

**02/07/14 - Los 10 principales parásitos transmitidos por los alimentos. FAO.**

Los diez principales parásitos transmitidos por los alimentos y que causan mayor preocupación en el mundo, aparecen en una lista publicada hoy por la FAO y la OMS, que están elaborando nuevas directrices para combatirlos.

Los parásitos afectan a la salud de millones de personas cada año, infectando tejidos musculares y órganos, causando epilepsia, choques anafilácticos, disentería amebiana y otra serie de problemas. Algunos parásitos pueden vivir en el cuerpo humano durante décadas.

A pesar del enorme coste social y su impacto a nivel mundial, existe por lo general falta de información sobre de donde proceden estos parásitos, cómo viven en el cuerpo, y lo más importante- la forma en que nos hacen enfermar.

En un primer paso para superar este obstáculo, la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS), se han centrado inicialmente en los diez parásitos transmitidos por los alimentos con mayor impacto a nivel mundial. La clasificación que aparece hoy en el informe conjunto FAO/OMS "Clasificación multicriterio para la gestión de riesgos de los parásitos transmitidos por los alimentos" está basada en el daño que producen los parásitos además de otros factores, e incluye información sobre dónde se pueden encontrar.

**Los diez principales son:**

- . 1 *Taenia solium* (tenia del cerdo o tenia armada): En la carne de cerdo
- . 2 *Echinococcus granulosus* (gusano hidatídico o tenia equinococo): En los productos frescos
- . 3 *Echinococcus multilocularis* (otro tipo de tenia): En los productos frescos
- . 4 *Toxoplasma gondii* (protozoos): En la carne de pequeños rumiantes, cerdo, carne de vacuno, carne de caza (carne roja y órganos)
- . 5 *Cryptosporidium spp* (protozoos): En productos frescos, zumo de fruta, leche
- . 6 *Entamoeba histolytica* (protozoos): En los productos frescos
- . 7 *Trichinella spiralis* (gusano del cerdo): En la carne de cerdo (provoca la triquinosis, ndr)

. 8 *Opisthorchiidae* (familia de gusanos planos o platelmintos): En los peces de agua dulce

9. *Ascaris spp.* (pequeñas lombrices intestinales): En los productos frescos

10 *Trypanosoma cruzi* (protozoos): En los zumos de fruta

La lista y el informe que la acompaña se elaboraron a raíz de una solicitud del organismo mundial de normas alimentarias, la Comisión del Codex Alimentarius (Codex), para que la FAO y la OMS revisaran el estado actual de los conocimientos sobre los parásitos en los alimentos y sus efectos en la salud pública y el comercio.

La Unidad de inocuidad de los alimentos de la FAO y la OMS respondieron organizando conjuntamente un llamamiento mundial para obtener la información sobre el problema. Veintidós países y una organización regional respondieron a la llamada, seguidos de una evaluación y análisis de 21 expertos sobre el impacto de los parásitos alimentarios.

A partir de este trabajo, se desarrolló una lista inicial de 93 parásitos. A continuación, la lista se redujo a los 24 más perjudiciales sobre la base de los siguientes criterios: 1) número de enfermedades a nivel mundial, 2) distribución global 3) morbilidad aguda 4) morbilidad crónica y 5) el impacto económico.

### **¿Y ahora qué?**

El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos se encuentra ahora desarrollando nuevas directrices para el control de estos parásitos. La FAO y la OMS apoyan el proceso proporcionando información científica y técnica.

El objetivo es desarrollar nuevas normas para el comercio mundial de alimentos que ayuden a los países a controlar la presencia de estos parásitos en la cadena alimentaria.

"Obviamente esta lista de los diez más importantes es una perspectiva global de carácter general y no refleja necesariamente la clasificación de los parásitos a nivel nacional, donde cada país podrá tener información más precisa", señaló Renata Clarke, responsable de la Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la FAO.

"Pero teniendo en cuenta ?añadió- los problemas que causan, estos parásitos no

reciben la atención que merecen. Esperamos que al publicar esta clasificación podamos aumentar la concienciación entre los responsables de las políticas, los medios de comunicación y el público en general acerca de este importante problema de salud pública".

El informe de la FAO/OMS enumera una serie de formas de reducir el riesgo de infecciones parasitarias. Aconseja a los agricultores vigilar el uso de fertilizantes orgánicos, asegurándose que el compostaje se realiza correctamente y se elimina toda la materia fecal. También es necesario supervisar de cerca la calidad del agua. Para los consumidores, se aconseja que toda la carne esté bien cocinada y sólo se utilice agua limpia para lavar y preparar las verduras.

### **Parásitos por continente**

Clasificados biológicamente como protozoos y helmintos (pero mejor conocidos como tenias, gusanos planos -o platelmintos- y lombrices), es difícil saber cómo están de extendidos los parásitos por el mundo, porque en muchos países no es obligatorio notificar su presencia a las autoridades sanitarias.

- En Europa, más de 2 500 personas se ven afectadas cada año por infecciones parasitarias transmitidas por alimentos. En 2011 se registraron en la UE 268 casos de triquinosis y 781 casos de equinococosis.
- En Asia, a falta de datos nacionales precisos, se sabe que las enfermedades parasitarias están ampliamente difundidas y son reconocidos como un grave problema de salud pública en muchos países.
- En la mayoría de las naciones africanas no hay dato alguno sobre la prevalencia de los parásitos transmitidos por los alimentos en los seres humanos, debido a una ausencia generalizada de sistemas de vigilancia.
- En Estados Unidos, la neurocisticercosis, causada por la *Taenia solium* (tenia del cerdo) es la causa infecciosa más común de incauciones en algunas áreas del país, en el que 2 000 personas son diagnosticadas cada año con esta enfermedad. La toxoplasmosis es además una de las principales causas de enfermedad y muertes de origen alimentario.

### **Más Información:**

[www.fao.org](http://www.fao.org)

Web: [www.rlc.fao.org](http://www.rlc.fao.org)

---

