



Platos con tomates y pimientos dejados a temperatura ambiente pueden haber empeorado el brote.

La investigación conducida por los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en Inglés) concluyó que el brote de Salmonella del 2008, el cual enfermó a 1,500 personas fue causado por pimientos serranos. Salmonella idéntica a la del brote fue hallada en el agua usada por la granja donde dichos pimientos fueron cosechados. Los investigadores creen que la

salsa, la cual contenía pimientos, al haber sido dejada a temperatura superior a los 41 °F por mas de 4 horas, pudo haber aumentado el riesgo de causar salmonelosis. Tomates cortados en cubos, rebanadas o hechos puré pueden proveer un ambiente ideal para que la bacteria se multiplique. Mantener la salsa o guacamole a temperatura ambiente por mas de 4 horas es una costumbre riesgosa.

FOLLETO INFORMATIVO
28 DE MARZO DEL 2011

Abuso de temperatura, un factor causante del brote de Salmonella del 2008



Lo que puede hacer:

- Refrigere platos con tomates a temperaturas iguales o menores a 41 °F.
- Evite contaminación cruzada entre platos crudos y platos con tomates que se servirán a temperatura ambiente.
- Pida a su proveedor que siga buenas prácticas de agricultura.

EL ALMACENAMIENTO ADECUADO DE PRODUCTOS CON TOMATES PUEDE REDUCIR LOS RIESGOS



Para más información contacte a Ben Chapman, benjamin_chapman@ncsu.edu o a Doug Powell, dpowell@ksu.edu

www.foodsafetyinfosheets.com