



Comunicado de prensa

Para publicación de inmediato: 19 de septiembre de 2025

Contacto: Lilian Bravo, Directora de Asociaciones de Salud Pública

509-930-4787

Tres casos de *E. coli* vinculados al Mercado Los Amigos en Yakima

Yakima, WA- El Distrito de Salud de Yakima (YHD como sus siglas en inglés) está investigando tres casos de infección por *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC como sus siglas en inglés) en personas que declararon haber consumido carne, frutas, verduras y/o alimentos preparados del Mercado Los Amigos, ubicado en 1409 Fruitvale Blvd, Yakima, WA.

Como medida de precaución, el Mercado Los Amigos cerró voluntariamente sus puertas el 18 de septiembre de 2025 y está colaborando con el Distrito de Salud de Yakima para mitigar el riesgo actual y garantizar la seguridad alimentaria en sus futuras operaciones.

Cualquier persona que haya comprado o consumido carne, frutas, verduras o alimentos preparados en el Mercado Los Amigos entre el 10 y el 18 de septiembre de 2025, y que presente los siguientes síntomas, debe contactar a su médico:

- Cólicos abdominales
- Diarrea severa o con sangre
- Vómitos

La mayoría de las personas se recuperan en 5 a 10 días. Sin embargo, los niños menores de 5 años, los adultos mayores de 65 años y las personas con sistema inmunológico debilitado tienen mayor riesgo de sufrir una enfermedad grave, incluso insuficiencia renal.

Sobre la *E. coli*

La bacteria *E. coli* se encuentra comúnmente en alimentos, agua y el entorno. Si bien muchas cepas son inofensivas, algunas, como la *E. coli* STEC, pueden causar enfermedades graves.

Cómo se propaga:

- Carne de res cruda o poco cocida (especialmente carne molida)

- Verduras crudas contaminadas con residuos animales
- Contaminación cruzada en la cocina
- De persona a persona (por ejemplo, después de usar el baño sin lavarse las manos)

Cómo prevenir las infecciones

Los miembros de la comunidad pueden tomar medidas para reducir el riesgo de infección:

- Cocinar bien la carne, especialmente la carne molida.
- Lavar bien las frutas y verduras antes de consumirlas. Cocinarlas también reduce aún más el riesgo de infección.
- Lavarse las manos con frecuencia con agua y jabón.
- Mantener la carne cruda separada de los alimentos listos para consumir.

Cita

“Para protegerse de la infección por *E. coli*, es importante lavarse las manos con frecuencia, seguir las recomendaciones de seguridad alimentaria y estar atentos a síntomas como diarrea o cólicos estomacales. Si presenta alguno de estos síntomas, consulte a su médico. Estas medidas sencillas ayudan a proteger a su familia.” —Melissa Sixberry, Directora de Control de Enfermedades, Distrito de Salud de Yakima

La investigación continúa. Se proporcionarán actualizaciones a medida que se disponga de más información.

Información Adicional

[*E. coli* productora de toxina Shiga \(STEC\) | Departamento de Salud del Estado de Washington](#)

[Información sobre la infección por Escherichia coli | Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades](#)

[Síntomas de la infección por *E. coli* | Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades](#)

[Factores de riesgo y la infección por *E. coli* | Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades](#)

[Cómo prevenir la infección por *E. coli* | Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades](#)

[Acerca de los cuatro pasos para la seguridad de los alimentos | Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades](#)

[*E. coli* y enfermedades transmitidas por alimentos | Administración de Alimentos y Fármacos de EE. UU.](#)

###