

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Neil Gaffney (202) 720-9113
FSIS-RC-089-2011

UNA FIRMA EN TEXAS RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CARNE DE RES SECA (“JERKY”) DEBIDO A POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *SALMONELLA*

WASHINGTON, 7 de noviembre del 2011- Whittington’s Jerky Inc., un establecimiento en Johnson City, Texas, está retirando aproximadamente 126 libras de productos de carne de res seca (“jerky”) porque 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).

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

- Paquetes de 2-onzas de “Whittington’s Original Beef Jerky.”
- Paquetes de 4-onzas de “Whittington’s Original Beef Jerky.”

Cada paquete contiene el número de establecimiento “EST. 21257” dentro de la marca de inspección del USDA. El producto fue producido el 31 de octubre del 2011 y distribuido hacia tiendas de venta al detalle en el área oeste de Texas y por medio de la compañía. 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.

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.

El problema fue descubierto por el FSIS como resultado de un muestreo rutinario por la Agencia. El FSIS determinó que el producto fue enviado por la firma antes que los resultados se confirmaran. Ni el FSIS o la compañía han recibido informes de enfermedades asociadas con el consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por lesiones debe comunicarse con un médico.

Los consumidores y medios de comunicación con preguntas relacionadas a dicha retirada pueden comunicarse con la dueña de la compañía, Susan Whittington, al (830) 868-5500.

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,

Recomendaciones para prevenir la salmonelosis

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA
1-888-674-6854
www.fsis.usda.gov

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.

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 www.PregunteleKaren.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/ o 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

#

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.