

1. Descripción del parásito

Es un parásito protozooario unicelular que causa la toxoplasmosis en el ser humano por consumo de alimentos vegetales y animales crudos o insuficientemente cocinados contaminados, y agua contaminada por falta de higiene e inadecuadas prácticas de manipulación.

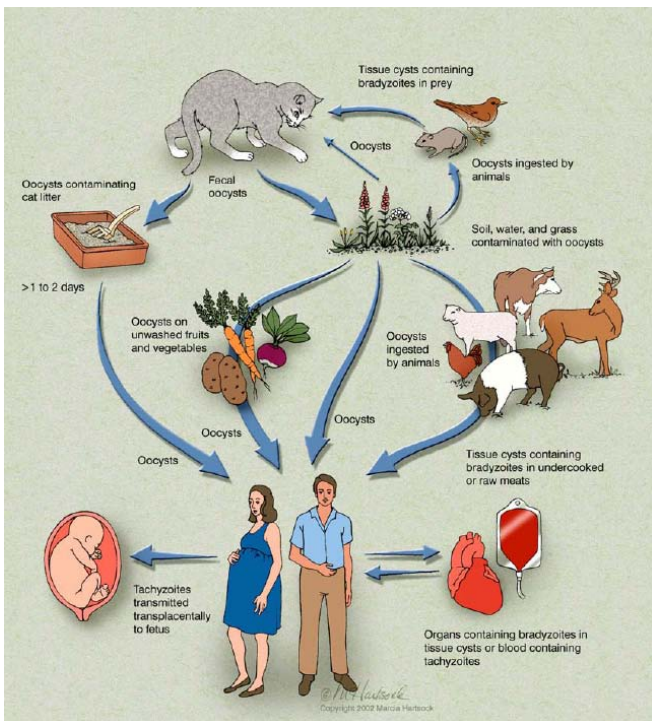
Ciclo biológico

Es un parásito ubicuitario en el medio ambiente y capaz de infestar a un rango amplio de huéspedes intermedios (mamíferos y aves) reproduciéndose finalmente en su hospedador final, el gato de la familia *Felidae* que lo elimina por las heces en forma de ooquistes.

Los ooquistes excretados por los gatos pueden ser ingeridos por los animales o por el ser humano, donde forman quistes y producen la toxoinfección denominada "Toxoplasmosis"

El ser humano es un hospedador accidental al consumir alimentos y agua contaminada, y se estima que el 25% de la población general es portadora del parásito *Toxoplasma*.

Figura 1: Ciclo biológico de *Toxoplasma gondii*



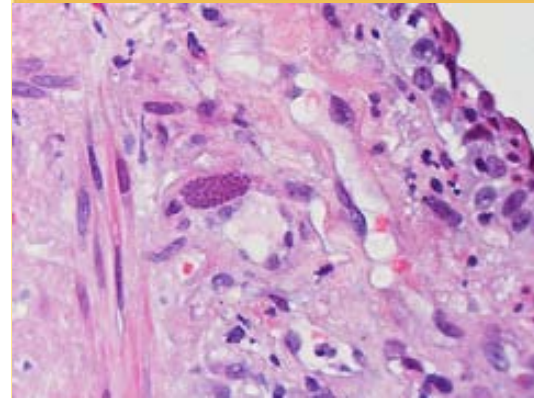
Fuente: EFSA

Condiciones de supervivencia

A diferencia de las bacterias, los parásitos no se multiplican en los alimentos ni producen toxinas, pero son muy resistentes a la refrigeración y a la congelación, aunque sensibles a los tratamientos térmicos.

Asimismo, sobrevive en el agua durante largos periodos de tiempo.

Toxoplasma



- ✓ *Toxoplasma* es un parásito que habita en los animales que puede causar toxoplasmosis en humanos por consumo de alimentos contaminados.
- ✓ Su principal hospedador son los gatos domésticos que excreta sus quistes en las heces, contaminando alimentos y agua.
- ✓ El 25% de la población general es portadora del parásito *Toxoplasma*.
- ✓ La especie asociada a brotes de toxoplasmosis de origen alimentario es *Toxoplasma gondii*.



Elika cuenta con información adicional sobre *Toxoplasma*:

- [riesgos biológicos](#)

TOXOPLASMA

28 de febrero de 2013

Etiología

La especie única asociada a brotes de toxoplasmosis en humanos de origen alimentario es *Toxoplasma gondii*.

2. Vías de Transmisión

Los seres humanos se infectan por diferentes vías:

1. **Contacto directo** con gatos domésticos infectados por falta de higiene.
2. Indirecto a través de **alimentos o agua contaminados** con heces de gato que contienen ooquistes por falta de higiene e inadecuadas prácticas de manipulación (principal vía de transmisión):
 - Personas: Los manipuladores de alimentos pueden ser portadoras de *Toxoplasma* de forma que al manipular los alimentos, sin tener en cuenta unas buenas prácticas de higiene, contaminan los alimentos.
 - Agua: El agua de riego puede estar contaminada con quistes de *Toxoplasma* transmitiéndose a las frutas y verduras frescas regadas con dicho agua.

3. Alimentos a considerar

Los alimentos más implicados en casos humanos de toxoplasmosis son alimentos derivados de oveja, cabra y cerdo consumidos crudos o insuficientemente cocinados:

- carne de oveja, cabra y cerdo, y sus derivados como embutidos
- leche de oveja y cabra y sus derivados como quesos

En menor medida, se han encontrados quistes de *Toxoplasma* en alimentos procedentes de ave (huevos, pollo), de vaca y carne de caza, así como en frutas, verduras lavadas y marisco criados en agua contaminada con quistes de *Toxoplasma*.

4. La toxiinfección alimentaria: Toxoplasmosis

La toxoplasmosis es una zoonosis (enfermedades transmitidas de animales a humanos) de origen alimentario, es decir que se transmite a los humanos a través del consumo de los productos alimenticios derivados de los animales (carne, huevos, etc) contaminados con *Toxoplasma*. De hecho, es la zoonosis parasitaria con mayor incidencia en humanos.

La infección parasitaria es asintomática en el 80% de la población, y en algunas personas provoca síntomas leves, como fiebre.

Grupos de riesgo

El grupo de alto riesgo lo forman las personas inmunodeprimidas, y especialmente las mujeres embarazadas.

La "toxoplasmosis congénita" se produce cuando una mujer se infesta poco antes o durante la gestación, con consecuencias neurológicas graves para el feto (3-6 de cada 1000 bebés nacen anualmente con toxoplasmosis).

- ✓ El *Toxoplasma* se puede transmitir a las personas por contacto directo o indirecto a través del consumo de alimentos o agua contaminados con heces que contienen los quistes del parásito
- ✓ La mayoría de toxoplasmosis se han asociado al consumo de alimentos vegetales y animales crudos o insuficientemente cocinados.



- ✓ Los grupos poblacionales más sensibles a la toxoplasmosis, son las mujeres embarazadas provocando daños neurológicos al feto.

Las zoonosis alimentarias son infecciones o enfermedades transmitidas de animales a humanos a través del consumo de alimentos derivados de los animales (leche, carne, etc) contaminados con patógenos (bacterias, parásitos y virus).

5. Límites legales

En el [Reglamento \(CE\) 2073/2005, DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios](#) no se establecen límites microbiológicos específicos para garantizar la seguridad en los alimentos susceptibles de ser contaminados con *Toxoplasma gondii*.



6. Medidas de control y prevención

En la cadena alimentaria

En la transformación de los alimentos, es importante aplicar las buenas prácticas de higiene y los programas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Tratamiento de inactivación

El principal tratamiento para destruir el parásito y sus quistes en los alimentos vegetales y procedentes de animales expuestos a la infestación por *Toxoplasma* es el tratamiento térmico de los productos cárnicos a temperaturas superiores a 67°C.

En el hogar

Debido a que muchos casos de toxoplasmosis ocurren en el hogar por consumo de carne y productos cárnicos crudos o poco cocinados, es necesario seguir unas buenas prácticas de higiene y manipulación en la preparación y cocinado de los alimentos para eliminar su contaminación con quistes de *Toxoplasma*:

- **Limpieza de las manos** antes de manipular cualquier alimento y, sobre todo, después de haber estado en contacto con animales, carne cruda o tierra.
- **Desinfección de los utensilios, tablas, superficies.**
- **Impedir que los gatos entren en contacto con las superficies en las que se van a preparar los alimentos.**
- **Cocinar bien todas las carnes y los productos elaborados con ellas y mantenerlos calientes hasta su consumo. Tras su consumo, refrigerar los excedentes lo antes posible.**
- **Lavar bien las frutas y hortalizas con agua corriente cuando vayan a ser consumidos en crudo.**
- **Evitar consumir leche cruda**, que no haya sufrido tratamiento térmico, y los productos derivados elaborados con ella.
- **Mantener la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos** susceptibles de haber sido contaminados con quistes de *Toxoplasma*.
- **No descongelar los alimentos a temperatura ambiente**, sino en la parte baja del frigorífico.
- **Evitar la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados.**



Consulta la [Base de Datos de Legislación de Elika](#)

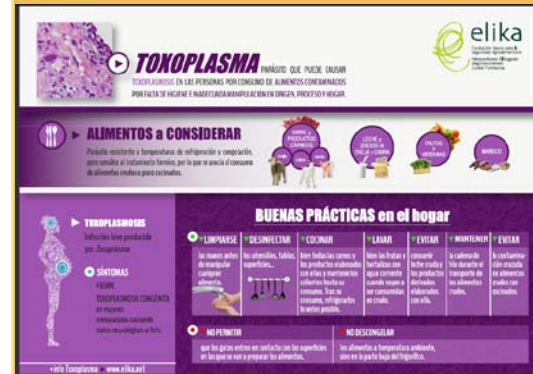
- ✓ Importante aplicar buenas prácticas de higiene y sistemas de autocontrol a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- ✓ El tratamiento térmico (>67°C) de alimentos destruye el parásito y sus quistes.

Debido a que muchas toxoplasmosis ocurren en el hogar por consumo de alimentos crudos o poco cocinados, es recomendable seguir unas buenas prácticas de higiene y manipulación en la preparación y cocinado de los alimentos.

7. Fuentes de información

- Wiki-Elika
http://wiki.elika.net/index.php/Toxoplasma_gondii
- EFSA- Scientific Opinion of the Panel on Biological Hazards on Surveillance and monitoring of *Toxoplasma* in humans, food and animals
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/583.pdf>
- EFSA- The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2010.
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2597.pdf>
- EFSA- Scientific Opinion on the risk posed by pathogens in food of non-animal origin. Part I. 2013
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3025.pdf>

Infograma Toxoplasma



TOXOPLASMA PARASITO QUE PUEDE CAUSAR
TOXOPLASMOSIS EN EL PERSONAL POR CONTACTO DE ALIMENTOS CONSERVADOS
POR FALTA DE HIGIENE E INADECUADA MANEJA EN LA CUNA, PRECISO Y HOGAR

ALIMENTOS a CONSIDERAR
Para evitar resistir a temperaturas de refrigeración y congelación, que eviten el deterioro térmico por lo que se evita el consumo de alimentos crudos y poco cocinados.

BUENAS PRÁCTICAS en el hogar

LIMPIARSE	DESINFECCIONAR	COZINAR	LAVAR	EVITAR	MANTENER	EVITAR
Las manos antes de manipular cualquier alimento.	Las superficies, cubos, recipientes.	Seis minutos como mínimo los productos animales cocinados hasta su consumo. En el caso de carnes, refrigerarlas en el mismo día.	Seis los platos y recipientes que se usen para preparar los alimentos.	Consumir los productos de origen animal, especialmente carnes, aves, leche.	La calidad de los productos al comprarlos, comprarlos en lugares adecuados.	La contaminación por contacto con superficies, platos y recipientes.

NO PERMITIR
que los gatos entren en contacto con las superficies en las que se van a preparar los alimentos.

NO DESCONGELAR
los alimentos a temperatura ambiente, sino en la parte baja del frigorífico.

© Eliko Toxoplasma - www.elika.net