



SUSANA MARTINEZ, GOVERNOR

CARING FOR NEW MEXICO

CATHERINE D. TORRES, M.D., CABINET SECRETARY

Para publicación inmediata:
29 de Septiembre de 2011

Contacto de Prensa: Aimee Barabe (NM DOH)
Teléfono: (505) 470-2290
Jim Winchester (NMDOE)
Teléfono: (505) 231-8800

Nuevo México reporta que 13 casos de Listeriosis se ha confirmado han sido parte de un brote en muchos estados ligado a los melones

(Santa Fe) – Hasta la fecha, el Departamento de Salud de Nuevo México (DOH) ha identificado a 13 pacientes hospitalizados con infecciones de Listeria desde la mitad del mes de agosto, incluyendo 5 muertes. Los Centros para el Control y Prevención de las Enfermedades (CDC) han confirmado por medio de pruebas de las huellas de ADN que todos los 13 pacientes de Nuevo México son parte de un brote de Listeriosis en muchos estados, ligados a los melones cultivados por las Granjas Jensen en Rocky Ford, Colorado.

Los casos mortales en Nuevo México incluyen: Un hombre de 93 años de edad del condado de Bernalillo, una mujer de 61 años de edad del condado de Curry, un hombre de 63 años de edad del condado de Bernalillo, un hombre de 77 años de edad del condado de Mc Kinley y una mujer de 96 años de edad del condado de Lea. Los otros casos en Nuevo México provienen de los condados de Bernalillo, Chávez, Otero, De Baca y Valencia. La edad de estas personas varía de los 43 a los 96 años e incluyen 7 hombres y 6 mujeres.

DOH aconseja que nadie, especialmente aquéllos en alto riesgo de Listeriosis, (personas mayores, personas con sistemas inmunitarios débiles, recién nacidos, y mujeres embarazadas), coman melones Rocky Ford de las Granjas Jensen. Aun si algunos de los melones se han comido sin haber enfermado a las personas, tire el resto de los melones inmediatamente. La bacteria Listeria puede vivir en el mellón a la temperatura ambiental, y también en el refrigerador. Los melones que NO provienen de las granjas Jensen no son dañinos y se pueden comer. Si los consumidores no están seguros sobre el origen de los melones que compraron, deben de preguntar a la tienda de dónde provienen. Si usted no está seguro de los orígenes de los melones, la más segura cosa que hacer es ponerlos en una bolsa de plástico cerrada y luego tirarlos en un bote de basura cerrado.

Listeriosis, una grave infección usualmente causada al comer alimentos contaminados con la bacteria Listeria monocitógena, es un problema de salud pública importante en los Estados Unidos. Una persona con Listeriosis generalmente tiene fiebre y dolores musculares, precedidos frecuentemente por diarrea u otros síntomas gastrointestinales. Además de la fiebre y de los dolores musculares, los síntomas pueden incluir dolor de cabeza, cuello rígido, confusión, pérdida del equilibrio, y convulsiones. Las mujeres embarazadas que contraen Listeriosis típicamente experimentan únicamente una enfermedad leve, parecida a la gripe. Sin embargo, las infecciones durante el embarazo pueden llevar a que haya un aborto espontáneo, un mortinato, a



que den a luz prematuramente, o a que los recién nacidos nazcan con infecciones que amenazan su vida.

Los antibióticos recetados pronto pueden curar esta enfermedad potencialmente, y prevenir la infección al feto. Aun cuando se da tratamiento a tiempo, algunas infecciones de Listeria pueden resultar en la muerte. Si usted se siente enfermo con síntomas de Listeria y ha comido melones, por favor póngase en contacto con su médico.

Se puede encontrar más información sobre este brote de Listeriosis y las recomendaciones para reducir el riesgo de enfermarse con Listeriosis por los alimentos en la página Web de los CDC: <http://www.ced.gov.listeria/index.html>.

###