

**ALERTA CLASE I**  
**RIESGO A LA SALUD: ALTO**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Atiya Khan (202) 720-9113  
FSIS-RC-017-2010

## **UNA FIRMA EN TEXAS RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS LISTOS- PARA-COMER DE TAQUITO DE CARNE Y QUESADILLA DE POLLO DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *SALMONELLA***

WASHINGTON, 9 de marzo del 2010- Windsor Foods, Inc., un establecimiento con operaciones en Lampasas, Texas, está retirando aproximadamente 1.7 millones de libras de productos de carne listos para comer “ready-to-eat” (RTE) de taquitos de carne y que sadilla de de pollo ya que podrían estar contaminados con *Salmonella*. Los empaques de los productos de taquito de carne y quesadilla de de pollo contienen como ingrediente la Proteína Vegetal Hidrolizada (Hydrolyzed Vegetable Protein – HVP), que ha 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).

La Administración de Drogas y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos de América anunció la retirada de producto HVP el 4 de marzo de 2010. Una retirada de productos de taquitos y quesadilla listos-para-comer que contienen HVP fue ordenada debido a que la determinación de los ingredientes que contenían HVP fueron añadidos luego de que pasos preventivos contra la *Salmonella* fueran aplicados.

Los productos sujetos a la retirada incluyen:

### *Productos de Taquito de Carne*

- Cartones de 1.25 libras de “ JOSÉ OLÉ TAQUITOS SHREDDED STEAK ROLLED IN CORN TORTILLAS,” que demuestre cualquiera de los siguientes números de código de identificación de empaque: "3359327," "3359334," "3359337," "3359338," "3359342," "3359343," "3359344," "3359345," "3359353," "3359354," "3359355," "3359356," "3359363," "3350002," "3350004," "3350007," "3350008," "3350012," "3350016," "3350017," "3350018," "3350023," "3350025," "3350026," "3350029," "3350031," "3350033," "3350036," "3350040," "3350042," "3350046," "3350047," "3350055," "3350057," "3350060," "3350062." Estos productos fueron producidos entre las fechas del 23 de noviembre de 2009 al 3 de marzo de 2010.
- Cartones de 2.5 libras de “ JOSÉ OLÉ TAQUITOS SHREDDED STEAK ROLLED IN CORN TORTILLAS,” que demuestre cualquiera de los siguientes números de código de identificación de empaque: "3359340," "3359357," "3350005,"

### **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.

"3350014," "3350028," "3350037," "3350053," "3350020," "3350044." Estos productos fueron producidos entre las fechas del 6 de diciembre de 2009 al 22 de febrero de 2010.

- Cartones de 1.6 libras de "EL PASADO BEEF TAQUITOS," que demuestre cualquiera de los siguientes números de código de identificación de empaque: "3350017," o "3350029." Estos productos fueron producidos entre las fechas del 17 al 29 de enero del 2010.
- Cartones de 4 libras de "EL PASADO SHREDDED BEEF MINI TAQUITOS," que demuestre cualquiera de los siguientes números de código de identificación de empaque: "3350002," "3350005," "3350023," "3350037." Estos productos fueron producidos entre las fechas del 2 de enero del 2010 al 6 de febrero de 2010.
- Cartones de 4 libras de "CASA SOLANA SHREDDED BEEF MINI TAQUITOS," que demuestre cualquiera de los siguientes números de código de identificación de empaque: "3359344" o "3350060." Estos productos fueron producidos entre las fechas del 10 de diciembre del 2009 al 1 de marzo de 2010.
- Cartones de 12.5 libras de "E-Z EATS! BEEF TAQUITOS," que demuestre cualquiera de los siguientes números de código de identificación de empaque "3350042." Estos productos fueron producidos el 11 de febrero del 2010.
- Cartones de 1.25 libras de "GIANT EAGLE STEAK TAQUITOS," que demuestre cualquiera de los siguientes números de código de identificación de empaque "3350025." Estos productos fueron producidos el 25 de enero de 2010.
- Cartones de 20 libras de "JOSÉ OLÉ BEEF TAQUITOS," que demuestre cualquiera de los siguientes números de código de identificación de empaque: "3359337," o "3350012." Estos productos fueron producidos el 3 de diciembre de 2009 y el 12 de enero de 2010.
- Cartones de 3.3 libras de "POSADA TAQUITOS CORN SHREDDED BEEF," que demuestre cualquiera de los siguientes números de código de identificación de empaque: "3359357," "3350005," "3350020." Estos productos fueron producidos el 23 de diciembre de 2009, 5 de enero de 2010, y 20 de enero de 2010.
- Cartones de 15 onzas de "JOSÉ OLÉ TAQUITOS SHREDDED STEAK ROLLED IN CORN TORTILLAS," que demuestre cualquiera de los siguientes números de código de identificación de empaque: "3359342," "3359354," "3350018," "3350031," "3350047," "3350051." Estos productos fueron producidos entre las fechas de 8 de diciembre de 2009 al 20 de febrero de 2010.

#### *Productos de Quesadilla de Pollo*

- Cajas de 15 de libras que contienen cartones de 3 libras/12 onzas de "EL PASADO GRILLED CHICKEN QUESADILLAS GRILLED WHITE MEAT CHICKEN, CHEESE & SALSA FOLDED IN A FLOUR TORTILLA," que demuestre cualquiera de los siguientes números de código de identificación de empaque: "3530028," or "3539352." Estos productos fueron producidos entre las fechas de 18 de diciembre de 2009 y 28 de enero de 2010.

Cada cartón de taquito de carne sujeto a la retirada demuestra una etiqueta con el número de establecimiento "EST.5590" dentro de la marca de inspección del USDA. Las cajas de quesadilla de pollo sujetas a la retirada demuestran el sello de inspección del USDA , con un número de establecimiento "EST. P34708" localizado en cada caja separadamente. Estos productos fueron distribuidos para servicio de alimentos y venta en establecimientos a través de la nación. Según esté disponible , la(s) lista(s) de

distribución estarán expuestas en el portal Web del FSIS en [http://www.fsis.usda.gov/FSIS\\_Recalls/Open\\_Federal\\_Cases/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp).

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.

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 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, 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](http://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/](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](https://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).

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
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.