

# Organismos que provocan enfermedades transmitidas por los alimentos en los EE. UU.

## LO QUE NECESITA SABER

En el siguiente cuadro se mencionan los organismos que suelen provocar enfermedades transmitidas por los alimentos en los Estados Unidos. Tal como se muestra en el cuadro, las amenazas son diversas y variadas, y los síntomas oscilan desde malestares relativamente leves hasta enfermedades muy graves, con riesgo de vida. Si bien los niños, los adultos mayores y las personas con sistemas inmunológicos debilitados suelen presentar mayores riesgos de sufrir graves consecuencias derivadas de las enfermedades transmitidas por los alimentos, algunos de los organismos que se mencionan a continuación representan una amenaza seria para todas las personas.

ORGANISMO	NOMBRE COMÚN DE LA ENFERMEDAD	TIEMPO DE INICIO LUEGO DE LA INGESTA	SEÑALES Y SÍNTOMAS	DURACIÓN	ALIMENTOS DE ORIGEN
<b>Bacillus cereus</b>	Intoxicación alimentaria por <i>B. cereus</i>	De 10 a 16 horas	Cólicos abdominales, diarrea acuosa, náuseas	De 24 a 48 horas	Carnes, guisados, salsas, salsa de vainilla
<b>Campylobacter jejuni</b>	Campilobacteriosis	De 2 a 5 días	Diarrea, cólicos, fiebre y vómitos. La diarrea puede contener sangre.	De 2 a 10 días	Aves crudas, leche sin pasteurizar, agua contaminada
<b>Clostridium botulinum</b>	Botulismo	De 12 a 72 horas	Vómitos, diarrea, visión borrosa, visión doble, dificultad para tragar, debilidad muscular. Puede derivar en una complicación respiratoria y en la muerte.	Variable	Alimentos enlatados incorrectamente, en particular, vegetales enlatados en forma casera, pescado fermentado, patatas asadas en papel de aluminio
<b>Clostridium perfringens</b>	Intoxicación alimentaria por <i>perfringens</i>	De 8 a 16 horas	Cólicos abdominales intensos, diarrea acuosa	Por lo general, 24 horas	Carnes, aves, salsas, comidas secas o precocidas, alimentos con exceso de tiempo de cocción y/o temperatura
<b>Cryptosporidium</b>	Criptosporidiosis intestinal	De 2 a 10 días	Diarrea (por lo general, acuosa), cólicos estomacales, malestares estomacales, fiebre leve	Puede remitir o volver a aparecer en el transcurso de semanas a meses	Alimentos crudos o alimentos contaminados por el manipulador de alimentos luego de cocinar con agua potable contaminada
<b>Cyclospora cayetanensis</b>	Ciclosporiasis	De 1 a 14 días; por lo general, menos de 1 semana	Diarrea (por lo general, acuosa), pérdida del apetito, pérdida significativa de peso, cólicos estomacales, náuseas, vómitos, fatiga	Puede remitir o volver a aparecer en el transcurso de semanas a meses	Varios tipos de productos frescos (bayas, lechuga, albahaca)
<b>E. coli (Escherichia coli) con producción de toxinas</b>	Infección por <i>E. Coli</i> (causa frecuente de la diarrea del "viajero")	De 1 a 3 días	Diarrea acuosa, cólicos abdominales, vómitos	De 3 a 7 días, o más	Agua o alimentos contaminados con heces humanas
<b>E. coli O157:H7</b>	Colitis hemorrágica o infección <i>E. coli</i> O157:H7	De 1 a 8 días	Diarrea severa (por lo general, con sangre), dolores abdominales y vómitos. Suele no generar fiebre o una fiebre muy baja. Más frecuente en niños menores de 4 años. Puede provocar una insuficiencia renal	De 5 a 10 días	Carne cruda (especialmente, hamburguesas), leche o jugos sin pasteurizar, frutas y vegetales crudos (p. ej., coles) y agua contaminada
<b>Hepatitis A</b>	Hepatitis	En promedio, 28 días (de 15 a 50 días)	Diarrea, orina oscura, ictericia, síntomas similares a los de la gripe, como fiebre, dolor de cabeza, náuseas y dolor abdominal	Variable: de 2 semanas a 3 meses	Productos crudos, agua potable contaminada, alimentos crudos y alimentos cocidos que no vuelven a calentarse luego de entrar en contacto con un manipulador de alimentos infectado
<b>Listeria monocytogenes</b>	Listeriosis	De 9 a 48 horas para los síntomas gastrointestinales; de 2 a 6 semanas para la enfermedad invasiva	Fiebre, dolor muscular, náuseas o diarrea Las mujeres embarazadas pueden presentar síntomas similares a los de la gripe y la infección puede provocar un parto prematuro o, incluso, la muerte del feto Los adultos mayores o los pacientes con compromiso del sistema inmunológico pueden desarrollar una bacteremia o meningitis	Variable	Leche sin pasteurizar, quesos blandos hechos con leche sin pasteurizar, fiambres listos para comer
<b>Norovirus</b>	Diversas formas, llamadas gastroenteritis viral, diarrea invernal, gastroenteritis aguda no bacterial, intoxicación alimentaria e infección alimentaria	De 12 a 48 horas	Náuseas, vómitos, cólicos abdominales, diarrea, fiebre, dolor de cabeza. La diarrea es más preponderante en los adultos; los niños suelen presentar vómitos	De 12 a 60 horas	Productos crudos, agua potable contaminada, alimentos crudos y alimentos cocidos que no vuelven a calentarse luego de entrar en contacto con un manipulador de alimentos infectado; mariscos de aguas contaminadas
<b>Salmonella</b>	Salmonelosis	De 6 a 48 horas	Diarrea, fiebre, cólicos abdominales, vómitos	De 4 a 7 días	Huevos, aves, carnes, leche o jugo sin pasteurizar, queso, frutas y verduras crudas contaminadas
<b>Shigella</b>	Shigelosis o disentería bacilar	De 4 a 7 días	Cólicos abdominales, fiebre y diarrea Las deposiciones pueden contener sangre y moco	De 24 a 48 horas	Productos crudos, agua potable contaminada, alimentos crudos y alimentos cocidos que no vuelven a calentarse luego de entrar en contacto con un manipulador de alimentos infectado
<b>Staphylococcus aureus</b>	Intoxicación alimentaria por estafilococo	De 1 a 6 horas	Comienzo repentino de náuseas y vómitos severos. Cólicos abdominales. Puede presentar diarrea y fiebre.	De 24 a 48 horas	Carnes mal refrigeradas o sin refrigeración; ensaladas de papa y huevo; pasteles con crema
<b>Vibrio parahaemolyticus</b>	Infección por <i>V. parahaemolyticus</i>	De 4 a 96 horas	Diarrea acuosa (ocasionalmente, con sangre), cólicos abdominales, náuseas, vómitos, fiebre	De 2 a 5 días	Pescados y mariscos crudos o con poca cocción, como los moluscos
<b>Vibrio vulnificus</b>	Infección por <i>V. vulnificus</i>	De 1 a 7 días	Vómitos, diarrea, dolor abdominal, infección en la sangre. Fiebre, sangrado dentro de la piel, úlceras que requieren de una intervención quirúrgica. Pueden resultar mortal para personas que padecen enfermedades hepáticas o con sistemas inmunológicos debilitados	De 2 a 8 días	Pescados y mariscos crudos o con poca cocción, como los moluscos (y, en particular, las ostras)