



# County of Santa Cruz

## HEALTH SERVICES AGENCY

POST OFFICE BOX 962, 1060 EMELINE AVENUE SANTA CRUZ, CA 95061-0962  
(831) 454-4114 FAX: (831) 454-5049 TDD: (831) 454-4123

Unidad de Enfermedades Contagiosas

### AVISO DE SALUD PÚBLICA

3 de Agosto de 2006

**Para:** Los medios de difusión del Condado de Santa Cruz

**Contacto:** Laurie Lang, 831-454-4275

**Del:** Departamento de Salud Pública

**Tema:** Comida contaminada con frutos de mar (ostras) crudos

#### INCIDENTE

El Departamento de Servicios de Salud (CDHS) está investigando numerosos casos de *Vibrio parahaemolyticus*, una enfermedad gastrointestinal relacionada con la ingestión de ostras crudas. La mayoría de estos casos está vinculado con criaderos de ostras en ciertas áreas del Estado de Washington. Cuatro casos han sido reportados al Departamento de Salud Pública del Condado de Santa Cruz.

#### RECOMENDACIONES

- La Administración de Drogas y Comidas (FDA) recomienda a los consumidores abstenerse de comer ostras crudas como resultado de haber descubierto que las ostras recogidas en las últimas cosechas en el Estado de Washington están contaminadas con *Vibrio parahaemolyticus*.
- Se recomienda a los consumidores cocinar cuidadosamente las ostras cultivadas en esa área antes de comerlas. Cocinando las ostras se mata la bacteria, eliminando así el riesgo de enfermedad
- Si Ud. ha comido ostras crudas recientemente y está padeciendo de alguna enfermedad gastrointestinal, por favor consulte con su médico para iniciar un tratamiento. Los síntomas incluyen diarrea, vómitos y dolores abdominales

#### INFORMACION

Los consumidores pueden seguir disfrutando de las ostras en sus comidas, tomando en cuenta las siguientes recomendaciones:

- En restaurantes u otros lugares de servicio de comidas, pida ostras bien cocidas.
- Compre ostras que tengan las conchas cerradas. Deseche las ostras que tengan las conchas abiertas.
- Para las ostras con concha:
  1. Hiérvalas hasta que las conchas se abran. Una vez abierta cocínelas entre 3 y 5 minutos más.
  2. O para ostras cocinadas al vapor use agua hirviendo y cocínelas hasta que las conchas se abran. Una vez que se hayan abierto cocínelas entre 4 y 9 minutos más.

- Use cacerolas pequeñas para hervir las ostras. Si Ud. usa cacerolas grandes la distribución del calor no será pareja para toda la cantidad que hierva, y algunas ostras pueden no estar bien cocinadas.
- Descarte las ostras que no se hayan abierto durante la cocción.
- Para ostras que se comen por succión:
  1. Hiérvalas o póngalas al vapor por lo menos durante tres minutos y hasta que los bordes se hayan curvado.
  2. O fríalas por lo menos durante 3 minutos a 375 Grados Fahrenheit
  3. O hornéelas por lo menos por 10 minutos a una temperatura de 450 grados Fahrenheit

### **INFORMACION ADICIONAL**

Para mas información visite el sito de la Web: CDC [www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)

**Alerta de salud:** incluye alto nivel de importancia; requiere atención o acción inmediata.

**Aviso de Salud Pública:** proporciona información importante respecto a un incidente o situación, puede no requerir atención inmediata.

**Información al día:** provee información importante respecto a un incidente o situación; raramente requiere atención inmediata.