



Enfermedades transmitidas por virus, a través de alimentos

Agente causante	Síntomas	Alimentos típicos	Modos de contaminación	Prevención de la enfermedad
Virus de Hepatitis A (Hepatitis A)	Fiebre, debilidad, náuseas, malestar, ictericia.	Mariscos crudos o mal cocinados, ensaladas.	Contaminación fecal humana, directa o a través del agua.	Cocinando muy bien los alimentos, higiene general.
Norovirus (virus Tipo Norwalk)	Náuseas, vómitos, calambres estomacales diarrea, dolores de cabeza y cuerpo, fiebre leve.	Mariscos crudos o mal cocinados, ensaladas. Productos horneados, glaseados, agua contaminada y hielo. También puede transmitirse de persona a persona.	Contaminación fecal humana, directa o a través del agua.	Cocinando muy bien los alimentos, higiene general.
Rotavirus (Gastroenteritis viral)	Diarrea, especialmente en personas menores de edad.	Alimentos crudos o mal manipulados.	Mala higiene personal.	Higiene general.

Fuente: Enfermedades comunes en alimentos. Recuperado de <http://www.vldhealth.org/pdf/environmentalPDF/enfermedadesComunes.pdf>