



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

Parásitos y seguridad alimentaria: la dificultad de controlar *Cryptosporidium* en alimentos

©Depositphotos. En rojo, ooquistes de *Cryptosporidium*.

Parásitos y seguridad alimentaria: la dificultad de controlar *Cryptosporidium* en alimentos

Martes, 19 de marzo 2024

Frutas y verduras son los alimentos más susceptibles de contaminación por *Cryptosporidium spp.*, uno de los protozoos parásitos más relevantes para la salud pública en la UE que ha aumentado su presencia gracias al cambio climático. La detección de *Cryptosporidium* en alimentos es compleja, ya que requiere métodos sensibles y específicos, como la reacción en cadena de la polimerasa (PCR).

Cryptosporidium se considera la segunda causa más frecuente de gastroenteritis grave en niños, después del rotavirus, y afecta también gravemente a pacientes inmunodeprimidos. Se transmite por vía fecal-oral y produce fiebre, dolores intestinales y diarrea.

En la UE, la criptosporidiosis se transmite principalmente a través del contacto con aguas contaminadas, por ejemplo en piscinas, parques acuáticos o agua de consumo no tratada, aunque también los alimentos pueden ser una vía de contagio si se contaminan con material fecal, ya sea a través de las aguas de riego o por malas prácticas de higiene durante su manipulación. Se estima que un 10% de los casos de criptosporidiosis en personas pueden ser de origen alimentario.

Cryptosporidium spp. es un microorganismo resistente en el medio, que no dispone de controles específicos dentro de la legislación alimentaria y sobre el que existe un nivel muy variable de concienciación dentro de la industria alimentaria, a diferencia de otros parásitos como *Trichinella spiralis* y *Anisakidae*. En los últimos años, los casos de criptosporidiosis han aumentado y se está empezando a considerar un riesgo emergente, principalmente debido a que las condiciones asociadas al cambio climático favorecen su difusión.

DetECCIÓN DE *Cryptosporidium* EN ALIMENTOS

La detección de *Cryptosporidium* en los alimentos no está regulada en Europa y es compleja, ya que requiere métodos sensibles y específicos, como la reacción en cadena de la polimerasa (PCR) y la microscopía de fluorescencia, que permiten identificar y cuantificar la presencia del parásito.

El método para detectar *Cryptosporidium* en alimentos se basa en aislar e identificar los ooquistes del parásito o el ADN. Sin embargo, la concentración de ooquistes en alimentos o agua es mucho menor que en excrementos, por lo que su detección es mucho más difícil.

La inmunofluorescencia indirecta (IFI) es el método designado en la norma ISO 18744:2016 para la detección de *Cryptosporidium* en vegetales y bayas, y es el único procedimiento normalizado actualmente.

ALIMENTOS RELACIONADOS CON BROTES DE CRIPTOSPORIDIOSIS

Frutas, verduras, leche, carne y moluscos bivalvos son los alimentos que se han asociado a la criptosporidiosis.

Las frutas y verduras (ensalada, zanahorias, rábanos, etc.) pueden estar contaminadas con ooquistes procedentes del suelo o del agua de riego o de procesado. La pasteurización del zumo de fruta disminuye la importancia de este alimento como fuente de infección. En las ensaladas listas para consumo, la contaminación del producto puede ocurrir durante las diferentes etapas del procesamiento, a través del suelo contaminado, el estiércol, el agua de riego o lavado y a través de equipos.

La leche y, más raramente, la carne, pueden contaminarse por contacto directo con excrementos de animales. La leche y los lácteos en países donde la pasteurización es habitual suelen tener menor afectación. Y los moluscos bivalvos (ostras, mejillones, almejas) se contaminan a través del agua de mar, donde los ooquistes permanecen con capacidad infecciosa.

En todos los casos anteriores, hay un factor común de riesgo de contaminación: los manipuladores de alimentos.

CONTROL DE *Cryptosporidium* EN ALIMENTOS FRESCOS

El medio más eficaz para controlar la contaminación por *Cryptosporidium* en los productos frescos es aplicar buenas prácticas agrícolas (BPA) durante la producción primaria, las buenas prácticas de fabricación (BPF) durante el tratamiento y las buenas prácticas higiénicas (BPH) antes del consumo.

Las buenas prácticas de higiene por parte de los manipuladores de alimentos minimizan el riesgo de contaminación, especialmente el lavado de manos después de ir al servicio, cambiar pañales o tocar animales. Asimismo, también se deben limpiar bien los utensilios de cocina y superficies de trabajo antes de manipular alimentos.

Se recomienda, además, lavar bien y pelar todos los alimentos susceptibles de ser contaminados por ooquistes de *Cryptosporidium*: ensaladas, rábanos, zanahorias, fresas, etc. Si no puede evitarse la contaminación y la eliminación a través del lavado, entonces deberán aplicarse procedimientos de inactivación a posteriori, por ejemplo, la cocción, siempre que sea posible.

– Con la colaboración de www.higieneambiental.com

Noticias Relacionadas

- [Las alergias alimentarias y las intolerancias se incrementan debido al cambio climático](#)
- [Peligros microbiológicos asociados al agua de lavado y procesado de frutas y verduras](#)
- [Bacillus cereus, el riesgo escondido en el arroz de las cocinas de la restauración colectiva](#)
- [Feromonas para el control de plagas, ¿cómo funcionan y en qué casos podemos usarlas?](#)