

Jugo de compota de fruta relacionado con el brote de *E. coli* O157 en Winnipeg

Preparadores de alimentos deben tener cuidado para no contaminar alimentos y bebidas listas para consumir.

Lo que usted puede hacer:

- Lávese y séquese las manos con jabón, agua potable y toallas de papel antes de tocar alimentos.
- Cuando almacene alimentos en conservadoras o heladeras, ponga los alimentos listos para consumir (envueltos) encima de los alimentos crudos.



37 enfermedades y 18 hospitalizaciones relacionadas con el brote

Jugo de fruta es el sospechoso principal de enfermar a varios participantes de un festival en Winnipeg (Canadá) en Agosto de este año. La mayoría de los casos fueron asociados con un plato Ruso servido con jugo durante el "Folklorama," un evento cultural anual. Dicho plato contenía sopa de remolacha, albóndigas, arroz y el jugo de compota. La investigación se enfocó en el jugo luego de que tanto el plato vegetariano como el común hayan enfermado a quienes lo consumieron. El jugo fue el único elemento en común.

El jugo fue preparado hirviendo manzanas, arándanos y zarzamoras. Tras ser hervido 5-10 minutos, el jugo fue decantado a baldes de plástico y refrigerado hasta el momento de ser servido.



Jugos han sido relacionados con brotes en el pasado

- En 1996 jugos de la marca Odwalla contaminados con *E. coli* O157 enfermaron a 66 personas
- En el 2005, jugos de la marca Orchard Island Juice contaminados con *Salmonella* enfermaron a 15 personas
- En el 2006, jugo de zanahoria de la marca Bolthouse Farms causó 6 casos de botulismo y una muerte

Lo mas probable es que la contaminación haya ocurrido después de haber sido hervido

Ya que las frutas fueron lavadas y hervidas, lo mas probable es que el jugo haya sido contaminado por alguna persona o a causa de contaminación cruzada en la heladera. Los inspectores creen que la causa de la contaminación fue carne molida, la cual estaba siendo preparada en el mismo lugar.

