

FDA Foodborne Illness-Causing Organisms in the U.S. WHAT YOU NEED TO KNOW

While the American food supply is among the safest in the world, the Federal government estimates that there are about 48 million cases of foodborne illness annually—the equivalent of sickening 1 in 6 Americans each year. And each year these illnesses result in an estimated 128,000 hospitalizations and 3,000 deaths.

The chart below includes foodborne disease-causing organisms that frequently cause illness in the United States. As the chart shows, the threats are numerous and varied, with symptoms ranging from relatively mild discomfort to very serious, life-threatening illness. While the very young, the elderly, and persons with weakened immune systems are at greatest risk of serious consequences from most foodborne illnesses, some of the organisms shown below pose grave threats to *all* persons.

ORGANISM	COMMON NAME OF ILLNESS	ONSET TIME AFTER INGESTING	SIGNS & SYMPTOMS	DURATION	FOOD SOURCES
<i>Bacillus cereus</i>	<i>B. cereus</i> food poisoning	10-16 hrs	Abdominal cramps, watery diarrhea, nausea	24-48 hours	Meats, stews, gravies, vanilla sauce
<i>Campylobacter jejuni</i>	Campylobacteriosis	2-5 days	Diarrhea, cramps, fever, and vomiting; diarrhea may be bloody	2-10 days	Raw and undercooked poultry, unpasteurized milk, contaminated water
<i>Clostridium botulinum</i>	Botulism	12-72 hours	Vomiting, diarrhea, blurred vision, double vision, difficulty in swallowing, muscle weakness. Can result in respiratory failure and death	Variable	Improperly canned foods, especially home-canned vegetables, fermented fish, baked potatoes in aluminum foil
<i>Clostridium perfringens</i>	Perfringens food poisoning	8–16 hours	Intense abdominal cramps, watery diarrhea	Usually 24 hours	Meats, poultry, gravy, dried or precooked foods, time and/or temperature-abused foods
<i>Cryptosporidium</i>	Intestinal cryptosporidiosis	2-10 days	Diarrhea (usually watery), stomach cramps, upset stomach, slight fever	May be remitting and relapsing over weeks to months	Uncooked food or food contaminated by an ill food handler after cooking, contaminated drinking water
<i>Cyclospora cayentanensis</i>	Cyclosporiasis	1-14 days, usually at least 1 week	Diarrhea (usually watery), loss of appetite, substantial loss of weight, stomach cramps, nausea, vomiting, fatigue	May be remitting and relapsing over weeks to months	Various types of fresh produce (imported berries, lettuce, basil)
<i>E. coli (Escherichia coli) producing toxin</i>	<i>E. coli</i> infection (common cause of “travelers’ diarrhea”)	1-3 days	Watery diarrhea, abdominal cramps, some vomiting	3-7 or more days	Water or food contaminated with human feces
<i>E. coli</i> O157:H7	Hemorrhagic colitis or <i>E. coli</i> O157:H7 infection	1-8 days	Severe (often bloody) diarrhea, abdominal pain and vomiting. Usually, little or no fever is present. More common in children 4 years or younger. Can lead to kidney failure	5-10 days	Undercooked beef (especially hamburger), unpasteurized milk and juice, raw fruits and vegetables (e.g. sprouts), and contaminated water
Hepatitis A	Hepatitis	28 days average (15-50 days)	Diarrhea, dark urine, jaundice, and flu-like symptoms, i.e., fever, headache, nausea, and abdominal pain	Variable, 2 weeks-3 months	Raw produce, contaminated drinking water, uncooked foods and cooked foods that are not reheated after contact with an infected food handler; shellfish from contaminated waters
<i>Listeria monocytogenes</i>	Listeriosis	9-48 hrs for gastro-intestinal symptoms, 2-6 weeks for invasive disease	Fever, muscle aches, and nausea or diarrhea. Pregnant women may have mild flu-like illness, and infection can lead to premature delivery or stillbirth. The elderly or immunocompromised patients may develop bacteremia or meningitis	Variable	Unpasteurized milk, soft cheeses made with unpasteurized milk, ready-to-eat deli meats
Noroviruses	Variously called viral gastroenteritis, winter diarrhea, acute non-bacterial gastroenteritis, food poisoning, and food infection	12-48 hrs	Nausea, vomiting, abdominal cramping, diarrhea, fever, headache. Diarrhea is more prevalent in adults, vomiting more common in children	12-60 hrs	Raw produce, contaminated drinking water, uncooked foods and cooked foods that are not reheated after contact with an infected food handler; shellfish from contaminated waters
<i>Salmonella</i>	Salmonellosis	6-48 hours	Diarrhea, fever, abdominal cramps, vomiting	4-7 days	Eggs, poultry, meat, unpasteurized milk or juice, cheese, contaminated raw fruits and vegetables
<i>Shigella</i>	Shigellosis or Bacillary dysentery	4-7 days	Abdominal cramps, fever, and diarrhea. Stools may contain blood and mucus	24-48 hrs	Raw produce, contaminated drinking water, uncooked foods and cooked foods that are not reheated after contact with an infected food handler
<i>Staphylococcus aureus</i>	Staphylococcal food poisoning	1-6 hours	Sudden onset of severe nausea and vomiting. Abdominal cramps. Diarrhea and fever may be present	24-48 hours	Unrefrigerated or improperly refrigerated meats, potato and egg salads, cream pastries
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	<i>V. parahaemolyticus</i> infection	4-96 hours	Watery (occasionally bloody) diarrhea, abdominal cramps, nausea, vomiting, fever	2-5 days	Undercooked or raw seafood, such as shellfish
<i>Vibrio vulnificus</i>	<i>V. vulnificus</i> infection	1-7 days	Vomiting, diarrhea, abdominal pain, bloodborne infection. Fever, bleeding within the skin, ulcers requiring surgical removal. Can be fatal to persons with liver disease or weakened immune systems	2-8 days	Undercooked or raw seafood, such as shellfish (especially oysters)

For more information, contact: The U.S. Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition
 Food Information Line at 1-888-SAFEFOOD (toll free), 10 AM to 4 PM ET, Monday through Friday.
 Or visit the FDA Web site at www.fda.gov.

Si bien el suministro de alimentos en los Estados Unidos está entre los más seguros del mundo, el gobierno federal estima que hay alrededor de 48 millones de casos de enfermedades transmitidas por los alimentos anualmente, lo que equivale a que se enferme 1 de cada 6 estadounidenses. Y anualmente, estas enfermedades tienen como resultado 128.000 hospitalizaciones y 3.000 muertes.

La siguiente tabla incluye organismos causantes de afecciones transmitidas por los alimentos que con frecuencia provocan enfermedades en los Estados Unidos. Como lo indica la tabla, los peligros son muchos y diversos, con síntomas que van desde malestares relativamente leves hasta enfermedades muy graves, que ponen en peligro la vida. Si bien las personas muy jóvenes, los ancianos y quienes tienen el sistema inmunitario débil corren un mayor riesgo de padecer consecuencias graves producto de la mayoría de las enfermedades transmitidas por los alimentos, algunos de los organismos que se indican a continuación constituyen una verdadera amenaza para *todas* las personas.

ORGANISMO	NOMBRE COMÚN DE LA ENFERMEDAD	TIEMPO DE APARICIÓN DESPUÉS DE LA INGESTA	SÍNTOMAS	DURACIÓN	ORIGEN ALIMENTICIO
Bacillus cereus	Envenenamiento por consumo de alimentos con <i>B. cereus</i> .	De 10 a 16 horas	Calambres abdominales, diarrea acuosa, náuseas.	De 24 a 48 horas	Carnes, guisos, jugo de carne, salsa de vainilla.
Campylobacter jejuni	Campilobacteriosis	De 2 a 5 días	Diarrea, calambres, fiebre y vómitos; puede tener diarrea con sangre.	De 2 a 10 días	Carne de aves cruda o poco cocida; leche sin pasteurizar, agua contaminada.
Clostridium botulinum	Botulismo	De 12 a 72 horas	Vómitos, diarrea, visión borrosa, visión doble, dificultad para tragar, debilidad muscular. Puede causar insuficiencia respiratoria y la muerte.	Variable	Alimentos mal enlatados, especialmente verduras enlatadas en el hogar; pescado fermentado, papas asadas en papel de aluminio, ajo envasado.
Clostridium perfringens	Intoxicación de alimentos por <i>Perfringens</i>	8 a 16 horas	Calambres abdominales intensos, diarrea acuosa	Habitualmente 24 horas	Carnes, aves, salsa de carne, alimentos precocidos o deshidratados, alimentos con mal uso de la temperatura o del tiempo de cocción.
Cryptosporidium	Criptosporidiasis intestinal	De 2 a 10 días	Diarrea (generalmente acuosa), calambres estomacales, malestar estomacal, fiebre leve.	Puede que se remita y hayan recaídas durante semanas o incluso meses	Alimentos crudos o contaminados por una persona enfermo que la manipuló luego de cocinarla; agua potable contaminada.
Cyclospora cayatanensis	Ciclosporiasis	De 1 a 14 días, generalmente al menos 1 semana	Diarrea (generalmente acuosa), pérdida del apetito, pérdida de peso significativa, calambres estomacales, náuseas, vómitos, fatiga.	Puede que se remita y hayan recaídas durante semanas o incluso meses	Varios tipos de frutas y verduras frescas (bayas, lechuga y albahaca importadas).
E. coli (Escherichia coli) productor de toxina	Infección por <i>E. coli</i> (causa común de la "diarrea del viajero")	De 1 a 3 días	Diarrea acuosa, calambres abdominales, algo de vómito.	De 3 a 7 o más días	Agua o alimentos contaminados con excrementos humanos.
E. coli O157:H7	Colitis hemorrágica o infección por <i>E. coli</i> O157:H7	De 1 a 8 días	Diarrea aguda (a menudo con sangre), dolores abdominales y vómitos. Por lo general, no se tiene fiebre o se tiene muy poca. Es más común en niños de 4 años o menos. Puede causar insuficiencia renal.	De 5 a 10 días	Carne de res poco cocida (especialmente hamburguesas); leche y jugo sin pasteurizar; frutas y verduras crudas (ej. brotes); y agua contaminada.
Hepatitis A	Hepatitis	28 días en promedio (De 15 a 50 días)	Diarrea, orina oscura, ictericia y síntomas similares a los de la gripe, por ejemplo, fiebre, dolor de cabeza, náuseas y dolores abdominales.	Variable, de 2 semanas a 3 meses	Frutas y verduras crudas, agua potable contaminada, alimentos sin cocer o alimentos cocidos que no son recalentados luego de haber estado en contacto con una persona infectada que los manipuló.
Listeria monocytogenes	Listeriosis	De 9 a 48 horas para síntomas gastrointestinales, de 2 a 6 semanas para enfermedades invasivas	Fiebre, dolores musculares y náuseas o diarrea. Las mujeres embarazadas pueden tener síntomas leves similares a los de la gripe, y la infección podría ocasionar un parto prematuro o de un bebé muerto. Los ancianos o pacientes con deficiencias inmunitarias podrían contraer bacteremia o meningitis.	Variable	Leche sin pasteurizar, quesos blandos hechos con leche sin pasteurizar, carnes preparadas listas para comer.
Norovirus	Se le llama de distintas maneras: gastroenteritis viral, diarrea invernal, gastroenteritis aguda no bacteriana, envenenamiento por consumo de alimentos e infección por consumo de alimentos	De 12 a 48 horas	Náuseas, vómitos, calambres abdominales, diarrea, fiebre, dolor de cabeza. La diarrea es más frecuente en los adultos y los vómitos en los niños.	De 12 a 60 horas	Frutas y verduras crudas, agua potable contaminada, alimentos sin cocer o alimentos cocidos que no son recalentados luego de haber estado en contacto con una persona infectada que los manipuló; mariscos de aguas contaminadas.
Salmonella	Salmonelosis	De 6 a 48 horas	Diarrea, fiebre, calambres abdominales, vómitos	De 4 a 7 días	Huevos, aves, carne de res; no pasteurizados leche o jugos; quesos, frutas y verduras crudas contaminadas.
Shigella	Shigelosis o disentería bacilar	De 4 a 7 días	Calambres abdominales, fiebre y diarrea. La materia fecal puede contener sangre y mucosidad.	De 24 a 48 horas	Frutas y verduras crudas, agua potable contaminada, alimentos sin cocer o alimentos cocidos que no son recalentados luego de haber estado en contacto con una persona infectada que los manipuló.
Staphylococcus aureus	Envenenamiento por consumo de alimentos con estafilococos	De 1 a 6 horas	Inicio repentino de náuseas y vómitos severos. Calambres abdominales. Pueden presentarse diarrea y fiebre.	De 24 a 48 horas	Carnes de res, ensaladas de papa y huevo, y pasteles con crema no refrigerados o refrigerados incorrectamente.
Vibrio parahaemolyticus	Infección por <i>V. parahaemolyticus</i>	De 4 a 96 horas	Diarrea acuosa (ocasionalmente con sangre), calambres abdominales, náuseas, vómitos, fiebre.	De 2 a 5 días	Mariscos poco cocidos, tales como los moluscos.
Vibrio vulnificus	Infección por <i>V. vulnificus</i>	De 1 a 7 días	Vómitos, diarrea, dolores abdominales, infección transmitida por la sangre. Fiebre, sangrado bajo la piel, úlceras que deben extirparse quirúrgicamente. Puede ser fatal en el caso de personas con enfermedades hepáticas o sistemas inmunitarios débiles.	De 2 a 8 días	Mariscos poco cocidos, tales como los moluscos.