



Comunicado de prensa

Para liberación inmediata: Octubre 6, 2017

Contacte:

[Lilian Bravo](#), Director of Public Health Partnerships

509-249-6514

[Melissa Sixberry](#), Director of Disease Control

509-249-6509

Pruebas de laboratorio relacionan la contaminación de la leche cruda con enfermedades

Los resultados de laboratorio confirmaron que la cepa de Salmonella encontrada recientemente en leche orgánica orgánica Pride & Joy Dairy coincide con la cepa que hospitalizó a dos residentes de Washington en enero. Las autoridades sanitarias están instando a los consumidores a no tomar leche orgánica cruda Pride & Joy Dairy en cualquier tamaño de recipiente o fecha de caducidad. El Distrito de Salud de Yakima ha estado en contacto con los vendedores locales y todos los productos de Pride & Joy han sido retirados de la tienda.

"La leche cruda no pasteurizada puede transportar bacterias y gérmenes nocivos. Las enfermedades transmitidas por los alimentos son posibles de muchos alimentos diferentes; sin embargo, la leche cruda es una de las más riesgosas ", dijo el Dr. Scott Lindquist, epidemiólogo de enfermedades transmisibles del estado de Washington.

La cepa única identificada en las enfermedades y la reciente muestra de lácteos, [Salmonella Dublín](#), se ha encontrado previamente entre los bovinos y los productos de ganado, incluyendo la carne vacuna y la cría de productos lácteos. Los bebés, los niños pequeños, los ancianos, las mujeres embarazadas y aquellos con un sistema inmunológico debilitado corren mayor riesgo.

"Si ha consumido estos productos y está experimentando síntomas como diarrea, diarrea con sangre, calambres en el estómago y vómitos, llame a su proveedor de atención médica", recomienda Melissa Sixberry, RN, Directora de Control de Enfermedades del Distrito de Salud de Yakima.

Puede encontrar más información sobre los riesgos para la salud de beber leche cruda en el sitio web del [Departamento de Salud del Estado](#).