

Reportan ocho muertes por brote de salmonella en Canadá y Estados Unidos

10/12/2023



Un brote de salmonella, que se relaciona con el consumo del melón, causó al menos ocho muertes en los Estados Unidos y en Canadá, informaron las autoridades sanitarias.

«En ambos países se registraron unos 369 contagios, y provocaron 140 hospitalizaciones, desde octubre.»

El número de víctimas fatales asciende a un total de cinco fallecidos en Canadá y otros tres en Estados Unidos, pero es probable que aumente la cantidad de infecciones», según consignó la agencia de noticias ANSA.

«Las bacterias se pueden encontrar en muchos tipos de alimentos, incluidos productos animales y frutas.»

Ya en septiembre de 2021, otro brote de salmonella, fue detectado en la zona metropolitana de Ontario (Canadá) y las

autoridades sanitarias ordenaron en ese caso, el retiro inmediato de las carnes de cerdos desmenuzadas, de todos los restaurantes al ser considerada como una potencial causa de la enfermedad, que se extendió a Estados Unidos», se detalló.

La empresa sospechada, «Sofia Produce LLC», trasladó las frutas vinculadas con la etiqueta «Malichita», que se cultivan por temporada veraniega con un gran contenido de agua y de sabor dulce, y que fueron «distribuidas en numerosos estados de ambos países», detallaron los responsables sanitarios.

La distribuidora «Trufresh», con sede en la ciudad de Phoenix, estado de Arizona, inició con urgencia el retiro del mercado «para prevenir mayores infecciones»

Los productos afectados se distribuyeron en Arizona, California, Maryland, Nueva Jersey, Tennessee, Illinois, Michigan, Wisconsin, Texas y Florida, así como en Ottawa y Ontario, Canadá,

La infección por salmonella afecta al aparato intestinal de las personas. Si bien la mayoría no alcanza a experimentar síntomas, en algunos casos pueden aparecer entre las 8 y 72 horas luego de la infección.

«Suele ser provocada principalmente por los consumos de carnes, aves o huevos (o sus derivados) que estén crudos o poco cocidos. Pueden pasar hasta tres días después de ingerir alimentos contaminados para que una persona se enferme», comunicó la Administración de Alimentos de Estados Unidos (FDA).