



Retirada de Alimentos

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Catherine Cochran (202) 720-9113
FSIS-RC-028-2011

Una Firma En Minnesota Retira Productos de Hamburguesas De Pavo Debido A Una Posible Contaminación Con *Salmonella*

WASHINGTON, 1 de abril del 2011- Jennie-O Turkey Store, un establecimiento con operaciones en Willmar, Minn., retira aproximadamente 54,960 libras productos de hamburguesas de pavo crudas, ya que podrían estar contaminados con *Salmonella*, 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). Conforme e FSIS continúe su investigación respecto a enfermedades relacionadas a esta retirada, productos de pavo crudos adicionales podrían ser retirados. Como resultado, el FSIS está alertando a los consumidores para que tengan especial cuidado en la preparación de todos los productos de pavo crudo.

Para prevenir la salmonelosis y otras enfermedades transmitidas por los alimentos, lávese las manos con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos antes y después de manipular carnes y aves crudas, y a cocinar las aves, incluyendo a las hamburguesas de pavo a 165°F, verificada con un termómetro de alimentos.

Los productos sujetos a la retirada son (los nombres de los productos están en inglés):

- Cajas de 4 libras de Jennie-O Turkey Store® "All Natural Turkey Burguers with seasonings Lean White Meat". Cada caja contiene 12 hamburguesas de 1/3 - libras envueltas individualmente.

Estas demuestran la fecha de "23 de diciembre de2011" y un código de identificación de lote de "32710" al "32780" rociado en tinta en el panel lateral de cada caja, justo sobre la apertura de la tira de rasgón para abrir. El número de establecimiento "P-7760" se encuentra dentro de la marca de inspección del USDA en la parte frontal de cada caja. Los productos fueron empaquetados el 23 de noviembre de 2010 y distribuidos a establecimientos al por menor en todo el país.

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 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.

Conforme esté disponible, un(os) listado(s) de distribución será(n) colocado(s) en la

página de Internet del FSIS en www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

El Departamento de Salud y de la Familia de Wisconsin notificó al FSIS respecto a una paciente diagnosticada con salmonelosis causada por *Salmonella* del serotipo Hadar. La investigación se ha ampliado para incluir a 12 personas en Arizona, California, Colorado, Georgia, Illinois, Mississippi, Missouri, Ohio, Washington, y Wisconsin, que también han sido diagnosticadas con infección por *Salmonella* Hadar, con padecimientos que ocurren entre diciembre de 2010 y marzo de 2011. El FSIS trabaja en conjunto con los Centros para el Control y la Prevención de las Enfermedades (CDC) y los SOCIOS estatales en salud pública, el FSIS determinó que tres de los pacientes en Colorado, Michigan y Wisconsin reportaron específicamente haber comido de este producto antes de la aparición de la enfermedad y la hospitalización, el último de estos se informó en marzo de 2011.

Como resultado de la investigación epidemiológica, el FSIS determinó que existe un vínculo entre los productos de pavo Jennie-O de carne molida de pavo y este brote de enfermedad. El FSIS continúa trabajando con los CDC, las agencias de Salud Pública de los estados de los afectados de salud y la empresa sujeto a la investigación. El FSIS continuará proporcionando información relacionada, conforme esté disponible, incluso respecto a cualquier actividad relacionada. Las personas preocupadas por haber sido afectados por alguna enfermedad, deben contactar a un médico.

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.

Jennie-O Turkey Store ha creado un recurso en internet para los consumidores con preguntas sobre esta retirada. Esta página de internet puede ser encontrada en www.jennieo.com/recall. Los representantes de la prensa con preguntas sobre la retirada deben contactar a Julie Craven, Vicepresidente de Comunicaciones Corporativas en media@j-ots.com ó en el (505) 437-5345.

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 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.

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.