

# ZOONOSIS: RETO SANITARIO DEL SIGLO XXI.

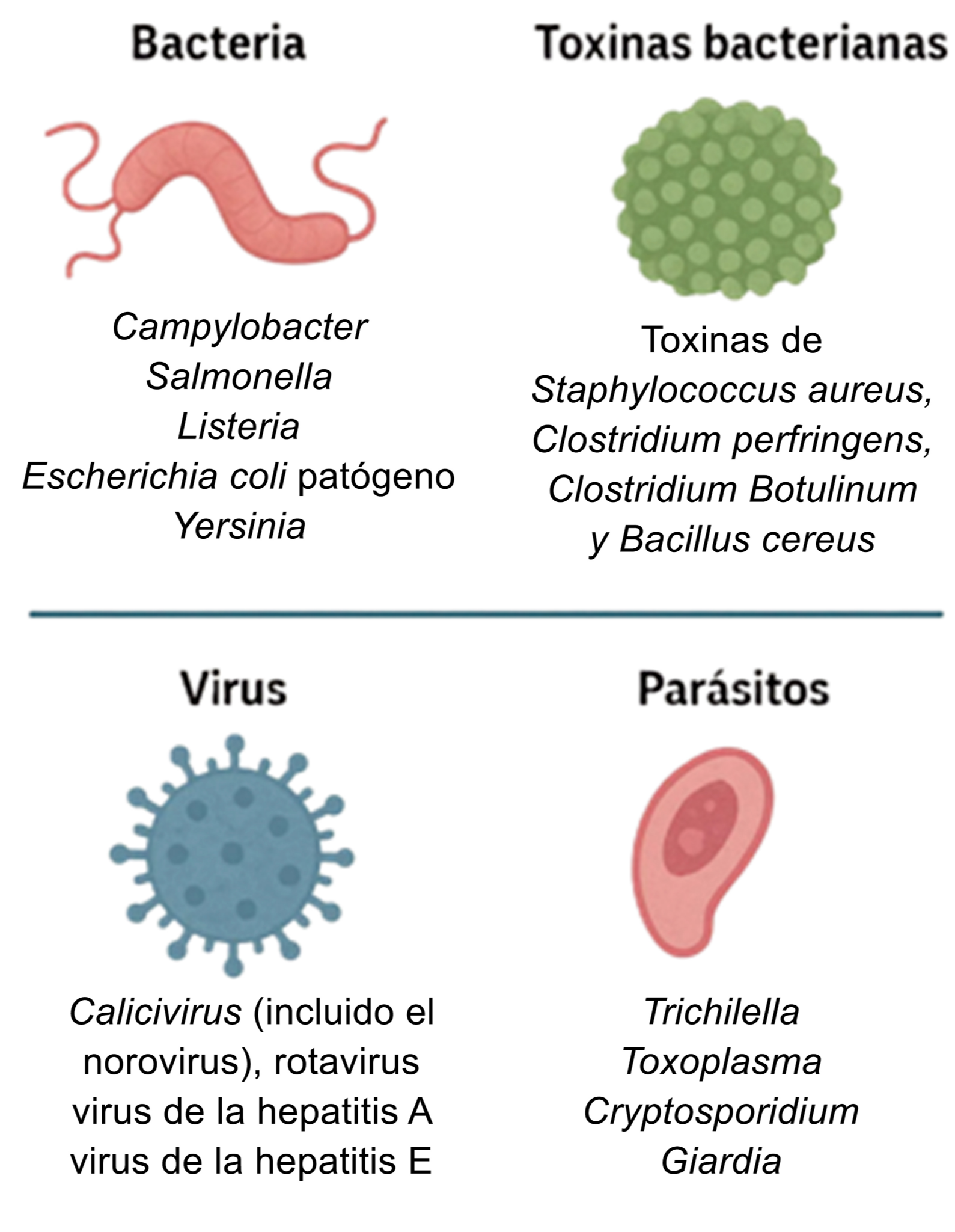
## Zoonosis alimentarias.

Las enfermedades zoonóticas transmitidas de animales a humanos a través de alimentos contaminados, están causados por el consumo de productos alimenticios o aguas contaminadas por organismos patógenos. Entran en el hombre a través del tracto gastrointestinal, donde suelen aparecer los primeros síntomas. Muchos de estos microorganismos se encuentran en el intestino de animales productores de alimentos sanos.

Los agentes etiológicos responsables de estas zoonosis alimentarias pueden ser bacterias (como diversas especies de *Salmonella* y *Brucella* responsables de salmonelosis y brucelosis, *Listeria monocytogenes*, productora de listeriosis, *Escherichia coli*, entre otras), toxinas bacterianas (como las del *Clostridium perfringens* o el *Clostridium botulinum* responsable del botulismo), virus (como los causantes de hepatitis A y hepatitis E), o parásitos, sean protozoos (como *Toxoplasma gondii*, causante de la toxoplasmosis, o *Cryptosporidium parvum*, causante de la criptosporidiosis diarreica) o anélidos (como *Trichinella spiralis*, causante de la triquinosis, o *Anisakis simplex*, parásito de peces que produce la anisakiasis humana)

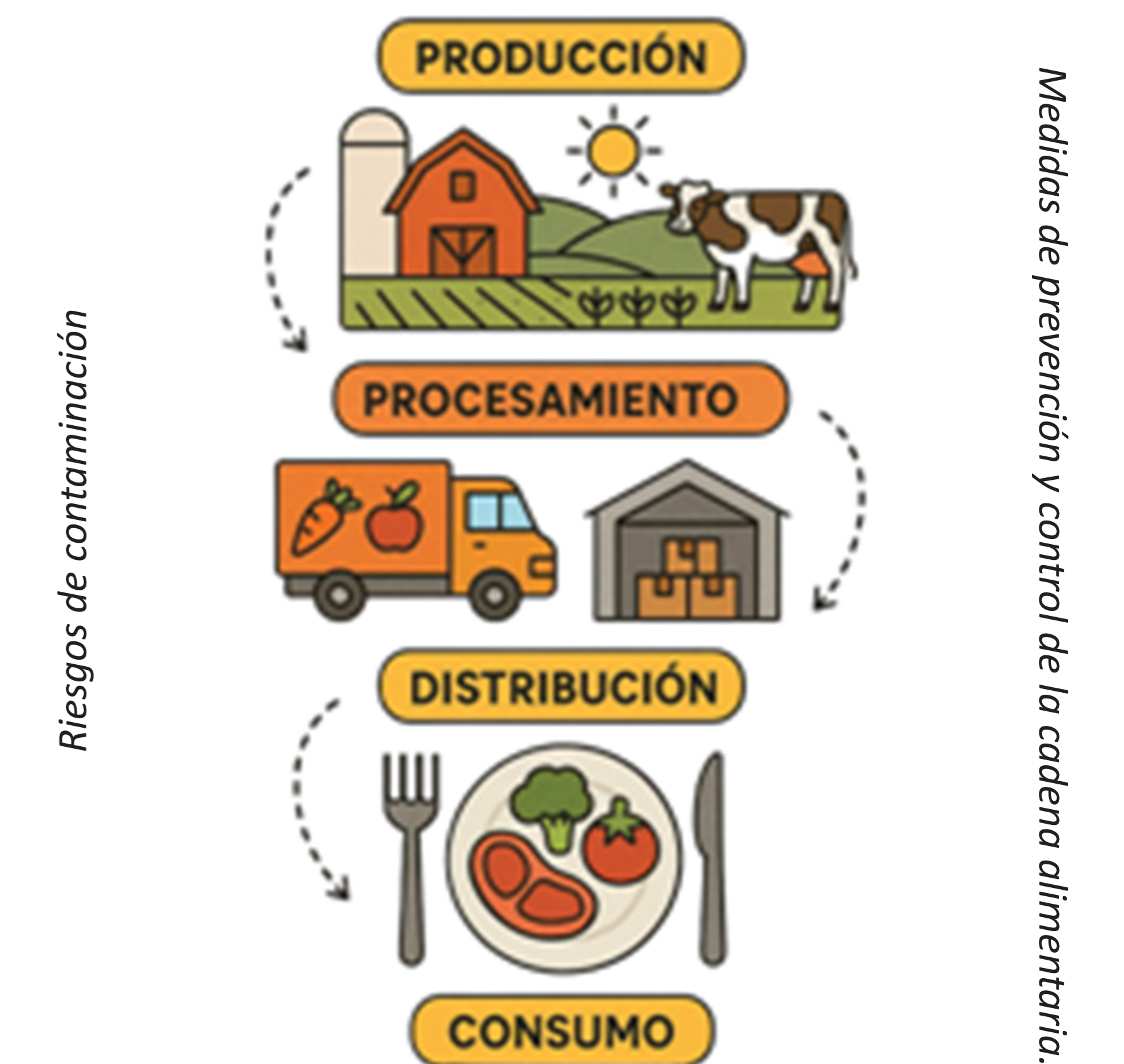
La cadena de transmisión de estos patógenos abarca desde la producción primaria hasta el producto final. La prevención y control de las zoonosis alimentarias implica medidas de sanidad y vacunación animal, empleo de probióticos, estricta seguridad alimentaria, manejo higiénico del entorno y aguas residuales, y uso racional de antibióticos.

### AGENTES PATÓGENOS



Entran en el organismo a través del tracto gastrointestinal, donde suelen aparecer los primeros síntomas.

### CADENA DE TRANSMISIÓN (DE LA GRANJA A LA MESA)



Muchos de estos microorganismos se encuentran habitualmente en el intestino de animales productores de alimentos sanos.

### PREVENCIÓN Y CONTROL



### Cinco claves para la inocuidad de los alimentos

-  Mantenga la limpieza
-  Separe alimentos crudos y cocinados
-  Cocine completamente
-  Mantenga los alimentos a temperaturas seguras
-  Use agua y materias primas seguras



One Health  
(una salud)

