



SUSANA MARTINEZ, GOVERNOR

CARING FOR NEW MEXICO

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

Para publicación inmediata
13 de septiembre de 2011

Contactos de Prensa:
Aimee Barabe DOH
Teléfono: (505) 470-2290

Jim Winchester DOE
Teléfono: (505) 827-0314

Actualización sobre el brote de Listeriosis en múltiples Estados

(Santa Fe) – Investigaciones que se están llevando a cabo con la colaboración de agencias de salud pública locales, estatales y federales indican que la más probable causa del brote es un tipo de melón, llamado Melón de Rocky Ford, que crece en la región de Rocky Ford en el sudeste de Colorado. Estos melones fueron cosechados en agosto y septiembre, fueron ampliamente distribuidos en los Estados Unidos, y están disponibles actualmente en las tiendas de alimentos. Todos los 9 casos ocurridos en Nuevo México recuerdan haber comido melón antes de enfermarse. La Administración de Drogas y Alimentos (FDA por sus siglas en inglés) está trabajando muy estrechamente con los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés), con las firmas involucradas, y con las autoridades de salud pública en los estados donde la enfermedad ha ocurrido, para determinar la causa exacta de la contaminación. Mientras que la FDA ha identificado una fuente posible de contaminación del melón, no ha habido órdenes de dejar de venderlo en este momento. Los Inspectores del Departamento del Medio Ambiente de Nuevo México continúan obteniendo muestras de melones en varias tiendas de alimentos y de los distribuidores en el estado para analizarlas en el laboratorio.

El Departamento de Salud de Nuevo México y los CDC aconsejan a las personas que están en alto riesgo de contraer Listeriosis, incluyendo a los adultos mayores, personas con sistemas inmunológicos débiles, y mujeres embarazadas, que no coman melones que provengan de la región de Rocky Ford, Colorado.

Consejos generales sobre la seguridad en los melones:

- Los consumidores y las personas que preparan la comida deben de lavarse las manos antes y después de haber manejado cualquier melón entero, ya sean melones, sandías o melones de miel.
- Lave los melones y séquelos con un trapo limpio o con toallas de papel antes de cortarlo.
- El melón que ha sido cortado debe de consumirse pronto o de refrigerarse a o menos de 40 grados F (32-34 grados F es una temperatura óptima para guardar el melón cortado).
- Melones cortados que se dejen sin refrigerar por más de 4 horas deben de tirarse.



Office of the Secretary
1190 St. Francis Drive, N4100 • P.O. Box 26110 Santa Fe, New Mexico • 87502-6110
(505) 827-2613 • FAX: (505) 827-2530 • <http://www.nmhealth.org>

Para obtener más información acerca de este brote de Listeriosis, así como recomendaciones para reducir el riesgo de contagiarse de Listeriosis por causa de los alimentos vea la página de la Red de los CDC: <http://www.cdc.gov/nczved/divisions/dfbmd/diseases/listeriosis/091211.html>

###