Cross Contamination Fatality File – Spanish

La muerte de un hombre está relacionada con la salmonela en Rhode Island

Un anciano que dio positivo en las pruebas de salmonela ha muerto, según las autoridades de Rhode Island que investigan un brote de salmonela que ha enfermado a 39 personas.

El martes se registraron seis nuevos casos y, aunque no se ha determinado la fuente de contaminación, se han retirado los pasteles de una panadería local.

El hombre que falleció tenía más de 80 años y vivía en una residencia de ancianos de Warwick que había comprado recientemente pasteles de la panadería DeFusco’s Bakery de Johnston, dijo.

Los inspectores acudieron a DeFusco’s y encontraron contaminación cruzada y graves violaciones de la manipulación de los alimentos, dijo.

La causa más probable de la salmonela fue el consumo de pasteles que entraron en contacto con huevos crudos infectados, dijo el Departamento de Salud. Las cáscaras de los pasteles en DeFusco’s se habían almacenado en cajas de huevos usadas, dijo.

Quince personas enfermaron en la residencia de ancianos, mientras que el resto de los 39 casos se produjeron en otros lugares de la comunidad. Doce personas estaban en hospitales, dijo Beardsworth.

“Lo que tenemos ahora es un grupo de personas enfermas de salmonela”, dijo. “Lo que no tenemos son pruebas confirmadas por el laboratorio de una fuente de contaminación.

“Tenemos algunas pruebas circunstanciales que apuntan en cierta

dirección, pero todavía no tenemos nada confirmado", dijo.

Los primeros informes sobre el brote surgieron el viernes pasado, y la primera aparición de los síntomas fue el 14 de marzo, dijo. El hombre murió el miércoles 23 de marzo.

DeFusco's, que ha cerrado voluntariamente, fabrica productos como zeppoles, calzones y eclairs para otras panaderías, mercados y empresas de catering, dijo.

Beardsworth dijo que era probable que se informara de más enfermedades hasta el final de esta semana.

Los síntomas de la salmonelosis incluyen la aparición repentina de náuseas, vómitos y diarrea, normalmente entre 24 y 72 horas después de consumir alimentos contaminados, dijo.