

Información sobre la ciclosporiasis para restaurantes y vendedores de comida

Resumen

Desde el 1 de mayo de 2026, Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) han observado un aumento significativo en los casos de ciclosporiasis, una enfermedad intestinal. Se han confirmado más de 1,600 casos en 34 estados. Aunque todavía no se ha identificado un alimento específico como causa, los operadores de alimentos deben aplicar las mejores prácticas para la venta y preparación de productos frescos, como se describe a continuación.

¿Qué es la ciclosporiasis?

La ciclosporiasis es una enfermedad que causa diarrea y ocurre cuando una persona se infecta con un parásito llamado *Cyclospora*, que afecta el intestino. Un parásito es un organismo (un ser vivo) que vive dentro o sobre otro organismo.

¿Cómo se transmite?

La ciclosporiasis puede ocurrir cuando una persona consume alimentos o agua que estuvieron en contacto con heces. La transmisión directa entre personas es poco común, porque *Cyclospora* necesita entre 1 y 2 semanas después de salir del cuerpo para volverse contagioso.

¿Qué deben hacer los restaurantes y los minoristas?

Lavar

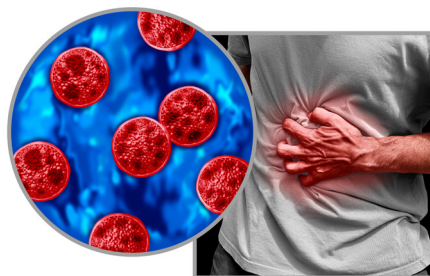
- Lávese las manos con agua y jabón antes y después de manipular frutas y verduras crudas.
- Lave y desinfecte tablas de cortar, superficies y utensilios usados para preparar, servir o almacenar productos.
- Lave todas las frutas y verduras bajo agua corriente antes de consumirlas, cortarlas o cocinarlas.
- Lave los productos aunque el empaque indique que están 'prelavados'

Preparar

- Cepille los productos de cáscara firme (como melones y pepinos) con un cepillo para productos que esté limpio y desinfectado.
- Corte y deseche las partes dañadas, magulladas o abiertas de las frutas y verduras antes de prepararlas y servir las.
- La limpieza y desinfección frecuentes de las superficies de contacto con alimentos, las vitrinas y los refrigeradores puede ayudar a reducir la probabilidad de contaminación cruzada
- Refrigere frutas y verduras cortadas, peladas o cocinadas lo antes posible.

Excluir

- No permita que trabajen empleados que tengan un diagnóstico de infección por *Cyclospora* o cualquier otra enfermedad que cause diarrea.
- Un empleado puede regresar al trabajo solo si presenta documentación médica que confirme que ya no tiene infección por *Cyclospora*.



En el pasado, brotes de ciclosporiasis en los Estados Unidos se han relacionado con productos frescos como frambuesas, repollo, albahaca, cilantro, perejil, brócoli, arvejas chinas, arvejas dulces y verduras de hojas verdes.