

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Adrian Gianforti (202) 720-9113
FSIS-RC-059-2010

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS LISTOS PARA COMER DE ENSALADA DE PASTA DE POLLO DEBIDO A POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *SALMONELLA*

WASHINGTON, 5 de noviembre del 2010- APPA Fine Foods, un establecimiento en Corona, California, está retirando aproximadamente 7,325 libras de productos listos para comer (RTE, por sus siglas en inglés) de ensalada de pasta de pollo, debido a que contienen cilantro, el cual podría estar contaminado 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).

Los siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- Paquetes 12 onzas de “*Spicy THAI STYLE PASTA SALAD*”

Los productos de pasta de pollo fueron producidos el 25, 27 y 29 de octubre del 2010. Los paquetes contiene el número de establecimiento “P-21030” dentro de la Marca de Inspección del USDA, como también una fecha de uso (“USE By”) de 31 de octubre o del 1 al 6 de noviembre del 2010.

El FSIS supo del problema por medio de la compañía, como resultado de una investigación en progreso que abarca una retirada de cilantro, emitida por un establecimiento inspeccionado por la Administración de Drogas y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés). El FSIS no ha recibido reportes de enfermedades asociadas con el consumo de los productos listos para comer de ensalada de pasta de pollo.

Los productos listos para comer de ensalada de pasta de pollo, fueron enviados hacia centros de distribución que venden a una sola cadena comercial de venta al por menor en California. Al estar disponible, usted podrá encontrar una lista de los productos retirados del mercado, visitando la página electrónica del FSIS, al http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp

Los consumidores con preguntas relacionadas a dicha retirada pueden comunicarse con la coordinadora de seguro de la compañía,

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.

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.

Denise McGrath, al (951) 278-2772 ext.8113. Los trabajadores de la prensa con preguntas relacionadas a dicha retirada, pueden comunicarse con el dueño de la compañía, Thom Rindt, al (951) 278-2772.

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.

El FSIS conduce inspecciones rutinarias para verificar que las firmas que retiran productos del mercado, notifiquen a sus clientes, y se cerciora de que se sigan los pasos correspondientes para evitar que dichos productos continúen disponibles a los consumidores.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria, pueden enviar sus preguntas, 24 horas al día, por nuestra representante virtual “Pregúntele a Karen”, visitando PregunteleKaren.gov. La Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854. La línea está disponible en inglés y español, y puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). En adición, usted puede escuchar mensajes grabados sobre 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. Siguenos por *Twitter*: http://twitter.com/USDAFoodSafe_es

#

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.