



Steve Troxler
Commissioner

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

Joseph W. Reardon
Director

Calcivirus

¿Qué Es Calcivirus?

Calcivirus o Norwalk-like es un tipo de virus que se adquiere a través de los alimentos y, aunque es muy común no existen pruebas de laboratorio que permitan detectarlo.

El nombre más común con que se conoce la enfermedad que este virus produce es gastroenteritis.

¿Cuáles Son las Fuentes de Contagio Más Comunes?

Las personas se contagian con Calcivirus por comer o beber alimentos contaminados. En los Estados Unidos se registran un promedio de 181,000 casos anuales de Calcivirus. La fuente principal de contagio son las ostras crudas; las ensaladas de frutas y vegetales pueden ser también portadoras del virus.

Otras fuentes de contagio de Calcivirus son: superficies que entran en contacto con los alimentos, transportadores de alimentos, agua y; el contacto con una persona infectada.

Si la fuente de contagio fue un alimento es aconsejable botar a la basura toda la comida fresca que esta alrededor del alimento que causo el problema y conservar únicamente los alimentos enlatados.

Si la fuente de contagio del Calcivirus es agua o hielo se debe dejar de usarlos de inmediato; es también necesario descartar los contenedores de agua y hielo hasta que sean adecuadamente desinfectados.

Las perillas de las llaves de agua pueden ser también una fuente de contagio de Calcivirus.

¿Cuáles Son los Síntomas del Calcivirus?

Los síntomas típicos son:

- Nauseas
- Vomito
- Diarrea
- Cólicos Abdominales

El vomito se presenta con mas frecuencia e intensidad que la diarrea, por ello el virus se esparce en el ambiente. Esta es la razón por la cual la calcivirus en ocasiones se convierte en epidemia.

Los síntomas duran dos o tres días y las personas se recuperan sin consecuencias de largo plazo.

¿Cómo Prevenir Calcivirus?

El adecuado lavado de las manos es la mejor forma de prevenir la enfermedad. Es necesario lavarse las manos con agua caliente y jabón durante 20 segundos, después de ir al baño, antes de preparar los alimentos y antes de comer.

Los alcoholes que se venden en el mercado para desinfectar las manos pueden ser una alternativa cuando no tenemos agua a disposición y, siempre que las manos no estén visiblemente sucias.

Otras formas de prevenir el contagio con Calcivirus son:

- Cocinar los mariscos por completo antes de comerlos.
- Lavar las frutas y los vegetales antes de comerlos.

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