

HAMBURGUESA ASADA CON E. COLI O157:H7 DEJA A UNA MUJER PARALIZADA

RIESGOS DE LOS CUALES DEBERIA PREOCUPARSE AL COCINAR CARNE MOLIDA:

Temperatura

- Cocine la carne a 68.3°C por 15 segundos o 71.1°C para matar bacterias instantáneamente.
- Use un termómetro con punta sensible digital para asegurarse que la carne alcanzó la temperatura adecuada.

Contaminación Cruzada

- Limpie y esterilice cualquier objeto o superficie que haya tocado la carne.
- Lávese y séquese las manos luego de haber tocado la carne.

Stephanie Smith, una profesora de baile de 22 años, pensó que solo tenía un virus estomacal tras sentirse dolorida y padecer calambres estomacales.



"Todos los días me pregunto, '¿Por qué a mi?' y '¿Por qué a causa de una hamburguesa?'"

Dichos síntomas empeoraron a tal punto que tuvo diarrea sangrienta, falla renal y ataques epilépticos. Sus síntomas fueron tan severos, que los médicos tuvieron que inducir un coma farmacológico que duró 9 semanas. Cuando despertó, estaba paralizada.

Los síntomas fueron causados por E. coli. Las autoridades de Minnesota determinaron que dicha contaminación provino de la hamburguesa que su madre cocinó el Domingo a la noche, al comienzo del otoño del 2007.

Adaptado del texto de Michael Moss y el New York Times (3 de Octubre del 2009)



LA CARNE MOLIDA
HA SIDO CULPABLE DE
POR LO MENOS 16
BROTOS EN EL 2007.
EN EL 2009, ESTE
PATÓGENO CAUSÓ
QUE CARNE VENDIDA
EN 3,000
SUPERMERCADOS
Y 41 ESTADOS, SEA
RETIRADA DEL
MERCADO.