LECHE CRUDA Y PRODUCTOS LÁCTEOS CRUDOS

RIESGOS Y RECOMENDACIONES

A pesar que en California la venta de leche cruda y productos lácteos crudos es legal, todos estos productos deben de llevar esta advertencia en sus etiquetas:

“ADVERTENCIA: La leche cruda y los productos lácteos de leche cruda (no pasteurizada) pueden contener microorganismos causantes de enfermedad. Las personas con mayor riesgo de enfermedad por estos organismos incluyen los recién nacidos, las personas mayores, mujeres embarazadas, personas que toman corticosteroides, antibióticos o antiácidos, y los que tienen enfermedades crónicas o de otras condiciones que debilitan su inmunidad." Es importante contar con la información correcta sobre consumir productos de leche cruda para que pueda tomar la mejor decisión para usted y su familia.

1. La leche cruda y productos lácteos crudos son productos con (por ejemplo, el queso fresco, queso, crema, etc.) leche que no ha sido pasteurizada (tratamiento térmico) para matar las bacterias. La leche cruda y productos lácteos crudos no son tan seguros como la leche pasteurizada y los productos lácteos elaborados con leche pasteurizada.

2. Leche cruda y productos lácteos crudos son inherentemente inseguros para los consumidores por que pueden contener uno o más tipos de bacterias que pueden causar leve a grave enfermedades. Estas bacterias incluyen *Brucella*, *Campylobacter*, productor de toxina Shiga *E. coli* tales como *E. coli* O157: H7, *Listeria*, *Mycobacterium bovis*, especies de *Salmonella*, y *Yersinia*.

3. La infección con una de estas bacterias puede ocurrir al beber leche cruda o comer los productos lácteos elaborados con leche cruda. Los síntomas de estas infecciones incluyen diarrea, calambres de estómago o fiebre. Raramente, también puede ocurrir enfermedad severa, incluyendo una enfermedad neurológica llamada síndrome de Guillain-Barré con Infección por *Campylobacter jejuni* insuficiencia renal aguda en los niños o los ancianos con *E. coli* O157: H7, y la muerte fetal o aborto involuntario en mujeres embarazadas con Infección por Listeria monocytogenes.

4. El riesgo de enfermedad grave, hospitalización o muerte por el consumo de leche cruda o productos lácteos crudos es mayor para los niños, mujeres

embarazadas y sus bebés, los ancianos y las personas con sistemas inmunológicos debilitados.

5. Los brotes de las infecciones por el consumo de leche cruda o productos con leche cruda se han documentado en todo el país. De 1998 a 2008, los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) documentaron 85 brotes de infecciones humanas que resultaron del consumo de leche cruda o queso elaborado con leche cruda. Un total de 1,614 enfermedades fueron reportadas, 187 hospitalizaciones y 2 muertes a causa de estos brotes. El número real de enfermedades asociadas con la leche cruda o productos lácteos crudos probablemente es mayor, porque no todos los casos de transmisión de la enfermedad alimentaria son reconocidos o reportados.

6. Los brotes en California debido a la leche cruda o productos con leche cruda incluye:

    a. Los casos de infecciones por *Salmonella* Dublín en la década de 1970 hasta principios de la década de 1980 que se asociaron con el consumo de leche cruda. Una investigación publicada en 1979 documentó 113 pacientes con 89 hospitalizaciones y 22 muertes. Varios de los pacientes tenían una enfermedad subyacente grave, como leucemia o linfoma que podrían haberlos predispuesto a un resultado más grave.

    b. Dos brotes de infección por *Campylobacter*, uno en 1984, donde varios niños y adultos se enfermaron después de beber leche cruda, durante un viaje a una lechería, y otro en 1985, donde varias personas se infectaron después de beber leche cruda en una gira a una planta embotelladora.

    c. Un brote de infección en 1985 por *Listeria monocytogenes* asociada con el consumo de queso Mexicano que afectó a 142 personas resultando en 48 muertes. De los casos, 93 eran de mujeres embarazadas o de su hijos que resulta en 30 muertes en los fetos y los recién nacidos.

    d. Dos brotes de infección por *Salmonella* multirresistente asociada con comer queso estilo mexicano sin pasteurizar en 1997 resultando en más de 100 de los casos confirmados mediante cultivo.

    e. Un brote de infección por *E. coli* O157 en septiembre de 2006 que afectó a seis niños, tres de los cuales fueron hospitalizados incluyendo dos con fallas del riñón.

    f. Una acumulación de infecciones de enfermedades diarreicas y *Campylobacter* en mayo-junio 2008 que afectaron a algunos miembros de un

programa que se prestan la vaca para el consumo de leche cruda, uno de los afectados desarrollo una forma de síndrome de Guillain-Barré que necesitó hospitalización prolongada.

7. El Departamento de Salud Pública de California recomienda que:

   a. las personas en mayor riesgo de enfermedades de transmisión alimentaria (niños, mujeres embarazadas, los ancianos y las personas con sistemas inmunológicos débiles) y aquellos que desean reducir su riesgo de contraer infecciones transmitidas por los alimentos no deben de consumir la leche cruda ni comer productos lácteos crudos.

   b. las personas que sufren de la enfermedad después de consumir leche cruda o productos lácteos crudos deben de consultar con su médico.

Varias agencias federales, incluyendo los Centros para el Control de Enfermedades y Prevención (CDC, en inglés) y la Administración de Comidas y Drogas (FDA, en inglés) han anunciado oficialmente los riesgos para la salud del consumo de leche cruda y productos lácteos crudos.

Para obtener más información acerca de la leche cruda y productos lácteos crudos visite:

CDC: http://www.cdc.gov/foodsafety/rawmilk/raw-milk-index.html
FDA: http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm079516