Internal Cooking Temperatures: Restaurant Safety Fatality File – Spanish



Una persona ha muerto y ocho han sido hospitalizadas debido a la salmonela vinculada a la carne picada de vacuno

Una persona ha muerto y ocho han sido hospitalizadas debido a la salmonela vinculada a la carne picada de vacuno, según informó el viernes por la tarde el Centro de Control de Enfermedades (CDC) en un comunicado.

En el comunicado se indica que los CDC, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos y funcionarios de salud pública y reguladores estatales están investigando el brote de Salmonella Dublin en seis estados. La Salmonella Dublin es una cepa de bacterias que suele encontrarse en el ganado, pero que también puede infectar a los seres humanos y causar infecciones del torrente sanguíneo.

Hasta el viernes se habían notificado diez casos de infección relacionados con la carne picada de vacuno: ocho personas habían sido hospitalizadas y una había fallecido. Hubo un caso en Texas, Oklahoma y Iowa, dos en California y Kansas, y tres en Colorado. Una persona murió en California.

Los funcionarios aún no han identificado una única fuente común de la carne picada de vacuno que se cree que está propagando la Salmonella Dublin basándose en pruebas epidemiológicas y de laboratorio. Según los CDC, las personas enfermas declararon haber consumido diferentes marcas de carne picada en distintos lugares.

Las edades de los infectados oscilan entre los 48 y los 74 años, y el 80% son varones. Sus enfermedades comenzaron entre el 8 de agosto y el 22 de septiembre. Según el comunicado, es posible que aún no se hayan notificado algunos casos, ya que transcurren entre dos y cuatro semanas entre que una persona enferma y se notifica la enfermedad.

“De las nueve personas enfermas de las que se dispone de información, ocho (89%) fueron hospitalizadas, lo que es mucho más de lo que cabría esperar en el caso de las infecciones por Salmonella”, dice el comunicado. “La tasa de hospitalización suele rondar el 20%”.

“En cinco (50%) enfermos, se encontró Salmonella en muestras de sangre, lo que indica que sus enfermedades pueden haber sido más graves”, continúa.

El comunicado subraya que “los CDC no están aconsejando que los consumidores dejen de comer carne picada bien cocinada, ni que los minoristas dejen de vender carne picada”. Más bien recuerdan al público que no consuma carne picada cruda o poco hecha, y que utilice un termómetro de alimentos para asegurarse de que la carne alcanza una temperatura interna segura al cocinarla.

Los síntomas de la salmonelosis incluyen diarrea, fiebre y calambres estomacales, y suelen durar de cuatro a siete días.