

¿Qué es el Mycobacterium bovis (M. bovis)?

M. bovis es un microbio de la familia de bacterias que causan tuberculosis. El *M. bovis* causa un tipo de tuberculosis que puede afectar tanto a personas como a animales tales como las vacas.

En las personas, el *M. bovis* usualmente afecta a los ganglios linfáticos del cuello u órganos del aparato digestivo. Puede afectar también a los pulmones u otros órganos. Es una enfermedad tratable y curable.

¿Cómo se transmite el M. bovis a las personas?

Las personas se infectan comúnmente al comer o tomar productos lácteos no pasteurizados provenientes de regiones donde el *M. bovis* se encuentra presente en el ganado vacuno.

Con menor frecuencia, el *M. bovis* se transmite a través del aire cuando una persona con enfermedad pulmonar tose o estornuda.

Del 2004 al 2006, 87 personas fueron diagnosticadas con tuberculosis por M. bovis en San Diego; 98% eran Hispanos y muchos refirieron haber comido queso fresco proveniente de México.



¿Cuáles son los síntomas de la tuberculosis por M. bovis?

Los síntomas dependen de la parte del cuerpo que esté afectada y pueden incluir:

- **Dolor abdominal**
- **Inflamación de los ganglios linfáticos del cuello**
- **Tos de más de 3 semanas de duración**

Los síntomas generales de la tuberculosis por *M. bovis* pueden incluir fiebre, sudoración y pérdida de peso.



¿Es curable la tuberculosis por M. bovis?

¡Sí! La tuberculosis se trata con una combinación de antibióticos que se toman por lo menos durante 9 meses; sin embargo, si no se trata, puede ser mortal.

¿Porqué son peligrosos algunos productos lácteos?

Los productos lácteos, tales como el queso fresco, son elaborados algunas veces por personas que no cuentan con licencia sanitaria utilizando leche sin pasteurizar.

La leche no pasteurizada no se ha procesado lo suficiente como para matar a las bacterias peligrosas. Si la leche proviene de vacas infectadas con *M. bovis*, el queso puede estar contaminado con estas bacterias.

Este queso se vende con frecuencia en tianguis o por vendedores ambulantes en la calle o de casa en casa. Generalmente fue elaborado en México.

Los niños pequeños y los individuos con sistemas inmunológicos debilitados tienen mayor riesgo para desarrollar la enfermedad por *M. bovis*.

¿Cómo puedo protegerme del M. bovis?

Consuma sólo productos lácteos que estén etiquetados “pasteurizado”, y se encuentran en la sección refrigerada de las tiendas y mercados.

- **NO** consuma queso proveniente de vendedores ambulantes, que no cuentan con licencia sanitaria.
- **NO** tome leche cruda ni coma productos lácteos elaborados con leche cruda que pueda estar contaminada con *M. bovis*.



¿Qué debo hacer si ya comí productos lácteos no pasteurizados?

Llame a su médico si tiene síntomas de tuberculosis o está preocupado porque consumió productos lácteos no pasteurizados que pueden estar contaminados con *M. bovis*. La infección y la enfermedad por tuberculosis se pueden tratar eficazmente.

Si no cuenta con un proveedor de atención de salud, los exámenes y el tratamiento están disponibles en el

**Programa de Control de Tuberculosis
del Condado de San Diego.
(619) 692-8600**

**Para más información sobre seguridad
de alimentos o para poner una denuncia
sobre un vendedor ilegal, llame al:**

**Condado de San Diego
Departamento de Salud Ambiental
División de Alimentos y Vivienda
(619) 338-2283**

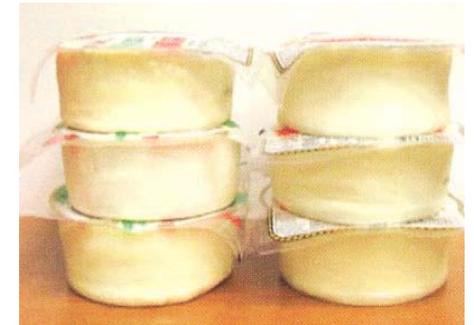
**Para más información sobre la
reglamentación del queso fresco, llame
al:**

**Departamento de Alimentos y
Agricultura de California
(909) 923-9929**



Condado de San Diego

Tuberculosis y Queso Fresco



Condado San Diego
Agencia de Servicios Humanos
y de Salud
Programa de Control de Tuberculosis
3851 Rosecrans Street, Suite 128
San Diego, CA 92110-3115
(619) 692-8600

www.sandiegotbcontrol.org

*Usted puede calificar para beneficios de Medi-Cal.
Las personas con infección o enfermedad por
tuberculosis podrían calificar también para TB-
Cal. Para información sobre su elegibilidad y para
solicitar un paquete informativo y solicitud, por
favor llame al 1-858-514-6885 o al número gratuito
1-866-262-9881.*

**¡Consuma Queso
no contaminado!**