

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Adam Tarr (202) 720-9113  
FSIS-RC-071-2011

## **UNA FIRMA EN ARKANSAS RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CARNE MOLIDA DE PAVO DEBIDO A POSIBLE CONTAMINACIÓN CON SALMONELLA**

WASHINGTON, 11 de septiembre del 2011- Cargill Meat Solutions Corporation., un establecimiento en Springdale, Arkansas, está retirando del mercado aproximadamente 185,000 libras de productos de carne molida de pavo porque podrían estar contaminados con la cepa *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 bajo la lista de retirada son (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

### **Rollos de carne molida de pavo fresco**

- Rollos de 16 onzas (1 libra.) de "Fresh HEB Ground Turkey 85/15" con una fecha de uso o "congelar antes" de 09/12/2011, 09/13/2011, 09/19/2011 y 09/20/2011.
- Rollos de 16 onzas (1 libra.) de "Honeysuckle White 85/15 Fresh Ground Turkey" con una fecha de uso o "congela antes" de 09/19/2011, 09/20/2011 y 09/21/2011.

### **Bandejas de carne molida de pavo fresco**

- Bandejas de 19.2 onzas. (1.2 libras.) de "Honeysuckle White 85/15 Ground Turkey" con una fecha de uso o "congelar antes" de 09/10/2011 y 09/12/2011.
- Bandejas 48.0 onzas. (3 libras.) de "Kroger Ground Turkey Fresh 85/15" con una fecha de uso o "congelar antes" de 09/17/2011, 09/18/2011 y 09/19/2011.
- Bandejas 48.0 onzas. (3 libras.) de "Honeysuckle White 85/15 Ground Turkey Family Pack" con una fecha de uso o "congelar antes" de 09/11/2011, 09/12/2011, 09/13/2011, 09/15/2011, 09/17/2011 y 09/18/2011.
- Bandejas 16 onzas. (1 libras.) de "Honeysuckle White 85/15 Ground Turkey" con una fecha de uso o "congelar antes" de 09/11/2011.

### **Hamburguesas frescas de carne molida de pavo**

#### **Recomendaciones para prevenir la salmonelosis**

Lávese las manos con agua tibia jabonosa por al menos 20 segundos antes y después de manejar carnes y aves crudas. Lave también las tablas de cortar, platos y utensilios con agua caliente jabonosa. Limpie los derrames inmediatamente.

Mantenga las carnes, aves y pescados crudos lejos de otros alimentos que no va a cocinar. Use una tabla de cortar para carnes, aves y productos de huevo crudos y otra diferente para frutas y vegetales frescos.

Cueza las carnes y aves crudas hasta una temperatura interna adecuada antes de comerlas. La temperatura interna adecuada para las carnes de res y de cerdo, es 160 °F y 165 °F para aves, medido con un termómetro para alimentos.

Refrigere las carnes y aves crudas dentro de un plazo de dos horas después de la compra o una hora si las temperaturas exceden 90 °F (32.2 °C). Refrigere las carnes y aves cocidas dentro de dos horas después de cocinarlas.

- Bandejas 16.0 onzas (1 libras.) de “Honeysuckle White Ground Turkey Patties” con una fecha de uso o “congelar antes” de 09/18/2011.
- Bandejas 16 onzas. (1 libras.) de “Kroger Ground Seasoned Turkey Patties Fresh 85/15” con una fecha de uso o “congelar antes” de 09/17/2011.

Los productos bajo esta lista de retirada contienen el número de establecimiento “P-963” dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos fueron producidos el 23, 24, 30 y 31 de agosto de este año.

La cepa de la *Salmonella* Heidelberg en duda es idéntica a la de un brote de salmonelosis que resultó en la retirada para productos con carne molida de pavo publicada el 3 de agosto del 2011. Aún cuando una muestra resultó positiva para la cepa relacionada al brote de *Salmonella*, incluyendo patrones de PFGE *XbaI* y *BlnI* iguales a los patrones del brote anunciado el 3 de agosto, ni el FSIS o la planta están informados de enfermedades asociadas al producto listado arriba. Un equipo de investigadores de incidentes del FSIS recogió muestras en el establecimiento luego de la retirada previa. La retirada publicada hoy ocurrió luego que una muestra del producto, recogida el 24 de agosto, resultara positiva para la cepa *Salmonella* Heidelberg que provocó el brote. La firma está retirando productos del 30 de agosto, basándose en los resultados positivos de la muestra. Los productos bajo esta retirada provienen de partes con hueso.

Los productos fueron distribuidos hacia tiendas de venta al detalle a través de la nación. La corporación Cargill Meat Solutions le pide a los consumidores que podrían haber comprado estos productos, el devolverlos al lugar original de compra. Al estar disponible la lista de distribución que contiene los nombres de las tiendas al detalle, ésta se publicará en la página del FSIS, visitando [http://www.fsis.usda.gov/FSIS\\_Recalls/Open\\_Federal\\_Cases/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp)

Los consumidores con preguntas relacionadas a dicha retirada pueden comunicarse con la línea gratuita de información para servicio al cliente de Cargill, al 1-888-812-1646. Los medios de comunicación con preguntas, pueden comunicarse con el representante de Cargill, Mike Martin, al [michael\\_martin@cargill.com](mailto:michael_martin@cargill.com) o (316) 291-2126.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica que las firmas notifiquen a sus clientes sobre la retirada y que se están tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

Para prevenir salmonelosis u otras enfermedades transmitidas a través de alimentos, lávese las manos con agua tibia y jabón por al menos 20 segundos antes y después de manejar cualquier alimento de carne y aves crudas, y prepare las aves (a incluir la carne molida de pavo) hasta alcanzar 165 °F (73.9 °C), al medir con un termómetro para alimentos. El FSIS continúa trabajando en la investigación con los Centros para Control y Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés), socios del estado para servicio de salud pública afectados, y la compañía.

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, 24 horas al día, a

nuestra representante virtual “Pregúntele a Karen”, visitando [PregunteleaKaren.gov](http://PregunteleaKaren.gov). La Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, esta disponible en inglés y español y puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También 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/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/) o [http://www.fsis.usda.gov/En\\_Espanol/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp) para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

Síguenos en Español por FSIS *Twitter*, en [http://twitter.com/USDAFoodSafe\\_es](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).

<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.