



## NEWS RELEASE

---

**FOR IMMEDIATE RELEASE**

**CONTACT:** Maria Peinado  
mariapeinado@co.imperial.ca.us

**DATE:** Friday, April 27, 2018

**Tel:** 442-265-1348

### **The Imperial Public Health Department Reminds Individuals Not to Consume Romaine Lettuce due to *E. Coli* Infections**

EL CENTRO – The Imperial County Public Health Department is providing additional information regarding the multistate outbreak of *E. Coli* 0157:H7 infections that have been linked to romaine lettuce. According to the U.S. Food and Drug Administration (FDA), a total of ninety-four individuals from twenty-two states have become ill. The most recent illness started on April 12, 2018. In California there have been four cases detected in Alameda, Berkeley, Fresno, and Orange. No cases have been reported in Imperial County. Information collected to date indicates that the romaine lettuce is from the Yuma, Arizona area.

Dr. Stephen Munday, County Health Officer stated, “This outbreak of *E. coli* is particularly severe with a higher percentage of people being hospitalized. For that reason, it is important that individuals stay vigilant and aware of where their romaine lettuce is coming from in order to avoid illness. If you have store-bought chopped romaine lettuce at home, do not eat it and discard it. If you don’t know if the lettuce is romaine, do not eat it and discard it as well.”

Since the outbreak was announced this month, Imperial County Public Health Department Environmental Health staff have been inspecting local markets and stores to determine the originating source of their romaine lettuce and to ensure the stores are aware of the outbreak. Staff have been informing local retailers that if they cannot identify the originating source of their produce, they should remove the product from the shelves. Local restaurants are advised not to serve or sell any romaine lettuce from the Yuma, Arizona growing region. This includes whole heads, and hearts of romaine, chopped romaine, and salads and salad mixes containing romaine lettuce. Restaurants and retailers should ask their suppliers about the source of their romaine lettuce.

People usually get sick from Shiga toxin-producing *E.Coli* 2-8 days after swallowing the germ. Most people infected with *E.coli* develop diarrhea that can be bloody, severe stomach cramps, and vomiting. Most people recover within one week. Some illnesses last longer and can be more severe, resulting in a type of kidney failure called hemolytic uremic syndrome (HUS). HUS can occur in people of any age, but is most common in young children under 5 years, older adults, and people with weakened immune systems. Symptoms of HUS can include fever, abdominal pain, pale skin tone, fatigue

-- *more* --

and irritability, small, unexplained bruises or bleeding from the nose and mouth, and decreased urination.

Take steps to prevent *E. coli*:

- Wash your hands. Wash hands after using the restroom or changing diapers, before and after preparing or eating food, and after contact with animals.
- Don't prepare food or drink for others when you are sick.
- Cook meats properly. Cook steaks and roasts to at least 145°F and let rest for 3 minutes after you remove meat from the grill or stove. Cook ground beef and pork to at least 160°F. Use a food thermometer to check the temperature of the meat.
- Don't cross-contaminate. Thoroughly wash hands, counters, cutting boards, and utensils after they touch raw meat.
- Wash fruits and vegetables in running water before eating, unless the package says the contents have been washed.
- Avoid unpasteurized dairy products and juices.

For additional information regarding the outbreak, visit the Centers for Disease Control and Prevention (CDC) at <https://www.cdc.gov/ecoli/2018/o157h7-04-18/index.html>. If you have specific questions regarding *E. Coli*, please contact the Public Health Department Epidemiology Program at 442-265-1464.

**Find us on Facebook, follow us on Twitter**





# COMUNICADO PARA MEDIOS DE COMUNICACION

PARA DIFUSION INMEDIATA

CONTACT: Maria Peinado  
mariapeinado@co.imperial.ca.us

FECHA: viernes 27 de abril 2018

Tel: 442-265-1348

## El Departamento de Salud Publica Le Recuerda al Publico Que No Consuman Lechuga Romana Para Evitar Infección Con *E. Coli*

EL CENTRO – El Departamento de Salud Pública del Condado Imperial está ofreciendo mayores informes sobre el brote multiestatal de infecciones con *E. coli* 0157:H7 que han sido vinculadas con lechuga romana. Según la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA por sus siglas en inglés) un total de ochenta y cuatro personas de diez y nueve estados se han enfermado. La enfermedad más reciente inicio el 12 de abril, 2018. En California ha habido cuatro casos detectados en Alameda, Berkeley, Fresno y Orange. No se han reportado casos en el Condado Imperial. Información coleccionada hasta la fecha indica que la lechuga romana afectada es de Yuma, Arizona.

El Dr. Stephen Munday, Oficial de Salud del Condado Imperial, comento, “Este brote de *E. Coli* es particularmente severo con un alto porcentaje de personas hospitalizadas. Por esta razón es importante que las personas sigúan vigilantes y al tanto de donde viene su lechuga romana para evitar enfermarse. Si tienen lechuga romana en casa que compraron en una tienda, no la consuman. Si no sabe si la lechuga es romana, no la consuma y descártela.”

Desde que se anunció el brote este mes, personal de salud ambiental del Departamento de Salud Pública del Condado Imperial ha estado inspeccionando mercados y tiendas en la localidad para determinar si tienen lechuga romana y para asegurar que los negocios estén al tanto del brote. Se les ha informado a los negocios que venden verduras que, si la lechuga romana es de Yuma, AZ o si la fuente del producto no se puede identificar con certeza que se remueva de la venta. Además, se le está comunicando a restaurantes también que no sirvan o vendan lechuga romana de Yuma, AZ. Esto incluye las cabezas de lechuga, lechuga cortada, así como ensalada o ensalada mixta que contenga lechuga romana. Los restaurants y tiendas deben preguntarles a sus proveedores de donde viene la lechuga romana que entregan.

Por lo general, las personas se enferman a causa de la *E.coli*, productora de las toxina de Shiga, 2 a 8 días después de tragar el microbio. La mayoría de las personas infectadas con *E. coli* presentan diarrea (a menudo con sangre), cólicos estomacales fuertes y vómitos. La mayoría de ellas se recuperan en una semana. Algunos casos

-- más --

de enfermedad duran más tiempo y pueden ser más graves, y llevan a un tipo de insuficiencia renal llamada síndrome urémico hemolítico (HUS por sus siglas en inglés). El HUS puede presentarse en personas de cualquier edad, pero es más común en los niños menores de 5 años, los adultos mayores y las personas con el Sistema inmunitario debilitado. Los síntomas de HUS pueden incluir fiebre, dolor abdominal, piel pálida, fatiga e irritabilidad, moretones pequeños que no tienen explicación o sangrado de la nariz y de la boca, y menor cantidad de orina.

Tome estas medidas para prevenir una infección por *E. coli*:

- Lávese las manos. Lávese las manos después de ir al baño o de cambiar pañales, antes y después de preparar o comer alimentos, y después de tener contacto con animales.
- No prepare alimentos o bebidas para otras personas cuando esté enfermo.
- Cocine las carnes completamente para eliminar los microbios dañinos. Cocine los bistecs y los asados a por lo menos 145 °F y deje que reposen durante 3 minutos después de retirar la carne de la parrilla o de la estufa. Cocine la carne molida y la carne de cerdo a por lo menos 160 °F. Use un termómetro de alimentos para medir la temperatura de la carne.
- Evite la contaminación cruzada en las áreas de preparación de alimentos. Lávese bien las manos y limpie los mesones, las tablas de cortar y los utensilios después de que hayan estado en contacto con carnes crudas.
- Lave las frutas y verduras antes de comerlas, a menos que el paquete diga que ya fueron lavadas.
- Evite la leche cruda, otros productos lácteos sin pasteurizar y los jugos sin pasteurizar.

Para mayores informes sobre el brote, visite los Centros de Prevención y Control de Enfermedades (CDC) en <https://www.cdc.gov/ecoli/2018/o157h7-04-18/index.html> . Si tiene una pregunta específica sobre *E. coli*, favor de comunicarse al Programa de Epidemiología del Departamento de Salud Pública del Condado Imperial al 442-265-1464.

**Encuétranos en Facebook, síganos en Twitter**

