

Estados Unidos: surto de infecções por E. coli ligadas a Quarter Pounders do McDonald's

29/10/2024

Geral

Resumo da situação nos Estados Unidos

CDC, FDA, USDA FSIS e autoridades de saúde pública em vários estados estão investigando um surto de infecções por E. coli O157:H7. A maioria das pessoas neste surto está relatando ter comido o hambúrguer Quarter Pounder no McDonald's antes de ficar doente. Ainda não se sabe qual ingrediente alimentar específico está contaminado.

O McDonald's está colaborando com parceiros de investigação para determinar qual ingrediente alimentar nos Quarter Pounders está deixando as pessoas doentes. O McDonald's parou de usar cebolas frescas em tiras e hambúrgueres de carne de um quarto de libra em vários estados enquanto a investigação está em andamento para identificar o ingrediente que causa a doença.

Taylor Farms, o fornecedor de cebolas em tiras para os locais afetados do McDonald's, iniciou um recall voluntário e pediu aos clientes que parassem de usar algumas cebolas enquanto esta investigação estiver em andamento. Os clientes do serviço de alimentação foram contatados diretamente e orientados a remover as cebolas.

Alimentos contaminados

Os hambúrgueres Quarter Pounder do McDonald's estão deixando as pessoas doentes

Hambúrgueres Quarter Pounder não estarão disponíveis temporariamente em alguns estados enquanto o McDonald's faz algumas mudanças no fornecimento.

As lojas McDonald's no Colorado, Kansas, Utah, Wyoming e partes de Idaho, Iowa, Missouri, Montana, Nebraska, Nevada, Novo México e Oklahoma pararam temporariamente de usar seu estoque atual de cebolas em fatias e hambúrgueres de carne bovina Quarter Pounder.

O McDonald's está fazendo essas mudanças proativamente enquanto os investigadores trabalham para confirmar o ingrediente contaminado. Hambúrgueres de carne de 1/4 libra são usados apenas em Quarter Pounders. Cebolas frescas em tiras são usadas principalmente em hambúrgueres Quarter Pounder e não em outros itens do menu.

Os investigadores estão trabalhando para confirmar qual ingrediente nesses hambúrgueres está deixando as pessoas doentes e se ele foi para outros restaurantes ou lojas.

O que você deve fazer

O McDonald's parou de usar cebolas frescas cortadas em tiras e hambúrgueres de carne de um quarto de libra em vários estados para proteger seus clientes enquanto uma fonte de doença é confirmada.

Ligue para seu médico se tiver sintomas graves de E. coli:

- Diarreia e febre acima de 39°C
- Diarreia por mais de 3 dias que não melhora
- Diarreia sanguinolenta
- Tanto vômito que você não consegue segurar os líquidos
- Sinais de desidratação, como:
 - Urinar menos que o normal
 - Boca e garganta secas
 - Sentindo tontura ao levantar

O que as empresas devem fazer

Os operadores de serviços de alimentação não devem vender, comer ou servir cebolas amarelas recolhidas da Taylor Farms.

A Taylor Farms contactou as empresas diretamente.

Sintomas de E. coli

A maioria das pessoas infectadas com E. coli produtora de toxina Shiga apresentam cólicas estomacais intensas, diarreia (geralmente com sangue) e vômitos.

Os sintomas geralmente começam de 3 a 4 dias após a ingestão da bactéria.

A maioria das pessoas se recupera sem tratamento após 5 a 7 dias.

Algumas pessoas podem desenvolver problemas renais graves (síndrome hemolítico-urêmica, também chamada de SHU) e precisam ser hospitalizadas.

Para mais informações sobre E. coli , consulte a página [Sobre a infecção por Escherichia coli](#)

Fonte: CDC (Centers for Disease Control and Prevention)

<https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/e-coli-O157.html>

Imagem: CDC (Centers for Disease Control and Prevention)