

Organismos que causan enfermedades transmitidas por los alimentos en los EE.UU.

LO QUE USTED NECESITA SABER

Si bien el suministro de alimentos en los Estados Unidos está entre los más seguros del mundo, el gobierno federal estima que hay alrededor de 48 millones de casos de enfermedades transmitidas por los alimentos anualmente, lo que equivale a que se enferme 1 de cada 6 estadounidenses. Y anualmente, estas enfermedades tienen como resultado 128.000 hospitalizaciones y 3.000 muertes.

La siguiente tabla incluye organismos causantes de afecciones transmitidas por los alimentos que con frecuencia provocan enfermedades en los Estados Unidos. Como lo indica la tabla, los peligros son muchos y diversos, con síntomas que van desde malestares relativamente leves hasta enfermedades muy graves, que ponen en peligro la vida. Si bien las personas muy jóvenes, los ancianos y quienes tienen el sistema inmunitario débil corren un mayor riesgo de padecer consecuencias graves producto de la mayoría de las enfermedades transmitidas por los alimentos, algunos de los organismos que se indican a continuación constituyen una verdadera amenaza para todas las personas.

| ORGANISMO | NOMBRE COMÚN DE LA ENFERMEDAD | TIEMPO DE APARICIÓN DESPUÉS DE LA INGESTA | SÍNTOMAS | DURACIÓN | ORIGEN ALIMENTICIO |
|--|--|--|--|--|--|
| <i>Bacillus cereus</i> | Envenenamiento por consumo de alimentos con <i>B. cereus</i> | De 10 a 16 horas | Calambres abdominales, diarrea acuosa, náuseas | De 24 a 48 horas | Carnes, guisos, jugo de carne, salsa de vainilla |
| <i>Campylobacter jejuni</i> | Campilobacteriosis | De 2 a 5 días | Diarrea, calambres, fiebre y vómitos; puede tener diarrea con sangre | De 2 a 10 días | Carne de aves cruda o poco cocida; leche sin pasteurizar, agua contaminada |
| <i>Clostridium botulinum</i> | Botulismo | De 12 a 72 horas | Vómitos, diarrea, visión borrosa, visión doble, dificultad para tragar, debilidad muscular. Puede causar insuficiencia respiratoria y la muerte | Variable | Alimentos mal enlatados, especialmente verduras enlatadas en el hogar; pescado fermentado, papas asadas en papel de aluminio, ajo envasado |
| <i>Clostridium perfringens</i> | Intoxicación de alimentos por <i>Perfringens</i> | 8 a 16 horas | Calambres abdominales intensos, diarrea acuosa | Habitualmente 24 horas | Carnes, aves, salsa de carne, alimentos precocidos o deshidratados, alimentos con mal uso de la temperatura o del tiempo de cocción |
| <i>Cryptosporidium</i> | Criptosporidiasis intestinal | De 2 a 10 días | Diarrea (generalmente acuosa), calambres estomacales, malestar estomacal, fiebre leve | Puede que se remita y hayan recaídas durante semanas o incluso meses | Alimentos crudos o contaminados por una persona enfermo que la manipuló luego de cocinarla; agua potable contaminada |
| <i>Cyclospora cayatanensis</i> | Ciclosporiasis | De 1 a 14 días, generalmente al menos 1 semana | Diarrea (generalmente acuosa), pérdida del apetito, pérdida de peso significativa, calambres estomacales, náuseas, vómitos, fatiga | Puede que se remita y hayan recaídas durante semanas o incluso meses | Varios tipos de frutas y verduras frescas (bayas, lechuga y albahaca importadas) |
| <i>E. coli</i> (<i>Escherichia coli</i>) productor de toxina | Infección por <i>E. coli</i> (causa común de la "diarrea del viajero") | De 1 a 3 días | Diarrea acuosa, calambres abdominales, algo de vómito | De 3 a 7 o más días | Agua o alimentos contaminados con excrementos humanos |
| <i>E. coli</i> O157:H7 | Colitis hemorrágica o infección por <i>E. coli</i> O157:H7 | De 1 a 8 días | Diarrea aguda (a menudo con sangre), dolores abdominales y vómitos. Por lo general, no se tiene fiebre o se tiene muy poca. Es más común en niños de 4 años o menos. Puede causar insuficiencia renal | De 5 a 10 días | Carne de res poco cocida (especialmente hamburguesas); leche y jugo sin pasteurizar; frutas y verduras crudas (ej. brotes); y agua contaminada |
| <i>Hepatitis A</i> | Hepatitis | 28 días en promedio (De 15 a 50 días) | Diarrea, orina oscura, ictericia y síntomas similares a los de la gripe, por ejemplo, fiebre, dolor de cabeza, náuseas y dolores abdominales | Variable, de 2 semanas a 3 meses | Frutas y verduras crudas, agua potable contaminada, alimentos sin cocer o alimentos cocidos que no son recalentados luego de haber estado en contacto con una persona infectada que los manipuló |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Listeriosis | De 9 a 48 horas para síntomas gastrointestinales, de 2 a 6 semanas para enfermedades invasivas | Fiebre, dolores musculares y náuseas o diarrea. Las mujeres embarazadas pueden tener síntomas leves similares a los de la gripe, y la infección podría ocasionar un parto prematuro o de un bebé muerto. Los ancianos o pacientes con deficiencias inmunitarias podrían contraer bacteremia o meningitis | Variable | Leche sin pasteurizar, quesos blandos hechos con leche sin pasteurizar, carnes preparadas listas para comer |
| Norovirus | Se le llama de distintas maneras: gastroenteritis viral, diarrea invernal, gastroenteritis aguda no bacteriana, envenenamiento por consumo de alimentos e infección por consumo de alimentos | De 12 a 48 horas | Náuseas, vómitos, calambres abdominales, diarrea, fiebre, dolor de cabeza. La diarrea es más frecuente en los adultos y los vómitos en los niños | De 12 a 60 horas | Frutas y verduras crudas, agua potable contaminada, alimentos sin cocer o alimentos cocidos que no son recalentados luego de haber estado en contacto con una persona infectada que los manipuló; mariscos de aguas contaminadas |
| <i>Salmonella</i> | Salmonelosis | De 6 a 48 horas | Diarrea, fiebre, calambres abdominales, vómitos | De 4 a 7 días | Huevos, aves, carne de res; no pasteurizados leche o jugos; quesos, frutas y verduras crudas contaminadas. |
| <i>Shigella</i> | Shigelosis o disentería bacilar | De 24 a 48 horas | Calambres abdominales, fiebre y diarrea. La materia fecal puede contener sangre y mucosidad | De 4 a 7 días | Frutas y verduras crudas, agua potable contaminada, alimentos sin cocer o alimentos cocidos que no son recalentados luego de haber estado en contacto con una persona infectada que los manipuló |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | Envenenamiento por consumo de alimentos con estafilococos | De 1 a 6 horas | Inicio repentino de náuseas y vómitos severos. Calambres abdominales. Pueden presentarse diarrea y fiebre | De 24 a 48 horas | Carnes de res, ensaladas de papa y huevo, y pasteles con crema no refrigerados o refrigerados incorrectamente |
| <i>Vibrio parahaemolyticus</i> | Infección por <i>V. parahaemolyticus</i> | De 4 a 96 horas | Diarrea acuosa (ocasionalmente con sangre), calambres abdominales, náuseas, vómitos, fiebre | De 2 a 5 días | Mariscos poco cocidos, tales como los moluscos |
| <i>Vibrio vulnificus</i> | Infección por <i>V. vulnificus</i> | De 1 a 7 días | Vómitos, diarrea, dolores abdominales, infección transmitida por la sangre. Fiebre, sangrado bajo la piel, úlceras que deben extirparse quirúrgicamente. Puede ser fatal en el caso de personas con enfermedades hepáticas o sistemas inmunitarios débiles | De 2 a 8 días | Mariscos poco cocidos, tales como los moluscos |



Más información está disponible a través de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos, Centro para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición Aplicada. Llame gratis al Centro de Información de Alimentos y Cosméticos al 1-888-SAFEFOOD (inglés solamente), de 10 AM a 4 PM hora del este, lunes a viernes (excepto los jueves entre 12:30 PM a 1:30 PM hora del este y días feriados federales). O visite el sitio Web de la FDA <http://www.fda.gov/educationresource/library>