



ECOESTRATEGIA.COM
Foro económico y ambiental

En Europa más de 2.500 personas se ven afectadas anualmente por infecciones parasitarias AGENCIAS DE NACIONES UNIDAS IDENTIFICAN LOS DIEZ PRINCIPALES PARÁSITOS TRANSMITIDOS POR LOS ALIMENTOS



Naciones Unidas, 14/7/2014, (Ecoestrategia).- Los diez principales parásitos transmitidos por los alimentos y que causan mayor preocupación en el mundo, aparecen ya en una lista divulgada por la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), que están elaborando nuevas directrices para combatirlos.

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.

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

En Europa, más de 2.500 personas se ven afectadas cada año por infecciones parasitarias transmitidas por alimentos. En 2011 se registraron en la Unión Europea 268 casos de triquinosis y 781 casos de equinococosis.

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

En un primer paso para superar este obstáculo, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y la Organización Mundial de la Salud, se han centrado inicialmente en los diez parásitos transmitidos por los alimentos con mayor impacto a nivel mundial.

La clasificación que aparece 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.

La decena parasitaria peligrosa



En el estudio de la ONU se identifican como los parásitos más peligrosos presentes en los comestibles a la *Taenia solium* (tenia del cerdo o tenia armada), presente en la carne de cerdo; al *Echinococcus granulosus* (gusano hidatídico o tenia equinococo), localizado en los productos frescos; a la *Echinococcus multilocularis* (otro tipo de tenia), también presente en los productos frescos; al *Toxoplasma gondii*, un protozoo que puede encontrarse en la carne de pequeños rumiantes, cerdo, carne de vacuno y carne de caza; y el *Cryptosporidium* spp, otro protozoo que puede hallarse en productos frescos, zumo de fruta y leche

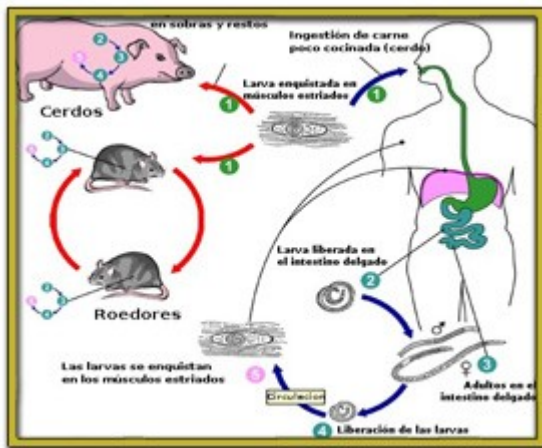
Asimismo, el reporte conjunto de la FAO y la OMS incluye al *Entamoeba histolytica*, protozoo que puede estar presente en los productos frescos; el *Trichinella spiralis* (gusano del cerdo) que provoca la triquinosis; el *Opisthorchiidae* (familia de gusanos planos o platelmintos) con presencia en los peces de agua dulce; la *Ascaris* (pequeña lombriz intestinal) detectada en los productos frescos; y el *Trypanosoma cruzi*, protozoo encontrado 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: número de enfermedades a nivel mundial, distribución global, morbilidad aguda, morbilidad crónica y el impacto económico.

Desparasitar la cadena alimentaria



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 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”, añadió Clarke.

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.

El informe puede leerse [aquí](#).