

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ELEVADO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bryn Burkard (202) 720-9113
FSIS-RC-037-2009

UNA FIRMA EN MISSISSIPPI RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE COMIDA PRE-EMPACADOS POR POSIBLE CONTAMINACION CON *SALMONELLA*

WASHINGTON, 30 de junio del 2009- Traditions, un establecimiento de Pearl, Mississippi está retirando del mercado una cantidad indeterminada de un conjunto de comidas pre-empacadas en cajas. Las cajas contienen porciones separadas de leche en polvo, las cuales fueron previamente retiradas del mercado, 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 de *Salmonella*, la Administración de Alimentos y Drogas (FDA) (Food and Drug Administration, por sus siglas en inglés) anunció la retirada del mercado de productos de leche en polvo el 30 de junio del 2009. Aunque los productos de leche en polvo ya han sido retirados, como fue anunciado por el FDA, las cajas principales, las cuales contienen varios conjuntos de comidas pre-empacadas, llevan el sello del Departamento de Agricultura de los EE.UU., (USDA, por sus siglas en inglés) en la parte exterior de la caja.

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

- Cajas de "TRADITIONS MEAL SOLUTIONS" conjunto de comidas pre-empacadas.
- Cajas de "ILSmeals Home Meal Delivery Service" conjunto de comidas pre-empacadas.

Los enunciados de peso e ingredientes, o del artículo varían en las cajas principales. Cada caja contiene aproximadamente de 2 a 12 comidas. Los productos de leche en polvo fueron empacados en las cajas con varias fechas que van desde el 28 de enero, 2008 al 5 de junio, 2009. Los envases del cargamento final llevan el número de establecimiento de "EST. 18350" y/o "P-18350" dentro del sello de inspección del USDA, impreso en el lado de la caja. El único componente que representa peligro a la salud es el producto de leche en polvo. El paquete de leche en polvo no debe ser utilizado o consumido. El FSIS no ha recibido reportes de enfermedad asociados con el consumo de estos productos.

Las comidas pre-empacadas fueron distribuidas a nivel nacional a varios distribuidores de alimentos y proveedores de servicio de nutrición regional. Estas comidas no estuvieron disponibles para la compra por el consumidor.

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 cerdo es de 160°F y 165°F para las aves, determinada con un termómetro de alimentos.

El problema fue descubierto cuando el USDA encontró *Salmonella* en productos lácteos y alertó al FDA, resultando en una investigación y en una retirada subsiguiente de los productos de leche en polvo por el “Plainview Milk Products Cooperative.”

Consumidores con preguntas relacionadas a dicha retirada pueden contactar al Gerente de Calidad (Quality Assurance) Marcia Guymon, al (601)-420-8806; la prensa puede dirigirse a Elmer McInnis, Vice-Presidente Ejecutivo de Obtención, al (601)-664-3138.

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 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 de por vida, especialmente para aquellos con el sistema inmune debilitado, como los infantes, los envejecientes, 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 acerca de la inocuidad de alimentos pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas del día, a nuestra representante virtual “AskKaren” (Pregúntele a Karen) visitando AskKaren.gov. Pueden llamar a la Línea gratuita de Información de Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos al 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y en español y que pueden llamar de 10 a.m. a 4 p.m. (Hora del Este) de lunes a viernes. Mensajes acerca inocuidad de alimentos están disponibles 24 horas al día.

#



www.fsis.usda.gov

Preguntas acerca Inocuidad de los Alimentos? Pregúntele a Karen!

Sistema de respuestas automatizado del FSIS puede proveerle información acerca de la inocuidad de los alimentos

24/7

Última Modificación: 1° de julio del 2009

NOTA: Acceso a informes de noticias y otra información de la página electrónica del FSIS visite http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/

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.