

Investigación sobre el brote de E. coli O157:H7: Cebollas (octubre de 2024)

Continúa la investigación y el análisis de muestras de la FDA.

English (/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-e-coli-o157h7-onions-october-2024)



Producto

Las cebollas cortadas en julianas en hamburguesas de cuarto de libra de McDonald's (Quarter Pounder) previamente vendidas son la fuente probable de contaminación, según los datos epidemiológicos y de rastreo. El 22 de octubre de 2024, Taylor Farms inició un retiro voluntario de cebollas amarillas enviadas a McDonald's y otros clientes de servicios

de alimentos. Los clientes del servicio de alimentos que fueron afectados han sido contactados directamente. McDonald's dejó de usar las cebollas retiradas de Taylor Farms en las tiendas McDonald's en los estados afectados.

Síntomas de la bacteria *E. coli* ([/food/foodborne-pathogens/escherichia-coli-e-coli](#))

Los síntomas comienzan a los pocos días de consumir alimentos contaminados o hasta nueve días después. Los síntomas incluyen calambres estomacales intensos, diarrea, fiebre, náuseas o vómitos. Algunas infecciones pueden causar diarrea grave con sangre y provocar afecciones potencialmente mortales, como un tipo de insuficiencia renal denominado síndrome urémico hemolítico (SUH), o el desarrollo de presión arterial alta, enfermedad de los riñones crónica y problemas neurológicos.

Establecimientos afectados

Los establecimientos McDonald's de CO, KS, UT y WY y partes de ID, IA, MO, MT, NE, NV, NM, OK y UT han dejado de utilizar temporalmente las cebollas cortadas en julianas. McDonald's ha reintroducido cebollas cortadas en julianas de un proveedor de cebolla diferente en tiendas donde dejó de usar cebollas cortadas en julianas temporalmente.

Las cebollas retiradas del mercado fueron distribuidas a clientes de servicios de alimentos en CO, IA, ID, KS, MO, MT, NE, NM, NV, OK, UT y WY.

En este momento, la FDA no tiene conocimiento de ningún caso o producto afectado fuera de los Estados Unidos.

Estado de la investigación

En curso; se facilitarán actualizaciones a medida que estén disponibles.

Recomendaciones

- Los clientes del servicio de alimentos no deben comer, vender o servir cebollas amarillas de Taylor Farms retiradas del mercado y deben seguir los [consejos de seguridad para la manipulación y limpieza de alimentos de la FDA \(\[/food/buy-store-serve-safe-food/manipulacion-segura-de-los-alimentos-lo-que-usted-debe-saber\]\(#\)\)](#), y tener cuidado adicional en la limpieza y desinfección de cualquier superficie y recipiente que pueda haber estado en contacto con el producto retirado del mercado para reducir el riesgo de contaminación cruzada. Los clientes también deben

asegurarse de no congelar las cebollas retiradas del mercado o alimentos que contengan cebollas retiradas del mercado.

- Según la información disponible, es poco probable que las cebollas amarillas retiradas del mercado se vendieran a tiendas de comestibles o directamente a los consumidores.

Última actualización

13 de noviembre de 2024

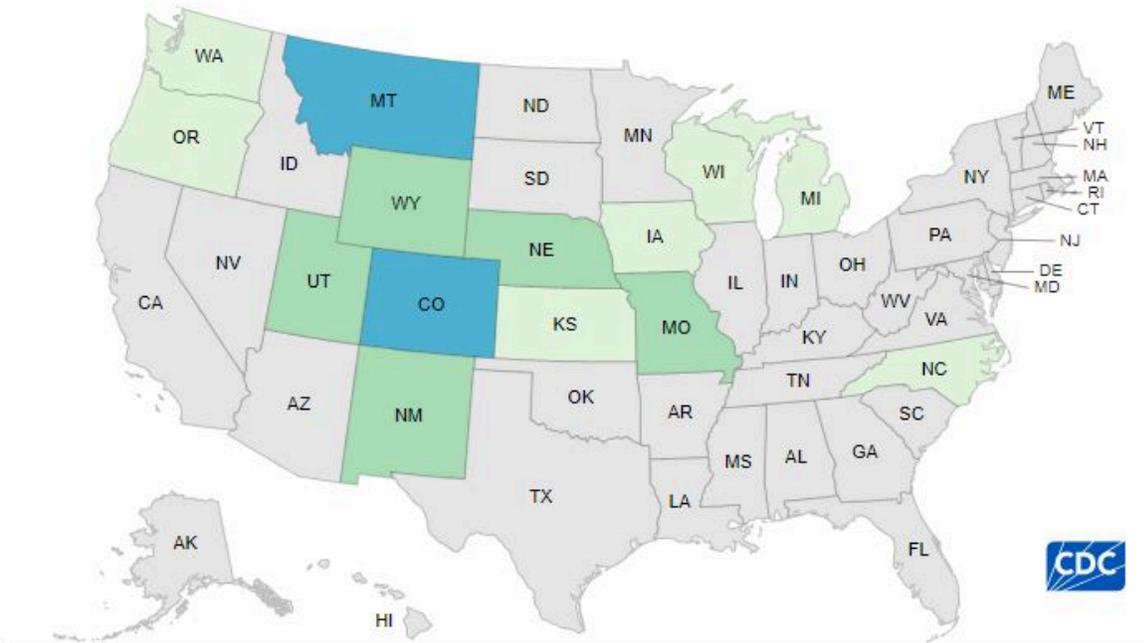
La FDA, los CDC y los colaboradores estatales continúan investigando un brote multiestatal de E. coli O157:H7 vinculado a cebollas cortadas en julianas servidas en hamburguesas de un cuarto de libra (Quarter Pounder) en restaurantes McDonald's en ciertos estados. Hasta el 13 de noviembre de 2024, se han reportado 104 personas infectadas con la cepa de brote de E. coli O157:H7 en 14 estados. De 98 personas con información disponible, 34 han sido hospitalizadas y 4 personas desarrollaron síndrome urémico hemolítico, una afección grave que puede causar insuficiencia renal. Se ha reportado una muerte de un adulto mayor en Colorado. Esta persona no es una de las que desarrolló el síndrome urémico hemolítico. De las 81 personas entrevistadas, 80 (99%) reportan haber comido en McDonald's. Setenta y cinco personas pudieron recordar alimentos específicos del menú que comieron en McDonald's. 63 de 75 personas (84%) reportaron un alimento del menú que contenía cebolla fresca cortada en julianas.

La FDA, el Departamento de Agricultura de Colorado (CDA) y el Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado (CDPHE) han recolectado muestras de cebolla y ambientales de tiendas de McDonald's, centros de distribución y compañías de interés para análisis de laboratorio. En este momento, una muestra de la FDA de cebollas retiradas del mercado ha dado positivo para E. coli, pero es una E. coli que no produce toxina Shiga O157:H7 (STEC) y no coincide con la cepa del brote ni con ninguna otra enfermedad clínica. El análisis de secuenciación del genoma completo (WGS) determinó que la muestra es positiva para E. coli O168:H8 y contiene el gen de la toxina Shiga stx2a. Los resultados de muestras adicionales están pendientes. En esta actualización se proporcionará más información a medida que esté disponible.

La FDA ha completado inspecciones en el centro de procesamiento de Taylor Farms en Colorado y un cultivador de cebolla de interés en el estado de Washington.

McDonald's dejó de usar cebollas cortadas en julianas en las hamburguesas de Quarter Pounder en los estados afectados, y Taylor Farms retiró las cebollas amarillas el 22 de octubre de 2024. Taylor Farms notificó a los clientes de servicios de alimentos que no debían vender ni servir cebolla amarilla retirada del mercado. La FDA continúa trabajando con Taylor Farms y sus clientes directos para determinar si son necesarios retiros adicionales de clientes. Los clientes de servicios de alimentos no deben seguir distribuyendo cebollas retiradas del mercado. Según la información disponible, las cebollas retiradas del mercado no deben estar disponibles para su compra en las tiendas de comestibles. McDonald's ha reintroducido cebollas cortadas en julianas de un proveedor de cebolla diferente en su menú completo. En este momento, no parece haber una preocupación presente de seguridad alimentaria relacionada con este brote en los restaurantes McDonald's.

Mapa del recuento de casos facilitado por los CDC



Number of Sick People

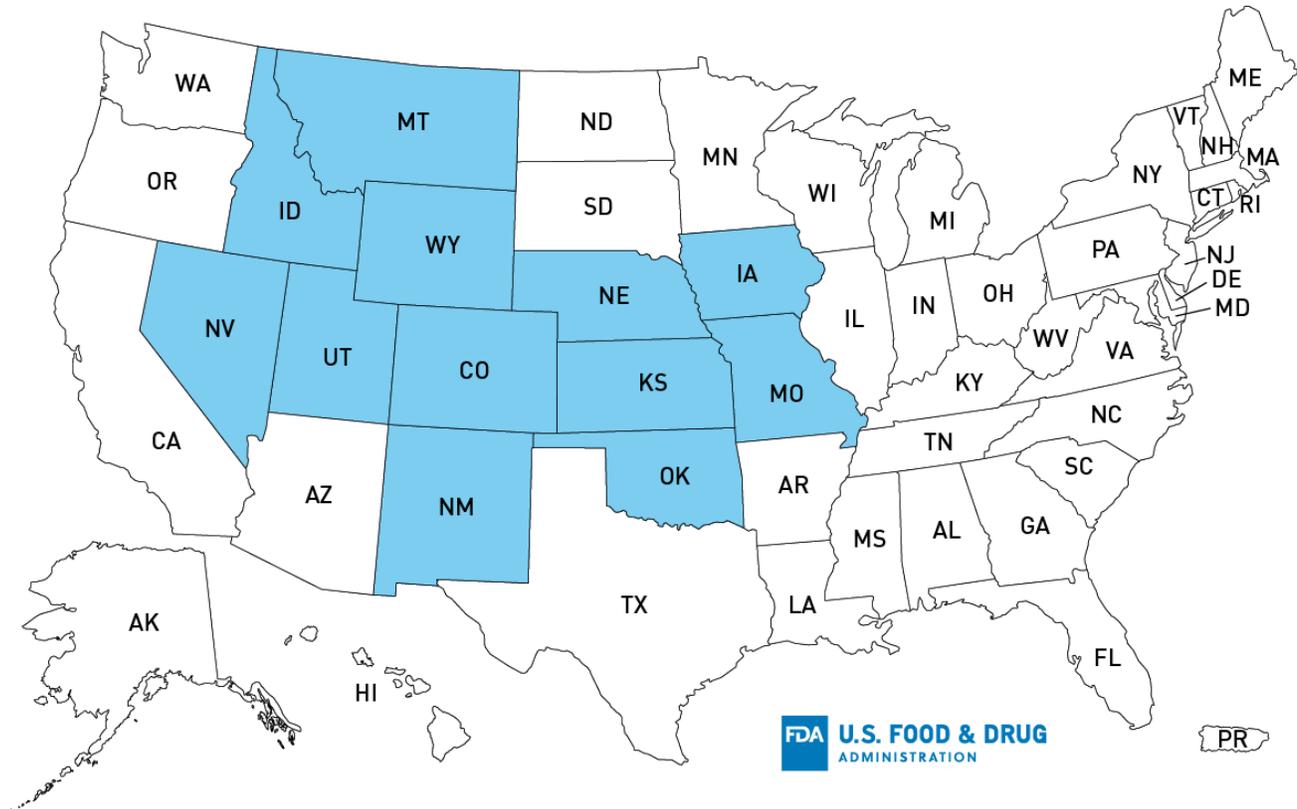
1 to 5

6 to 15

16 to 30

Mapa de distribución de cebollas amarillas retiradas de Taylor Farms en los Estados Unidos

Se confirmó la distribución en los estados que se nombran a continuación, pero el producto podría haberse distribuido en otros lugares más, llegando a otros estados.



Recuento de casos

Total de casos: 104

Hospitalizaciones: 34

Muertes: 1

Última manifestación de la enfermedad: 21 de octubre de 2024

Estados con casos: CO, IA, KS, MI, MO, MT, NC, NE, NM, OR, UT, WA, WI, and WY

Enlaces útiles

- [Alerta sobre inocuidad alimentaria de los CDC](https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/e-coli-O157.html) (<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/e-coli-O157.html>)
- [Consejos de inocuidad alimentaria para minoristas y consumidores durante un brote](/food/outbreaks-foodborne-illness/food-safety-tips-consumers-) (</food/outbreaks-foodborne-illness/food-safety-tips-consumers->

Distribución de las cebollas retiradas*: CO, IA, ID, KS, MO, MT, NE, NM, NV, OK, UT, and WY

*Se ha confirmado la distribución en los estados enlistados, pero el producto podría haberse distribuido en otros lugares, llegando a otros estados.

[retailers-during-outbreak-foodborne-illness](#))

- [Recursos de inocuidad alimentaria para transportistas de productos agrícolas frescos durante un brote de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos \(ETAs, por sus siglas en inglés\)](#) ([/food/outbreaks-foodborne-illness/food-safety-resources-produce-shippers-and-carriers-during-foodborne-illness-outbreak](#))
- [A quién contactar](#)
- [¿Qué es la E. coli?](#) ([/food/foodborne-pathogens/escherichia-coli-e-coli](#))

Actualizaciones anteriores

30 de octubre de 2024

La FDA continúa trabajando con los CDC, USDA FSIS, colaboradores estatales e compañías involucradas para investigar el brote de infecciones por E. coli O157:H7 relacionado con las cebollas. Los datos epidemiológicos y de rastreo muestran que las cebollas cortadas en julianas y servidas en los lugares afectados de McDonald's son la fuente probable de este brote.

Hasta el 30 de octubre, se han reportado 90 personas en 13 estados infectadas con la cepa de brote de E. coli O157:H7. Las enfermedades comenzaron en fechas que van del 27 de septiembre de 2024 al 16 de octubre de 2024. De las 83 personas con información disponible, 27 han sido hospitalizadas y 2 personas desarrollaron síndrome urémico hemolítico, una afección grave que puede causar insuficiencia renal. Se ha reportado una muerte de un adulto mayor en Colorado. Esta persona no es una de las que desarrolló el síndrome urémico hemolítico. Se han reportado otras personas enfermas, pero fue antes de que McDonald's y Taylor Farms tomaran medidas para eliminar las cebollas cortadas en julianas de los lugares de servicio de alimentos

De las 62 personas entrevistadas, todas de las 62 (100%) reportaron haber comido en McDonald's. Cuarenta y ocho de 58 personas (83%) reportaron haber consumido un alimento en el menú que contenía cebolla fresca cortada en julianas. Cuarenta y seis de 58 personas (79%) reportaron haber consumido un alimento en el menú con hamburguesa de cuarto de libra de res fresca. En general, tres personas reportaron haber consumido un alimento en el menú que contenían cebolla fresca cortada en julianas, pero no hamburguesas de un cuarto de libra de carne de res fresca. Una persona reportó haber consumido un alimento en el menú de hamburguesa de cuarto de libra de res fresca, pero sin cebolla fresca cortada en julianas.

El FSIS ha llevado a cabo una investigación exhaustiva en respuesta a este brote, incluido el rastreo de las hamburguesas de res servidas en las Quarter Pounders de McDonald's, y la evidencia no apunta a la carne molida como la fuente probable de contaminación. El FSIS utilizó información específica sobre comidas reportada por personas enfermas para rastrear las hamburguesas de carne de res a través de la cadena de suministro hasta el establecimiento donde se produjeron y no identificó una fuente en la carne de res. El Departamento de Agricultura de Colorado concluyó las pruebas de las hamburguesas de res y encontró que todas las muestras fueron negativas para E. coli. FSIS continuará trabajando en estrecha colaboración con colaboradores federales y estatales.

El 22 de octubre de 2024, Taylor Farms retiró las cebollas amarillas que se suministraron a McDonald's y otros clientes de servicios de alimentos. La FDA está trabajando con Taylor Farms y sus clientes directos para determinar si son necesarios retiros adicionales con otros clientes. Según la información disponible, es poco probable que las cebollas amarillas retiradas del mercado se vendieran a tiendas de comestibles o directamente a los consumidores. Se contactó a los clientes del servicio de alimentos que recibieron cebollas retiradas del mercado y no deberían de estar usando o sirviendo cebollas retiradas del mercado. Estos clientes también deben asegurarse de no haber congelado las cebollas retiradas del mercado u otros alimentos que contengan cebollas retiradas del mercado.

Además, la FDA ha iniciado inspecciones en un centro de procesamiento de Taylor Farms en Colorado y en un cultivador de cebolla de interés en el estado de Washington. La investigación de la FDA está en curso.

McDonald's continúa sin usar cebollas cortadas en julianas en los estados afectados. El riesgo actual de enfermarse por contaminación por E. coli es bajo porque las cebollas han sido retiradas del mercado y ya no deberían estar disponibles.

25 de octubre de 2024

La FDA, el USDA FSIS, los CDC y colaboradores estatales continúan trabajando de manera rápida y colaborativa para investigar e identificar el origen de las enfermedades relacionadas con la contaminación por *E. coli* de las hamburguesas de carne de cuarto de libra de McDonald's.

Hasta el 24 de octubre, se han reportado 75 personas infectadas con la cepa de brote de *E. coli* O157:H7 de 13 estados. Las enfermedades comenzaron en fechas que van del 27 de septiembre de 2024 al 10 de octubre de 2024. De las 61 personas con información disponible, 22 han sido hospitalizadas y 2 personas desarrollaron síndrome urémico hemolítico, una afección grave que puede causar insuficiencia renal. Se ha reportado una muerte de un adulto mayor en Colorado. De las 42 personas entrevistadas, las 42 (100%) reportan haber comido en McDonald's, y 39 personas reportan haber comido una hamburguesa de res.

La FDA está utilizando todas las herramientas disponibles para confirmar si las cebollas son la fuente de este brote. Esto incluye trabajar con colaboradores federales y estatales y las compañías involucradas para recopilar y evaluar registros e información de distribución como parte de nuestra investigación de rastreo. La FDA y los colaboradores estatales también están recolectando muestras de cebolla para su análisis.

Mientras la investigación sigue en curso, Taylor Farms, el proveedor de cebollas cortadas en julianas distribuidas en los lugares afectados de McDonald's, ha iniciado un retiro voluntario. Las cebollas amarillas retiradas del mercado se vendieron a otros clientes de servicios de alimentos. Los clientes que recibieron las cebollas retiradas del mercado fueron notificados directamente sobre el retiro.

La FDA está trabajando en estrecha colaboración con las empresas implicadas y continuará proporcionando actualizaciones a medida que estén disponibles, incluyendo cualquier retiro adicional o notificación que pueda ser necesaria para los receptores de cebollas retiradas del mercado.

En este momento, la FDA no tiene conocimiento de ningún caso o producto afectado fuera de los Estados Unidos.

22 de octubre de 2024

La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés), el Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés), en colaboración con colaboradores estatales y locales, están investigando las afecciones

causadas por un brote multiestatal de infecciones por *E. coli* O157:H7. Aún no se ha confirmado que un ingrediente específico sea el origen del brote, pero la mayoría de las personas que enfermaron afirman que comieron las variedades de hamburguesas de cuarto de libra de McDonald's.

Los investigadores están trabajando para determinar si las cebollas cortadas en julianas o las hamburguesas de carne de cuarto de libra son el origen probable de este brote.

La información preliminar de rastreabilidad y distribución revisada por la FDA muestra que las cebollas cortadas en julianas servidas en las hamburguesas de cuarto de libra son una fuente probable de contaminación. La FDA está trabajando con rapidez para confirmar que estas cebollas sean el origen de este brote y para determinar si dichas cebollas se sirvieron o vendieron en otros negocios. McDonald's ha dejado de utilizar de forma temporal este tipo de cebolla en estos estados. La cebolla picada utilizadas en McDonald's no están implicadas en este brote.

El FSIS está llevando a cabo la rastreabilidad de las hamburguesas servidas en McDonald's en los estados afectados para determinar si la carne molida es una causa de enfermedad. McDonald's también ha dejado de vender de forma temporal las hamburguesas de carne de cuarto de libra en los estados afectados, mientras continúa la investigación para determinar el origen del brote.

Este aviso se actualizará a medida que se disponga de más información.

A quién contactar

Los consumidores que tengan síntomas deben ponerse en contacto con su proveedor de atención médica para comunicar sus síntomas y recibir atención.

Para reportar una queja o un evento adverso (enfermedad o reacción alérgica grave), visite [Asistencia a la industria y al consumidor \(/food/resources-you-food/get-assistance-fda-human-foods-program-hfp\)](#).

Síguenos en X (<https://x.com/FDAfood>) [↗ \(http://www.fda.gov/about-fda/website-policies/website-disclaimer\)](http://www.fda.gov/about-fda/website-policies/website-disclaimer)