



COMUNICADO DE PRENSA 05/166S

John Riddle
Oficial de información, FAO
john.riddle@fao.org
(+39) 06 570 53259
(+39) 348 257 2921

Consumir productos avícolas no conlleva riesgos de gripe aviar si se cocinan adecuadamente La FAO y la OMS que es fundamental una buena higiene

Roma/Ginebra, 5 de diciembre de 2005 - El consumo de pollos y otras aves de corral no entraña riesgos si se cocinan debidamente, según afirmaron hoy en una declaración conjunta la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). La declaración está destinada a las autoridades nacionales en materia de seguridad e inocuidad de los alimentos. Sin embargo, hay que evitar que las aves procedentes de bandadas o granjas infectadas entren en la cadena alimentaria.

La FAO y la OMS han querido aclarar las cuestiones de inocuidad de los alimentos relacionadas con la crisis de gripe aviar. La [declaración](#) se ha difundido a través de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) y está disponible en seis idiomas.

En las zonas sin brotes de gripe aviar no hay peligro de que los consumidores estén expuestos al virus a causa de la manipulación o el consumo de aves de corral y productos avícolas.

En las zonas con brotes de gripe aviar, el cocinar las aves (por ejemplo, pollos, gallinas, patos, ocas, pavos y pintadas) a una temperatura igual o superior a 70 grados centígrados en su totalidad (de forma que no quede absolutamente nada de carne cruda o rosada) es una medida certera para eliminar el virus H5N1, según la FAO y la OMS. De este modo se asegura que no queden virus activos en el caso de que el ave estuviera infectada y hubiera entrado por error en la cadena alimentaria. Hasta la fecha no hay pruebas epidemiológicas de que las personas hayan contraído la enfermedad por consumir carne de aves infectadas si éstas fueron cocinadas adecuadamente.

Aves de Corral

La información actualmente disponible indica que, en la mayor parte de los casos humanos confirmados, las personas contrajeron la infección durante el proceso de sacrificio y manipulación casera de aves enfermas o muertas, antes de cocinarlas. La FAO y la OMS subrayan que en el proceso de sacrificio y preparación de un ave para su consumo, el momento más peligroso para la transmisión del virus de las aves infectadas a los seres humanos es el de matar al animal.

La mayoría de las cepas víricas se encuentran en el aparato respiratorio y en el tracto gastrointestinal de las aves infectadas, no en la carne. Sin embargo, los virus altamente patógenos, como la cepa H5N1, se difunden prácticamente por todo el cuerpo de un ave infectada, incluida la carne. La cocción con una temperatura igual o superior a 70 grados centígrados de la totalidad del producto alimentario inactivará los virus H5N1.

Durante el sacrificio, el desplume y el eviscerado del ave, los virus pueden transmitirse al ser humano a través del contacto directo. Además, las aves infectadas excretan el virus a través de las secreciones y en las heces. El contagio puede tener lugar también mediante la inhalación de polvo y posiblemente a través del contacto con superficies contaminadas por el virus.

En los lugares donde hay mercados de aves vivas, la costumbre de sacrificar, desplumar y eviscerar a los animales en casa favorece la exposición a partes de las aves que pueden estar contaminadas. Estas prácticas comportan por ello un riesgo de infección significativo en zonas con brotes de enfermedad.

No siempre es posible distinguir un ave infectada de una sana en las zonas con gripe aviar. Algunas especies, como los patos domésticos, pueden ser portadores de virus sin mostrar síntomas externos. Por eso la gente debe estar plenamente informada de las medidas preventivas, entre ellas el uso de equipo de protección. Hay que detener la práctica de sacrificar y comer aves infectadas, tanto enfermas como ya muertas, advirtieron FAO y OMS. Esos animales tampoco deben usarse como pienso.

Incluso en las zonas o países con brotes en curso, se considera muy escasa la posibilidad de que las aves infectadas entren en la cadena industrial avícola y finalmente se comercialicen o sean manipuladas por un consumidor o un empleado de restaurantes, recalcaron FAO y OMS. La higiene adecuada durante la preparación y la cocción de aves de corral a una temperatura igual o superior a 70 grados centígrados reforzará ulteriormente la inocuidad de la carne cocinada.

La correcta vacunación de aves de corral domésticas es una herramienta útil dentro de una estrategia general para el control del virus. Hay que llevarla a cabo de acuerdo con las normas y procedimientos de vacunación en vigor. A través de los programas de control locales, las aves de corral vacunadas pueden incorporarse a la cadena alimentaria sin peligros particulares para los consumidores.

Huevos

Los virus altamente patógenos de la gripe aviar pueden estar presentes en el interior y en la superficie de los huevos puestos por aves infectadas. Aunque, en general, un animal enfermo deja de poner huevos, los que daten de una fase inicial de la enfermedad podrían contener el virus, en la clara, en la yema y en la cáscara.

Una cocción adecuada destruirá los virus presentes en el interior del huevo. La pasteurización industrial para los productos de huevo líquido también resulta eficaz.

Los huevos procedentes de zonas donde haya brotes de la enfermedad no deben consumirse crudos ni parcialmente cocinados (yema sin cuajar). Hasta la fecha no hay pruebas epidemiológicas que indiquen que las personas hayan contraído la gripe aviar por consumir huevos o productos derivados.

Medidas de higiene recomendadas para reducir la exposición a los virus en zonas con brotes de gripe aviar

1. Ninguna ave procedente de bandadas infectadas debe entrar en la cadena alimentaria.
2. No consumir carne ni huevos crudos, ni parte alguna de un ave de corral (incluida la sangre) procedente de zonas con brotes de enfermedad.

3. Separar la carne cruda de los alimentos cocinados o listos para el consumo para evitar la contaminación. No utilizar la misma tabla de cortar o el mismo cuchillo para la carne cruda y los demás alimentos. No manipular alimentos crudos y cocinados sin lavarse las manos entre una fase y otra. No volver a poner la carne cocinada en la misma fuente o superficie en la que estaba antes de la cocción. No utilizar huevos crudos o pasados por agua para preparar alimentos que después no vayan a ser cocinados o tratados con calor.

4. Mantener la higiene y lavarse las manos. Después de manipular carne o huevos crudos congelados o descongelados, hay que lavarse concienzudamente las manos con jabón. Lavar y desinfectar todas las superficies y utensilios que hayan estado en contacto con la carne cruda.

5. Cocinar completamente y a fondo. La cocción completa de la carne de ave inactivará el virus. Hay que cerciorarse de que el centro del trozo de carne llegue a 70 grados centígrados (muy caliente) o de que no quede ninguna parte rosada. Las yemas de huevo no deben quedar líquidas ni semilíquidas (sin cuajar).