SERVICIO DE INOCUIDAD E INSPECCION DE LOS ALIMENTOS

Retirada de Alimentos

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Adrian Gianforti (202) 720-9113
FSIS-RC-015-2010

UNA FIRMA EN OHIO RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS LISTOS PARA COMER A BASE DE TOCINO DEBIDO A POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *SALMONELLA*

WASHINGTON, 8 de marzo del 2010- Nestlé Professional North America, un establecimiento en Cleveland, Ohio, está retirando del mercado aproximadamente 6,000 libras de productos listos para comer (RTE, por sus siglas en inglés) a base de tocino que podrían estar contaminados con *Salmonella*. Los paquetes de productos a base de tocino contienen como ingrediente especifico una proteína vegetal hidrolizada (HVP, por sus siglas en inglés) que ya había sido retirada, anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU (USDA, por sus siglas en inglés).

La Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) anunció el 4 de marzo del 2010 una retirada del producto HVP, debido a una posible contaminación con *Salmonella*. Para información en inglés acerca de la retirada por el FDA, visite http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/WhatsNewinFood/ucm202989.htm). A pesar de que al HVP fue previamente retirada (anunciado por el FDA), los paquetes de los productos a base de tocino contienen la marca de inspección del USDA en la parte exterior de la caja. La retirada de este producto fue justificada debido a que se determinó que el ingrediente HVP fue añadido luego de tomarse las medidas de prevención contra *Salmonella*.

El producto bajo la lista de retirada incluye (el número del producto está mencionado en inglés):

- Envases (vasos) plásticos de 1-libra de “MINOR’S BACON BASE”.

Cada paquete contiene los números en código de “92815489”, “93095489”, o “93385489”, como también el código de caja “00 074826 08606 7-00 G 11003264”. Cada caja contiene 6 envases (vasos) plásticos y el número de establecimiento “1045” dentro de la marca de inspección del USDA. El producto listo para comer fue producido en el 8 de octubre del 2009, el 5 de noviembre del 2009 y el 4 de diciembre del 2009.

Recomendaciones para prevenir *Salmonelosis*:

Lávese las manos con agua tibia jabonosa por lo menos 20 segundos antes y después de manejar carnes y aves crudas. También lave las tablas de picar, platos y utensilios con agua caliente jabonosa. Limpie los derrames inmediatamente.

Mantenga las carnes, pescados y mariscos y las aves crudas fuera del alcance de otros alimentos que no se cocinen. Utilice tablas de picar separadas para la carne cruda, aves y productos de huevos y alimentos cocidos.

Cocine las carnes y aves crudas a una temperatura interna adecuada antes de comérselas. La temperatura interna mínima adecuada para la carne como la de res y la cerdo es de 160°F y 165°F para las aves, determinada con un termómetro de alimentos.

Refrigere las carnes y aves crudas dentro de dos horas después de comprarlas (una hora si la temperatura excede de 90°F). Refrigere las carnes y aves cocidas dentro de dos horas después de cocinarlas.

El producto listo para comer fue enviado hacia distribuidores y restaurantes a través de la nación. El FSIS no ha recibido ningún informe de enfermedades relacionadas al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una enfermedad debe comunicarse con un médico.

De acuerdo con el comunicado de prensa publicado el 4 de marzo del 2010 por el FDA, dicha Agencia condujo una investigación luego de un cliente de la firma regulada por el FDA, informara acerca el encuentro de *Salmonella* en el ingrediente HVP, resultando en la retirada de los productos contaminados.

El FSIS conduce inspecciones rutinarias para verificar que las firmas que retiran productos del mercado, notifiquen a sus clientes (incluyendo restaurantes), y se cerciora de que se sigan los pasos correspondientes para evitar que dichos productos continúen disponibles a los consumidores.

Los consumidores con preguntas relacionadas a dicha retirada pueden comunicarse con el número gratuito para servicios al consumidor de la compañía, al (800) 243-8822. Los trabajadores de la prensa con preguntas sobre la retirada, pueden comunicarse con la supervisora de comunicaciones corporativas, Kathy Lenkov, al (818) 549-5540.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede causar salmonelosis, una de las enfermedades bacterianas más comunes transmitidas por alimentos. Las infecciones por *Salmonella* pueden ser una amenaza grave para la salud, especialmente para aquellos con el sistema inmune debilitado, como los infantes, personas de edad avanzada y las personas con infecciones del VIH/SIDA o aquellas que reciben quimioterapia. Las manifestaciones más comunes de salmonelosis son diarreas, calambres estomacales y fiebre dentro de ocho a 72 horas. Síntomas adicionales pueden ser escalofríos, dolor de cabeza, nauseas y vómitos que pueden durar hasta siete días.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”), visitando Askkaren.gov La Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, esta disponible en inglés y español y puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También puede escuchar mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria disponibles 24 horas al día.

#

NOTA: Visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos, http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/ para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querella de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).

Clasificaciones de Retiradas del USDA	
Retirada Clase I	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad razonable que el uso del producto causará consecuencias serias, adversas a la salud, o la muerte.
Retirada Clase II	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad remota que el uso del producto cause

	consecuencias adversas a la salud.
Retirada Clase III	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.