

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Catherine Cochran (202) 720-9113
FSIS-RC-016-2010

UNA FIRMA EN TEXAS RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS LISTOS- PARA-COMER DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *SALMONELLA*

WASHINGTON, 9 de marzo del 2010- Ruiz Foods, Inc., un establecimiento con operaciones en Denison, Texas, está retirando aproximadamente 115,700 libras de productos de carne listos para comer “ready-to-eat” (RTE) ya que podrían estar contaminados con *Salmonella*. Los empaques de los productos de carne contienen como ingrediente la Proteína Vegetal Hidrolizada (Hydrolyzed Vegetable Protein – HVP), que ha sido previamente retirada según fué 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).

Debido a la potencial contaminación con *Salmonella*, la Administración Federal de Drogas y Alimentos (U.S. Food and Drug Administration [FDA]) anunció la retirada del producto de Proteína Hidrolizada – HVP el 4 de marzo de 2010. La retirada del producto de carne fue ordenada debido a que el ingrediente HVP fue añadido después que acciones preventivas contra la *Salmonella* fueran aplicados.

Los productos sujetos a la retirada incluyen:

- Cajas de 8.4 onzas de “TORNADOS RANCHERO BEEF & CHEESE.”

Cada caja contiene 3 Tornados. Los códigos de números “Est. 17523A” y códigos numéricos “09357”, “10023”, “10028”, “10030”, “10031”, ó “10032” fueron aplicados en tinta al panel lateral. El producto “listo para comer” (RTE) fue producido los días 23 de diciembre de 2010, 23 de diciembre de 2010, 28 de enero de 2010, 30 de enero de 2010, 30 de enero de 2010, 31 de enero de 2010, el 1ro de febrero de 2010.

Ruiz Foods, Inc. distribuye productos de carne listos-para-comer (RTE) al detalle y a establecimientos de servicio de alimentos a través de la nación. Todos los productos distribuidos a establecimientos de servicio de alimentos pasan por un tratamiento para matar la bacteria *Salmonella* antes de ser consumidos. El FSIS no ha recibido informes de enfermedad asociados con el consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada de haber adquirido alguna enfermedad debe consultar con un médico.

Recomendaciones para prevenir *Salmonellosis*:

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 de 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.

De acuerdo al FDA en un comunicado el 4 de marzo de 2010, el FDA condujo una investigación luego de

que un cliente de una firma regulada por la agencia reportara el hallazgo de *Salmonella* en el ingrediente de HVP. Esto resultó en la subsiguiente retirada la retirada de los productos de Proteína Hidrolizada (Hydrolyzed Vegetable Protein – HVP) contaminados.

El FSIS conduce inspecciones rutinarias de efectividad para verificar que las firmas que retiran productos del mercado notifiquen a sus clientes (incluyendo restaurantes), y se cerciora de que éstas 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 de la compañía, al 1-800-SPANISH ó 1- (800) 772-6474. Representantes de la Prensa con preguntas acerca de dicha retirada debe contactar a Pat Summers de la oficina de medios/relaciones públicas de la compañía (PR), al (559) 222-7100.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede causar salmonelosis, una de las enfermedades bacterianas más comunes transmitidas por alimentos. 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 o aquéllas 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, náuseas 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 o a la Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y en español y que puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También usted puede escuchar mensajes grabados sobre la 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. Siga al FSIS en Twitter en twitter.com/usdafoodsafety

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querrela 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.