



Steve Troxler  
Commissioner

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

Daniel L. Ragan  
Director

## **Nuevos Testimonios sobre los Peligros de la Leche Cruda: los Supuestos Beneficios No Valieron la Pena**

Dos niños que pequeños actualmente sufren del Síndrome Urémico Hemolítico como consecuencia de haberse infectado con la bacteria E. coli 0157: H7 luego de haber bebido leche sin pasteurizar, necesitaran ser monitoreados de manera regular por lo menos hasta el final de su adolescencia para comprobar que sus riñones funcionan bien y que no sufren de hipertensión.

El Síndrome Urémico Hemolítico es una enfermedad que destruye las células rojas de la sangre y, es la causa más común de la falla repentina del funcionamiento de los riñones en los niños. Esta enfermedad afecta sobre todo a los niños aunque no únicamente a ellos. En la mayoría de los casos esta enfermedad es una consecuencia de la infección con la bacteria E. coli 0157: H7, originada por algún alimento y debido a ello es precedida por una diarrea muy fuerte.

Esta enfermedad se considera emergencia médica. Tiene un promedio de 5-10% de mortalidad. En la mayoría de los casos los niños se recuperan sin mayores consecuencias, pero en ocasiones los niños pueden desarrollar problemas crónicos en los riñones y tendrán que depender de terapias de remplazo.

Los dos niños mencionados en este artículo no son los únicos que enfermaron como consecuencia de haber consumido leche sin pasteurizar. Se presentaron 5 casos más confirmados y 7 por confirmar. Todas estas personas consumieron leche sin pasteurizar proveniente de la misma Finca lechera.

La leche cruda puede contener no solamente E. coli sino también Listeria, entre otras bacterias que pueden enfermarnos seriamente. Algunas de las razones son: vacas enfermas con la bacteria o, falta de higiene en la manipulación de la leche. Por ejemplo: embotellamiento manual de la leche; falla en las válvulas; tanques de transporte no desinfectados (pueden contener residuos de proteínas o de otros tipos); uso de baldes mal desinfectados; falta de lavado de las manos; falta de limpieza en los lavabos, pisos u otros; moscas volando alrededor de los tanques en que se almacena la leche, etc.

Como podemos apreciar la leche puede contaminarse fácilmente y, dados sus altos contenidos de proteína y de azúcar las bacterias pueden desarrollar muy rápidamente en la leche. Esta es la razón por la cual es peligroso tomar leche cruda sin pasteurizar.

Estos dos niños cuya salud se encuentra seriamente afectada en estos momentos viven en Connecticut y no son hispanos. Sin embargo, la práctica de beber leche cruda sin pasteurizar y de preparar queso con ella es muy común en Carolina del Norte.

¿Su niño o niña ha tomado leche o comido queso sin pasteurizar y enfermo con diarrea por ello? Si ese el caso: ¿Usted lo llevó o la llevó al doctor? ¿Le han hecho pruebas sobre el funcionamiento de los riñones?

La tradición no tiene porque entrar en conflicto con la ciencia. Comamos queso fresco, pero pasteurizado, fabricado en condiciones sanitarias, inspeccionado, legal.

**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**