

Parásitos transmitidos por los alimentos.

Agosto de 2014.

Durante el mes de Julio del corriente año, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), dieron a conocer una lista con los diez principales parásitos transmitidos por los alimentos. Si bien cada región geográfica presenta sus particulares características respecto a su propia prevalencia y aparición de casos, la lista que enumeran estos organismos comprende aquellos parásitos transmitidos por los alimentos que son causantes de la mayor preocupación y del mayor impacto a nivel mundial y sobre los cuales se están elaborando las nuevas directrices para poder combatirlos.

De acuerdo al informe conjunto presentado por la FAO/OMS y que está basado en el daño que generan estos parásitos en la población, podemos enumerarlos de la siguiente manera, teniendo en cuenta también en qué tipo de alimento se pueden encontrar cada uno de ellos:

- ✓ *Taenia solium* (Tenia del cerdo o Tenia armada): en carne de cerdo.
- ✓ *Echinococcus granulosus* (Tenia hidatídica): en productos frescos.
- ✓ *Echinococcus multilocularis* (Tenia): en productos frescos.
- ✓ *Toxoplasma gondii* (Protozoo): en carne de pequeños rumiantes, cerdo, vacuno, de caza (carne roja y órganos).
- ✓ *Cryptosporidium* spp (Protozoo): en productos frescos, jugos de frutas, leche.
- ✓ *Entamoeba histolytica* (Protozoo): en productos frescos.
- ✓ *Trichinella spiralis* (Nematode del cerdo): en carne de cerdo.
- ✓ *Opisthorchiidae* (Gusanos planos o Platelmintos): en peces de agua dulce.
- ✓ *Áscaris* spp (Nematodos intestinales): en productos frescos.
- ✓ *Trypanosoma cruzi* (Protozoo): en jugos de frutas.

Es bien sabido que la lista de parásitos que afectan la salud es mucho mayor que sólo estos diez anteriores. El criterio de selección de los parásitos que conforman esta lista se realizó sobre la base de los siguientes elementos: 1.- número de enfermedades (casos) a nivel mundial; 2.- distribución mundial; 3.- morbilidad aguda; 4.- morbilidad crónica y 5.- el impacto económico.

Los organismos internacionales de Salud (FAO y OMS) han proporcionado invaluable información científica y técnica al respecto, mientras que el Comité del Codex Alimentarius se encuentra desarrollando nuevas directivas para lograr el efectivo control de estos parásitos. El objetivo fundamental de esta tarea es poder aplicar nuevas normas para que los países puedan controlar la presencia de parásitos en la cadena alimentaria a través del comercio mundial de alimentos. Los especialistas que trabajan en este tema afirman enfáticamente que estos parásitos, y los problemas que ellos causan, ***no están recibiendo la atención que merecen para poder controlarlos***, para lo cual se están desarrollando nuevas estrategias con el objetivo de poder incrementar la responsabilidad y concientización de aquellos garantes de las políticas en materia de Salud Pública como así también en la mayor participación de los medios de comunicación que permitan una mejor difusión de estas problemáticas y la necesaria información a la población para que se eduque sobre estos aspectos y que constituye una pieza clave en el control de estas enfermedades.

Entre muchos aspectos normativos, en el informe que presentó la FAO/OMS se destacan una serie de medidas a tener en cuenta para reducir el riesgo de las infecciones parasitarias, como por ejemplo, se sugiere que aquellas personas que utilizan fertilizantes orgánicos, lo hagan con productos donde se puedan eliminar los restos de materia fecal que pueden transmitir parásitos; la absoluta necesidad del consumo de agua de calidad, ya que la misma es un excelente medio de transmisión de los parásitos; que los consumidores estén advertidos sobre la importancia de la ingestión de carne bien cocida; sobre el control de insectos vectores y sobre los basurales y fundamentalmente, en la utilización de agua limpia para el lavado y la preparación de verduras y otros alimentos.

Independientemente de la incidencia particular que cada parásito pueda tener en cada continente, se puede observar claramente que la aparición de casos de parasitosis transmitida por alimentos obedece fundamentalmente a la ***falla o la ausencia en los sistemas de vigilancia y en la educación higiénica de la población***.

Las “cuestiones culturales” se hacen también presentes dentro de los niveles de incidencia de alguna de estas enfermedades, como ocurre por ejemplo, en la caza y el consumo de cerdos salvajes o jabalíes, los que fácilmente pueden infectarse con *Trichinella spiralis*, debido a sus naturales hábitos de consumo,

constituyendo una gran fuente de contagio para aquellos que ingieren este tipo de carne sin los controles bromatológicos adecuados.

En América del Norte, numerosos casos de neurocisticercosis (*Taenia solium*) y la Toxoplasmosis, son dos de las principales causas de enfermedad y muerte de origen alimentario.

Además de las causas ya mencionadas, existen otros motivos por los cuales estas enfermedades aparecen en las comunidades, como por ejemplo, la acelerada urbanización de las poblaciones y con un saneamiento ambiental insuficiente; la difusión de culturas particulares en relación con los alimentos; las migraciones humanas con desplazamientos de grupos, lo que conlleva a nuevas modalidades alimentarias que antes eran consideradas exóticas; la variada y numerosa oferta callejera en la venta de alimentos, que tiene una relación directa con la higiene y el control ***de quienes preparan los mismos***.

La contaminación de los alimentos con parásitos puede ocurrir a diferentes niveles, ya sea en la materia prima como en los diferentes eslabones de la cadena de industrialización y comercialización, o bien a nivel del consumidor final. En los casos de la contaminación de las materias primas, ésta puede ocurrir, por ejemplo, al utilizar el riego de verduras con aguas servidas, siendo esta última una práctica bastante habitual en nuestro país. Durante la cadena de industrialización, la fuente de contaminación es muy variable, donde y en muchas circunstancias, el *manipulador de alimentos* es el gran responsable de engrosar la casuística general.

Es importante destacar que la *identificación* de los organismos involucrados a través de los sistemas de Vigilancia Epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos y la investigación de brotes de toxi infecciones alimentarias tiene muchas ventajas que se relacionan directamente no sólo con el correcto tratamiento al que deben someterse los enfermos, sino también a la individualización de los alimentos que están contaminados para proceder a su posterior decomiso.

La importancia de las Enfermedades Parasitarias Transmitidas por los Alimentos va teniendo una tendencia creciente día tras día, sobre todo en los países de América Latina, y estas enfermedades pueden originarse por medio de diversos mecanismos, donde el agente etiológico se puede encontrar como un contaminante de los alimentos en los casos de FECALISMO, el que puede ser directo (contaminación con materia fecal o de persona a persona) o bien indirecto (por agua o alimentos contaminados y por insectos vectores como moscas y cucarachas); de GEOFAGIA, por la ingestión de

frutas y verduras mal lavadas que contengan tierra contaminada, o bien por CARNIVORISMO, cuando el parásito se halla presente en el alimento como parte de su ciclo biológico al ingerir, por ejemplo, carne vacuna o carne de cerdo sin una apropiada cocción que esterilice a la misma y permita la transmisión de los parásitos.

Sin introducirnos en hacer una detallada descripción de cada una de las enfermedades mencionadas, podemos inferir que la ocurrencia de las mismas sucede fundamentalmente por la falta de higiene de los alimentos y la falta de educación y formación cultural de los consumidores, dos claros argumentos mencionados hasta el cansancio y cuya solución no demanda de enormes inversiones económicas, pero sí de una **profunda convicción y decisión política** de llevar adelante las estrategias adecuadas y efectivas para la prevención de las mismas y la aplicación concreta de las normativas que se deben cumplir en la manipulación de los alimentos, teniendo en cuenta además que la educación a los consumidores que se ha hecho referencia anteriormente debería comenzar *desde las primeras etapas de la vida de una persona*.

Sea cual fuera el motivo que genere la enfermedad parasitaria, la higiene es la clave fundamental en la prevención, la cual va desde la limpieza común a la esterilización en la industria, constituyendo el elemento fundamental para el resguardo de la Salud.

Al contraer una de estas parasitosis, se debe considerar seriamente que los mismos pueden causar una gran variedad de enfermedades, desde aquellas “enfermedades incómodas” hasta enfermedades debilitantes y posiblemente la muerte.

Los profesionales Médicos Veterinarios constituimos una pieza fundamental en la prevención de este tipo de problemas. Es nuestro deber ético advertir sobre los riesgos que los parásitos pueden ocasionar sobre los animales y, por ende, sobre las personas en absoluto resguardo de la Salud Pública.

Debemos abocarnos y dedicarnos también en la educación y en la formación de la población para que, con medidas higiénicas básicas, podamos frenar el avance de este flagelo. Es una tarea que demanda una gran responsabilidad de nuestra parte y que no deberíamos eludir.

Héctor Rolando Baigorria.

Médico Veterinario. M.P 0477