



Steve Troxler  
Commissioner

North Carolina Department of Agriculture  
and Consumer Services  
*Food and Drug Protection Division*

Joseph W. Reardon  
Director

## **La Comida de Mar Puede Resultar Peligrosa Si No Se Toman Ciertas Precauciones**

La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte informa a la comunidad los resultados de una reciente investigación sobre *Vibrio parahaemolyticus*.

Esta bacteria llamada *Vibrio parahaemolyticus* vive en el mar; tiene relación con la bacteria que causa el Cólera y se esta expandiendo y es bastante virulenta.

*Vibrio parahaemolyticus* esta causando enfermedades en el mundo entero; sobretodo cuando se comen mariscos crudos; en especial: ostras, moluscos y cangrejos.

De acuerdo con este estudio, es solamente en estos últimos años que esta bacteria se ha vuelto mucho mas agresiva, al punto que actualmente en los Estados Unidos se le considera un patógeno emergente. En este país cada año se reportan un promedio de 4,500 casos de personas infectadas con la bacteria *Vibrio parahaemolyticus*, pero se estima que la cifra real debe ser bastante mas elevada, ya que no todas las personas que enferman van al medico y, los laboratorios no siempre cuentan con los medios necesarios para identificar esta bacteria en particular.

Esta bacteria usualmente causa infección intestinal por un periodo de 2 a 3 días. Sin embargo, las personas con el sistema inmunológico débil que trabajan con agua de mar y se infectan con esta bacteria debido a un corte o una herida abierta, pueden morir en un día.

*Vibrio parahaemolyticus* crece de un modo increíblemente rápido; se multiplica en solamente 6 a 9 minutos, lo cual es un tiempo bastante rápido comparado con otros microbios.

La industria de acuicultura pierde millones de dólares cada año debido a la contaminación de las ostras con esta bacteria durante los meses de verano.

Esta bacteria se intensifica en los meses calientes del verano; sin embargo desde la década pasada se le encuentra también en climas mas fríos, sobre todo en las aguas del Noroeste del Pacifico. La razón más probable seria el calentamiento de la tierra. Todo parece indicar que esta bacteria continuara expandiéndose a más y más áreas.

Vibrio parahaemolyticus se ha convertido en una bacteria muy poderosa y los investigadores están tratando de encontrar las causas de ello. Ellos se preguntan si tal vez esto se debe a las actuales condiciones en el ambiente o, si tal vez la razón de que sean actualmente tan fuertes y agresivas sea que han adquirido nuevos genes que les permiten sobrevivir mejor, tanto en el agua como en los intestinos de las personas. Esta bacteria ha desarrollado últimamente su DNA y esto le da muchas ventajas que antes no tenia.

La recomendación para evitar enfermarse es no comer la comida de mar cruda. Cocínela siempre a la temperatura correcta. Es mas seguro utilizar un termómetro de cocina.

**Para mayor información comuníquese con la División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte. Persona de Contacto: Maria Noriega 919-733-7366**