

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Catherine Cochran (202) 720-9113  
FSIS-RC-036-2010

## **UNA FIRMA EN IOWA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE POLLO CONGELADOS DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *SALMONELLA***

WASHINGTON, 17 de junio del 2010 – ConAgra Foods Packaged Foods, LLC, un establecimiento en Council Bluffs, Iowa, está retirando del mercado comidas congeladas de pollo con mucho queso y arroz “Cheesy Chicken and Rice” de la marca Marie Callender, 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).

La compañía está retirando todas las comidas congeladas en el comercio, de la marca Marie Callender de pollo con mucho queso y arroz, sin importar la fecha de producción. Dichos productos están siendo retirados después de que la compañía fuera informada por el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades, (CDC, por sus siglas en inglés.) de una investigación que ha envuelto 29 personas en 14 estados, quienes han sido diagnosticadas con salmonelosis asociada con *Salmonella* serotipo Chester. Ocho de los pacientes específicamente reportaron el haber comido dicho producto en abril y mayo del 2010, previo a la aparición de la enfermedad, la última enfermedad reportada fue reportada en mayo 22.

El FSIS se dio cuenta del problema durante el curso de una continua investigación de un brote de *Salmonella* serotipo Chester en múltiples estados. El Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades la Administración de Alimentos y Drogas (FDA, por sus siglas en inglés), el FSIS y los departamentos de salud y agricultura de los estados están cooperando con la continua investigación. La investigación continúa y no se ha determinado definitivamente un(os) vehículo(s) de alimento(s). Más información le será dada a conocer al público una vez esté disponible.

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

- Paquetes de 13-onzas de “Marie Callender’s Cheesy Chicken & Rice White Meat Chicken and Broccoli over Rice Topped with Rich Cheddar Sauce.”

### **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.

Cada paquete lleva una etiqueta con el número de establecimiento de “P-45” dentro del sello de inspección. El establecimiento está retirando del mercado todos los productos mencionados arriba los cuales se encuentran en el comercio. Estos productos fueron distribuidos a establecimientos a nivel detallista alrededor de la nación. De estar disponible, la (s) lista (s) de distribución a nivel detallista ésta (s) se publicará (n) en la página de la internet 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 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 contactar a ConAgra Foods al 1-866-484-9610. La prensa con preguntas relacionadas a la retirada deben dirigirse a Teresa Paulsen, vicepresidente de comunicaciones y relaciones externas al (402) 240-5210.

Mientras los productos retirados deben ser descartados adecuadamente y no ser consumidos; el FSIS le recomienda a los consumidores cómo preparar adecuadamente otros productos congelados no retirados. El FSIS le exhorta encarecidamente a los consumidores, a siempre seguir todas las instrucciones para la cocción y la preparación que se encuentran en la etiqueta. Es importante prestar una especial atención al calentamiento adecuado de los alimentos para asegurar que las comidas estén completamente cocidas y que todos los ingredientes hayan alcanzado la temperatura interna mínima adecuada de 165°F. Los consumidores deben utilizar un termómetro para alimentos para asegurarse que dichas comidas alcancen al menos 165°F.

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 aquéllos con el sistema inmune debilitado, como los infantes, las personas de edad avanzada y las personas con infecciones del VIH o aquéllas que reciben quimioterapia. Las manifestaciones más comunes de la 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 de los alimentos 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 gratuita 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 de los alimentos, 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.