



Steve Troxler
Commissioner

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

Joseph W. Reardon
Director

El Queso Casero: un Puente a la Tuberculosis



La División de Protección de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura y Servicio al Consumidor de Carolina del Norte, recientemente alertó a la comunidad Hispana sobre un posible brote de Brucelosis (enfermedad infecciosa que puede causar graves daños a la salud) debido al consumo de un cierto queso casero traído a Carolina del Norte desde otras tierras.

Para continuar con el tema sobre los peligros de comprar queso casero, en esta ocasión se señalará sobre el riesgo que existe de contraer tuberculosis, cuando se compra quesos que no han sido inspeccionados y aprobados.

¿Qué Es la Tuberculosis?

Tuberculosis es una enfermedad infecciosa causada por la bacteria *Mycobacterium tuberculosis*, la cual afecta sobre todo a los pulmones, pero puede también afectar al sistema nervioso central, al sistema linfático, al sistema circulatorio, al sistema genitourinario; a los huesos y a las articulaciones.

Existe otro tipo de tuberculosis ocasionado por la bacteria *Mycobacterium Bovis*. Esta bacteria afecta principalmente al ganado y, a los seres humanos cuando consumen leche sin pasteurizar.

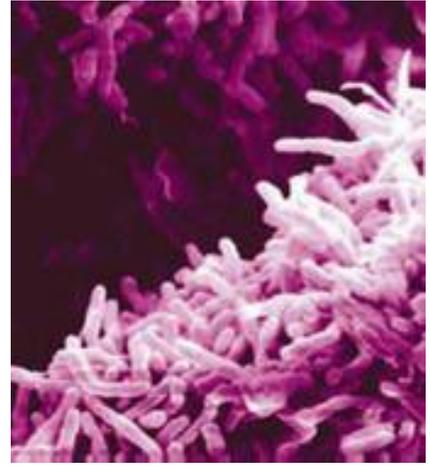
La Tuberculosis en la Comunidad Hispana

En la comunidad Hispana de los Estados Unidos existen casos de tuberculosis relacionada a la bacteria *Mycobacterium Bovis*.

En Nueva York, un bebé de 15 meses de nacido falleció debido a la tuberculosis y otras 35 personas resultaron también infectadas con esta enfermedad. Las investigaciones demostraron que la razón fue un queso preparado con leche sin pasteurizar que se trajo de México.

En San Diego California, 600 Hispanos fueron infectados por tuberculosis y el caso fue estudiado por la Universidad de California. El Dr. Danker y su equipo de investigadores

Concluyeron que la razón de esta epidemia de tuberculosis entre los Hispanos fue un queso sin pasteurizar preparado en casa, que se estuvo vendiendo sin pasar por inspección.



En Carolina del Norte también existe Tuberculosis en la comunidad Hispana y, la preocupación principal son los niños, ya que la bacteria *Mycobacterium Bovis* puede vivir muchísimos años en el organismo humano sin molestar hasta cuando la persona se encuentra débil, con las defensas bajas. Entonces la bacteria sale de su aletargamiento y ataca. Lo cual significa que los niños infectados hoy corren peligro en el presente y en el futuro.

¿Cómo Evitar Este Riesgo?

No consuma quesos u otros productos provenientes de leche sin pasteurizar, tampoco consuma quesos de fabricación casera, pues estos quesos no han sido inspeccionados.

Para mayor información comuníquese con la División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte: 919-733-7366