



UN MINUTO DE SALUD CON LOS CDC

Carne de res: Que no se vea roja (Beef: Get the Red Out)

Dos brotes multiestatales de toxina Shiga causante de infecciones por E. coli O157 vinculados a carnes molida de res en un rastro de Nebraska - Estados Unidos, 2008

Recorded: May 18, 2010; posted: May 27, 2010

Este programa es una presentación de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades. CDC – gente - segura - saludable.

Poner hamburguesas en la parrilla puede ser parte de una velada tranquila, pero si no se siguen algunas precauciones simples, las consecuencias pueden ser graves. *E. coli* es un tipo de enfermedad transmitida por los alimentos que puede ser ocasionada por un manejo inadecuado o una cocción insuficiente de la carne de res. Si bien la mayoría de las veces la infección por *E. coli* se elimina sin mayor problema, en algunos casos, particularmente en niños menores de cinco años, las consecuencias pueden ser mortales. La carne de res debe cocerse a una temperatura interna de por lo menos 160 grados Fahrenheit. No olvide lavarse bien las manos y todas las superficies que hayan estado en contacto con la carne cruda y mantenerla siempre separada de otros alimentos.

Gracias por sintonizar *Un minuto de salud con los CDC*.

Para obtener la información de salud más precisa visite www.cdc.gov/español o llame a cualquier hora al 1-800-CDC-INFO, es decir, 1-800-232-4636.