

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Catherine Cochran (202) 720-9113
FSIS-RC-060-2011

UNA FIRMA EN ARKANSAS RETIRA PRODUCTOS DE PAVO MOLIDO DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON SALMONELLA

WASHINGTON, 3 de agosto del 2011- Cargill Meat Solutions Corporation, un establecimiento Springdale, Arkansas, retira aproximadamente 36 millones de libras de productos de pavo molido ya que podrían estar contaminados con *Salmonella* Heidelberg, 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 productos sujetos a la retirada hoy muestran el número de establecimiento “P-963” dentro de la marca de inspección del USDA e incluyen lo siguiente (en inglés):

“Ground Turkey Chubs – Use or Freeze by Dates of 2/20/11 through 8/23/11”

- Empaques en rollos de 10 lb. de “Honeysuckle White Fresh Natural Lean Ground Turkey with Natural Flavorings”
- Empaques en rollos de 10 lb. de “Unbranded Ground Turkey w/ Natural Flavoring 2 Pack”
- Empaques en rollos de 80 oz. (5 lbs.) de “Riverside Ground Turkey with Natural Flavoring”
- Empaques en rollos de 10 lb. de “Natural Lean Ground Turkey with Natural Flavorings”
- Empaques en rollos de 16 oz. (1 lb.) de “Fresh Lean HEB Ground Turkey 93/7”
- Empaques en rollos de 16 oz. (1 lb.) de “Fresh HEB Ground Turkey 85/15”
- Empaques en rollos de 16 oz. (1 lb.) de “Honeysuckle White 93/7 Fresh Ground Turkey with Natural Flavoring”
- Paquetes de 4-1 de “Pound Honeysuckle White Ground Turkey with Natural Flavoring Value Pack”
- Paquetes de 16 oz. (1 lb.) de empacados en rollos de “Honeysuckle White 85/15 Fresh Ground Turkey”
- Paquetes de 48 oz. (3 lb.) de empacados en rollos de “Honeysuckle White 85/15 Fresh Ground Turkey”

“85% Ground Turkey - Use or Freeze by Dates of 2/20/11 through 8/23/11”

- Bandejas de “Honeysuckle White 85/15 Ground Turkey de 19.2 oz. (1.2 lb.) ”
- Bandejas de 19.2 oz. (1.2 lb.) de “Honeysuckle White Taco Seasoned Ground Turkey Colored with Paprika”
- Bandejas de 20 oz. (1 lb. 4 oz.) de “Safeway Fresh Ground Turkey with Natural Flavorings * 15% Fat”
- Bandejas de 19.2 oz. (1 lb. 3.2 oz.) de “Kroger Ground Turkey Fresh 85/15”
- Bandejas de 48.0 oz. (3 lb.) de “Kroger Ground Turkey Fresh 85/15”
- Bandejas de 20 oz. (1.25 lb.) de “Honeysuckle White 85/15 Ground Turkey”
- Bandejas de 48.0 oz. (3 lbs.) de “Honeysuckle White 85/15 Ground Turkey Family Pack”
- Bandejas de 16 oz. (1 lb.) de “Honeysuckle White 85/15 Ground Turkey”
- Bandejas de 19.2 oz. (1.2 lbs) de “Honeysuckle White Seasoned Italian Style Ground Turkey with Natural Flavorings with “Use by” or “Freeze by” dates of 03/12/11 through 05/05/11”

“93% Ground Turkey - Use or Freeze by Dates of 2/20/11 through 8/23/11”

- Bandejas de 19.2 oz. (1.20 lb.) de “Honeysuckle White 93/7 Lean Ground Turkey”
- Bandejas de 48 oz. (3.0 lbs.) de “Honeysuckle White 93/7 Lean Ground Turkey Family Pack”
- Bandejas de 19.2 oz. (1.2 lb de “Fit & Active Lean Ground Turkey 93/07”
- Bandejas de 19.2 oz. (1.2 lbs.) de “Giant Eagle Ground Turkey Fresh & Premium Lean”
- Bandejas de 19.2 oz. (1 lb 3.2 oz.) de “Kroger Ground Turkey Fresh Lean 93/7”
- Bandejas de 20 oz. (1.25 lb.) de “Honeysuckle White 93/7 Lean Ground Turkey”

“Ground Patties”

- Bandejas de 16.0 oz. (1 lb.) de “Honeysuckle White Ground Turkey Patties with “Use by” or “Freeze by” dates of 2/20/11 through 8/23/11”
- Bandejas de 16 oz. (1 lb.) de “Kroger Ground Seasoned Turkey Patties Fresh 85/15, with “Use by” or “Freeze by” dates of 2/20/11 through 8/23/11”
- Bandejas de 16.0 oz. (1 lb.) de “Shady Brook Farms Ground Turkey Burgers with Natural Flavoring with the following “Use by” or “Freeze by” dates: 07/09/11, 07/10/11, 07/11/11, 07/15/11, 07/16/11, 07/21/11, 07/22/11, 07/24/11, 08/01/11, or 08/04/11”

“Frozen Ground Turkey – Production Dates of 2/20/11 through 8/2/11”

- Sacos de 16 oz. (1 lb.) “Honeysuckle White Ground Turkey with Natural Flavoring”
- Sacos de 16 oz. (1 lb.) chubs of “Spartan Ground Turkey”
- Sacos de 48 oz. (3 lb.) chubs of “Honeysuckle White 85/15 Ground Turkey”
- Empaque de 40 lb. de “Ground Turkey with Natural Flavoring for Food Service Use Only”

Estos productos fueron distribuidos para venta a nivel minorista a nivel nacional. Cargill Meat Solutions Corporation, solicita que los consumidores que hayan comprado estos productos los regresen al punto de compra. Conforme esté disponible, la(s) lista(s) de distribución al por menor serán colocadas en la página de internet del FSIS en: www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

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 cocinar aves de corral, incluyendo carne molida de pavo a 165 ° F, según determinada por un termómetro para alimentos.

Este retiro del mercado surge de un mensaje de alerta del 29 de julio 2011 Alerta de Salud Pública del FSIS que se inició debido a las preocupaciones sobre de las enfermedades causadas por *Salmonella Heidelberg* que pueden estar asociadas al uso y el consumo de carne de pavo molida. Un total de 79 personas fueron infectadas con la cepa del brote de *Salmonella Heidelberg*, y se han registrado en 26 estados entre el 01 de marzo y 3 de agosto de 2011. La cepa de la *Salmonella Heidelberg* es resistente a varios antibióticos comúnmente prescritos. Entre las personas enfermas, de acuerdo con la información disponible, 22 (38%) han sido hospitalizadas y se ha reportado una muerte. Como resultado de las investigaciones epidemiológicas y de rastreo, así como los hallazgos en la planta, el FSIS determinó que existe un vínculo entre los productos de carne molida de pavo Cargill y este brote de la enfermedad. El FSIS continúa trabajando con el CDC, los contrapartes de salud pública de los estados afectados, y la empresa sujeta a investigación. El FSIS continuará proporcionando información conforme esté disponible, incluyendo información sobre cualquier actividad adicional relacionada al retiro del producto. Aquéllas personas preocupadas respecto a alguna enfermedad deben contactar a un proveedor de servicios de salud.

El FSIS conduce cotejos de efectividad para verificar que las firmas que retiran productos notifiquen a sus

clientes sobre la retirada y que se están tomando los pasos para asegurarse que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

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 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 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.