

California podría ser la fuente de lechuga romana a la que se atribuye un brote de infecciones por *Escherichia coli* (E. coli) que ha enfermado a 32 personas en 11 estados de Estados Unidos y Canadá, informó el miércoles el responsable de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) de Estados Unidos.

La FDA y los Centros para el Control de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) le han dicho a los consumidores que desechen toda la lechuga que ya hayan adquirido.

Además, los restaurantes no deberían servir la lechuga, las tiendas no deberían venderla y la gente no debería comprarla, sin importar dónde o cuándo se haya cultivado, y sin importar si está cortada, con la cabeza entera o si es parte de una mezcla.

Este brote es muy similar a un brote de E. coli que mató a una persona y causó intoxicaciones en al menos 25 personas el año pasado, señaló el Dr. Scott Gottlieb, comisionado de la FDA, según NBC News. Ese brote se debió a hortalizas de hoja verde, pero no específicamente a la lechuga romana.

"La cepa que causó ese brote es muy similar a la que causa este brote y el tiempo es exactamente el mismo. Así que es probable que esté asociado con las cosechas de final de temporada en California, de donde proviene la mayoría de la romana que se encuentra actualmente en el mercado", destacó Gottlieb.

"Creo que vamos a estar en condiciones de aislar la región pronto. Hay algo de lechuga que viene de México, pero la mayor parte de lo que está en el mercado es el resultado de la cosecha de fin de temporada que viene de California en este momento".

Este es el segundo brote de E. coli relacionado con la lechuga romana en lo que va de 2018, tras un brote que enfermó a más de 190 personas y que mató a cinco a principios de año.

Aunque este es el segundo brote relacionado con la lechuga romana de este año, no está claro si la esa variedad es más probable que esté contaminada que otras verduras, comentó la Dra. Laura Gieraltowski, líder del equipo de respuesta a brotes alimentarios en el CDC.

"Es algo que nos hemos estado preguntando", indicó, según la cita.

"Podría tener que ver con la manera en que se forma la lechuga. La cabeza de lechuga romana es un poco abierta y tal vez el agua contaminada puede penetrar en ella más que en la cabeza de una lechuga iceberg o de la col que está en una bola".

Si bien puede parecer que últimamente ha habido más retiros de alimentos, tanto la FDA

como los CDC dicen que no es porque se estén contaminando más alimentos.

"No es que haya más brotes. Es que estamos identificando más brotes", afirmó Gottlieb según la cita.

"Gran parte de lo que identificamos ahora hubiera sido personas al azar que acudieron al consultorio de su médico con una enfermedad gastrointestinal que nunca habríamos asociado con una etiología (causa) común", agregó Gottlieb.