CARGA MUNDIAL DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA: ESTIMACIONES DE LA OMS

La carga de enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) es considerable

Cada año, las ETA:

afectan a casi

de cada 10

personas

provocan la pérdida de

33 millones

de años de vida saludable

Las ETA pueden ser mortales, especialmente en menores de 5 años

420 000

muertes

1/3

de ellas en niños

LAS ETA SON PREVENIBLES.

TODOS PODEMOS CONTRIBUIR.

Para más información: **www.who.int/foodsafety/es**

#SafeFood

Fuente: Carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria: estimaciones de la OMS. 2015.

Organización Mundial de la Salud

CARGA MUNDIAL DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA: ESTIMACIONES DE LA OMS

Las enfermedades diarreicas son las más frecuentes por consumo de alimentos insalubres

Las enfermedades diarreicas representan:

1/2

de la carga mundial de las ETA provocadas por 31 agentes etiológicos

Principales agentes etiológicos de enfermedades diarreicas en el mundo:

- Norovirus
- *E. coli*
- *Campylobacter*
- *Salmonella* No tifoidea

550 millones de personas **enferman**

230 000 mueren

De ellas, **220 millones** son menores de 5 años y **96 000 mueren**

LAS ETA SON PREVENIBLES.
TODOS PODEMOS CONTRIBUIR.

Para más información: **www.who.int/foodsafety/es**

#SafeFood

Fuente: Carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria: estimaciones de la OMS. 2015.

Organización Mundial de la Salud

CARGA MUNDIAL DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA: ESTIMACIONES DE LA OMS

Las ETA constituyen uno de los principales problemas mundiales de salud pública

Las ETA son provocadas por diversos tipos de:

- Bacterias
- Virus
- Parásitos
- Toxinas
- Productos químicos

Algunas son un problema de salud pública en todas las regiones
Otras son mucho más frecuentes en los países de ingresos medianos y bajos

Sin embargo, en un **mundo globalizado,** se pueden **propagar rápidamente** a lo largo de la cadena alimentaria y **a través de las fronteras**

LAS ETA SON PREVENIBLES.
TODOS PODEMOS CONTRIBUIR.

Para más información: **www.who.int/foodsafety/es**

#SafeFood

Fuente: Carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria: estimaciones de la OMS. 2015.

Organización Mundial de la Salud

CARGA MUNDIAL DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA: ESTIMACIONES DE LA OMS

Principales agentes etiológicos de las enfermedades de transmisión alimentaria

Bacterias:

- ***Listeria.*** Puede provocar bacteriemia y meningitis, y suele propagarse por el consumo de hortalizas crudas, alimentos listos para el consumo, carnes procesadas, pescado ahumado o quesos blandos contaminados.
- ***Brucella.*** Suele transmitirse a través de la leche no pasteurizada o el queso fabricado con leche de cabras u ovejas infectadas. Puede provocar fiebre, dolor muscular, artritis grave, fatiga crónica, síntomas neurológicos y depresión.
- ***Vibrio cholerae.*** Se transmite a través de alimentos contaminados. Causa diarrea acuosa que puede ser mortal en pocas horas si no se trata.

Virus:

- **Virus de la hepatitis A.** Se transmite por alimentos contaminados por heces de personas infectadas. Causa ictericia, náuseas, anorexia, fiebre, malestar y dolor abdominal.

Parásitos:

- ***Toxoplasma gondi.*** Causante de la toxoplasmosis, se transmite a través de carne poco cocinada o cruda y productos frescos. Produce pérdida de visión y afecciones neurológicas.
- ***Taenia solium*** (tenia del cerdo) puede provocar quistes en el cerebro (cisticercosis), que es la causa prevenible de epilepsia más frecuente en todo el mundo.
- ***Echinococcus.*** Puede infectar a humanos a través de alimentos contaminados por heces de perro o zorro y provocar la formación de quistes en el hígado, los pulmones y el cerebro.
- ***Clonorchis sinensis*** *(trematodo de Asia Oriental)* se suele contraer por el consumo de pescado crudo o incorrectamente procesado o cocinado, y puede provocar inflamación y cáncer en los conductos biliares.

Productos químicos y toxinas:

- **La aflatoxina** es producida por un moho que crece en el grano almacenado inadecuadamente, y puede provocar cáncer hepático, uno de los cánceres más letales.
- **Cianuro.** Puede estar presente en la yuca (mandioca) procesada inadecuadamente.

LAS ETA SON PREVENIBLES.
TODOS PODEMOS CONTRIBUIR.

Para más información: **www.who.int/foodsafety/es**

#SafeFood

Fuente: Carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria: estimaciones de la OMS. 2015.

Organización Mundial de la Salud