

CRYPTOSPORIDIUM

PARÁSITO

INTESTINAL QUE PUEDE CAUSAR CRYPTOSPORIDIOSIS EN LAS PERSONAS POR CONSUMO DE AGUA O ALIMENTOS CRUDOS CONTAMINADOS EN ORIGEN



Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

ALIMENTOS A CONSIDERAR

El aumento de las temperaturas debido al cambio climático favorece la proliferación de los quistes de *Cryptosporidium* en el medio acuático.

Parásito sensible al tratamiento térmico y congelación, por lo que se asocia al consumo de agua y alimentos crudos de origen animal y/o vegetal.



AGUA



FRUTAS Y VERDURAS CRUDAS Y ZUMOS NO PASTEURIZADOS



LECHE Y DERIVADOS LACTEOS NO PASTEURIZADOS



MOLUSCOS BIVALVOS



CARNE VACUNO/OVINO



CRYPTOSPORIDIOSIS

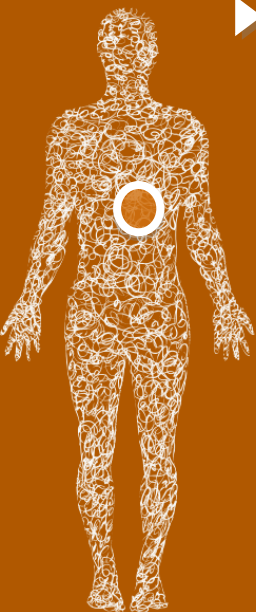
Enfermedad derivada de la infección por *Cryptosporidium*

SÍNTOMAS

► **Gastrointestinales:**
náuseas, vómitos, diarrea, dolor abdominal, fiebre leve

GRUPO DE RIESGO

Personas inmunodeprimidas



BUENAS PRÁCTICAS en el hogar

LIMPIARSE

las manos antes de manipular cualquier alimento.



DESINFECTAR

los utensilios, tablas, superficies, ...



LAVAR

bien las frutas y hortalizas cuando vayan a ser consumidas en crudo.

COMPRAR

los mariscos en establecimientos autorizados para ello y evitar comer ostras u otros mariscos crudos

EVITAR

el consumo de leche cruda y de productos cárnicos crudos

MANTENER

la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos, y refrigerarlos lo antes posible hasta su preparación y consumo.

EVITAR

la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados

COCINAR

bien los alimentos y mantenerlos calientes hasta su consumo.

Tras su consumo, refrigerarlos lo antes posible.

NO DESCONGELAR

los alimentos a temperatura ambiente, sino en la parte baja del frigorífico.