entre ciertas bacterias.

Por lo que ya se habla de patógenos multirresistentes; su propagación es un problema creciente en las instituciones médicas y es considerada por los expertos como una de las mayores amenazas sanitarias de nuestro tiempo. El tratamiento de una enfermedad infecciosa causada por patógenos multirresistentes suele ser largo, caro y estar asociado a considerables efectos secundarios.

Las razones del aumento de las infecciones causadas por patógenos multirresistentes incluyen la prescripción excesiva y el uso incorrecto de antibióticos, su utilización en la engorda de animales y un cambio en la composición de la población hacia personas mayores e inmunodeprimidas. Sobre todo porque el arma de los antibióticos amenaza con quedarse sin filo, los únicos antídotos que nos quedan en la actualidad son la higiene y la desinfección.



green
DISINFECTION

Los microorganismos patógenos están presentes en todo el entorno y son tan pequeños que no son visibles a simple vista, sólo con la ayuda de un microscopio podemos verlos. !Green Disinfection y Exmicror® te ayudan a combatirlos!



Autor: Konstanze Brunecker

Fuente: Medizinische Mikrobiologie, Hof Schlüter