Cross Contamination — Stats & Facts — Spanish



HECHOS

- 1. La contaminación cruzada en los alimentos es una de las principales vías de propagación y multiplicación de las bacterias. Se produce cuando los jugos o gérmenes de otros alimentos tocan los alimentos cocinados.
- 2. La contaminación cruzada de los alimentos puede provocar una intoxicación alimentaria, lo que hace que la persona se sienta considerablemente mal.

Los síntomas incluyen:

- Vómitos y náuseas
- Diarrea
- Calambres estomacales
- Temperatura elevada
- Dolores corporales
- Escalofríos corporales
- 1. Por lo general, los síntomas de la intoxicación alimentaria desaparecen al cabo de una semana, pero es importante permanecer en casa descansando y recuperándose hasta que los síntomas hayan desaparecido por completo. Siga bebiendo mucha agua, descansando y comiendo pequeñas cantidades de alimentos suaves, para asegurarse de que su estómago no se desestabiliza más.
- 2. La Salmonella, el Campylobacter y la Escherichia coli enterohemorrágica son algunos de los patógenos de transmisión alimentaria más comunes que afectan a millones de personas cada año, a veces con resultados graves y mortales.
- 3. La infección por Listeria provoca abortos en mujeres embarazadas o la muerte de recién nacidos. Aunque la incidencia de la enfermedad es relativamente baja, las consecuencias sanitarias graves y a veces mortales de la listeria, sobre todo entre los lactantes, los niños y los ancianos, la sitúan entre las infecciones de origen alimentario más graves.

ESTADÍSTICAS

- Los alimentos inseguros que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, desde la diarrea hasta el cáncer.
- Se calcula que 600 millones de personas -casi 1 de cada 10 en el mundo- enferman tras consumir alimentos contaminados y 420.000 mueren cada año, lo que supone la pérdida de 33 millones de años de vida saludable (AVAD).

- Cada año se pierden 110.000 millones de dólares en productividad y gastos médicos derivados de alimentos inseguros en los países de ingresos bajos y medios.
- Los niños menores de 5 años soportan el 40% de la carga de enfermedades transmitidas por los alimentos, con 125 000 muertes al año.
- Las enfermedades diarreicas son las más comunes derivadas del consumo de alimentos contaminados, causando 550 millones de enfermos y 230 000 muertes cada año.
- Los alimentos inseguros suponen una amenaza para la salud mundial, poniendo en peligro a todo el mundo. Los bebés, los niños pequeños, las mujeres embarazadas, los ancianos y las personas con enfermedades subyacentes son especialmente vulnerables. Cada año 220 millones de niños contraen enfermedades diarreicas y 96 000 mueren. Los alimentos inseguros crean un círculo vicioso de diarrea y malnutrición, amenazando el estado nutricional de los más vulnerables.