



Fecha: 9 de junio, 2008

Preguntas generales: Bonnie Widerburg, 971-673-1282

Preguntas técnicas: Emilio DeBess, DHS, 971-673-1111

Brote de Salmonelosis en múltiples estados

Un brote multi estatal de salmonelosis relacionado con tomates contaminados ha alcanzado a Oregon, resultando en tres casos confirmados de la enfermedad. Dos casos adicionales están por confirmarse en espera del resultado de la prueba de laboratorio.

Dos de los casos son en los Condados de Umatilla y Union. El tercero, un residente del Condado de Washington, que posiblemente estuvo expuesto en California.

La Agencia de Medicinas y Alimentos de Estados Unidos (FDA, por sus siglas en Inglés) continúa su investigación.

Mientras tanto, la FDA ha publicado las fuentes que han sido determinadas como definitivamente no estar relacionadas con el brote, "dijo Emilio DeBess, D.V.M., M.P.H, epidemiólogo del Departamento de Servicios Humanos de Oregon de la División de Salud Pública.

"Dado el gran número de tomates que se encuentran disponibles y el número relativamente pequeño de los casos en Oregon, el riesgo es pequeño. Los consumidores que desean bajar sus riesgos pueden verificar y ver si los tomates son producidos localmente o están en la lista "sana" del FDA, en el Internet en www.fda.gov/oc/opacom/hottopics/tomatoes.html#retailers," dijo DeBess. "Productos sanos incluyen tomates ciruelas o tomate de tipo uva, los tomates vendidos aún en rama y aquellos cultivados en casa."

DeBess apuntó que la Salmonelosis puede causar serias, y a veces fatales infecciones, especialmente en niños pequeños, ancianos y personas con problemas en el sistema inmunológico.

La bacteria que causa las enfermedades son la Salmonelosis serotype Saintpaul. Oregon se encuentra trabajando con las autoridades federales, de otros estados y locales en la investigación. Según los últimos datos divulgados por el Gobierno, 166 personas han sufrido intoxicación por ingerir tomates contaminados con la bacteria y otros casos están pendientes en 17 estados – Arizona, California, Connecticut, Colorado, Idaho, Illinois, Indiana, Kansas, Michigan, Nuevo Mexico, Oklahoma, Oregon, Texas, Utah, Virginia, Washington, Wisconsin.

Salmonelosis es una infección bacteriana que puede causar diarrea, fiebre, y vómito. Los síntomas típicamente se desarrollan durante uno a cinco días después de haber consumido alimento contaminado. La mayoría de las personas se mejoran sin necesidad de atención médica aunque la enfermedad puede ser seria en los infantes y ancianos.

DeBess indicó que Oregon típicamente registra cerca de 15 casos de Salmonelosis Saintpaul cada año, y que Salmonelosis Saintpaul es uno de los cerca de 2, 500 serotypes de Salmonelosis.

#