

El FSIS envía un aviso de salud pública relacionados a productos de pollo producidos en tres instalaciones de Foster Farms

Asuntos Públicos y del Congreso
(202) 720-9113
Richard J. McIntire

Washington, 7 de octubre de 2013 – El Servicio de Seguridad Inspección (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (USDA) está emitiendo un alerta de salud pública debido a la preocupación de que enfermedad causada por cepas de *Salmonella* Heidelberg estén asociadas con productos de pollos crudos producidos por Foster Farms en tres facilidades de California.

A este punto de la investigación, el FSIS no puede vincular las enfermedades a un producto específico ni a un periodo específico de producción. Los productos crudos de las facilidades en cuestión demuestran uno de los números de establecimiento siguientes dentro de la marca de inspección del USDA o en cualquier parte del empaque.

- “P6137”
- “P6137A”
- “P7632”

Los productos se distribuyen principalmente a tiendas minoristas en California, Oregon y el estado de Washington.

Este alerta de salud pública se emite luego de que un estimado de 278 personas enfermas fueron recientemente reportadas en 18 estados, predominantemente en California. El brote sigue. Las investigaciones indican que el consumo de pollo de la marca Foster Farms y otras marcas producidas en plantas de Foster Farms son la fuente probable de este brote de infección de *Salmonella* Heidelberg. La enfermedad fue vinculada a pollos de la marca Foster Farms mediante investigaciones epidemiológicas, de laboratorio e investigaciones de rastreo realizado por agencias locales, estatales y federales. Los Centros para el Control de Enfermedades y Prevención (CDC) se ha asociado con los departamentos de salud estatales para vigilar el brote mientras el FSIS continúa su investigación.

La investigación está en curso y el FSIS está preparado para tomar acciones adicionales o expandir la investigación basado en nueva evidencia.

El FSIS recuerda a los consumidores a manejar aves crudas con inocuidad para prevenir que la contaminación se extienda a otros alimentos y superficies en contacto con los alimentos.

El FSIS recuerda además a los consumidores la importancia crítica de seguir las instrucciones de cocción incluídas en el paquete para productos de pollo fresco o congelado, así como también seguir las guías generales de inocuidad de alimentos al manejar y preparar cualquier ave o carne cruda. En particular, cuando las instrucciones de cocción pudieran proporcionar números específicos de minutos para cocinar cada lado del producto, para lograr 165°F de temperatura, los consumidores deben tomar en cuenta que el tiempo real pudiera depender del método de cocción (asar freír o asar a la parrilla) y que la temperatura del producto (enfriado versus congelado) es importante que la temperatura de 165 °F debe ser alcanzada para seguridad. Por favor, no se deje llevar meramente por el tiempo de cocción para cada lado del producto, utilice un termómetro de alimentos.

Todos los productos de aves deben ser cocidos a una temperatura interna mínima segura de 165 °F, según sea determinado por un termómetro de alimentos. Utilizar un termómetro de alimentos es la única forma de saber que los alimentos han alcanzado temperaturas lo suficientemente altas para destruir bacterias.

Todos los productos de aves deben ser cocidos a una temperatura mínima interna segura de 165 °F según sea demostrado por un termómetro de alimentos. El utilizar un termómetro de alimentos es la única manera de saber que el alimento ha alcanzado temperaturas suficientes para destruir bacterias transmitidas por los alimentos.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede causar salmonelosis, una de las enfermedades más comunes causada por bacteria en alimentos. La infección de *Salmonella* pudiera ser potencialmente fatal, en especial para las personas con el sistema inmune débil, tales como los niños, los ancianos y las personas con infección por VIH o en tratamiento de quimioterapia. Los síntomas más comunes de la salmonelosis son diarrea, calambres abdominales y fiebre dentro de 8 a 72 horas. En adición, síntomas adicionales pueden surgir como: escalofríos, dolor de cabeza, náuseas y vómitos que pueden durar hasta siete días.

Los consumidores con preguntas sobre inocuidad alimentaria, pueden dirigirlas a “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”) la representante virtual del FSIS, disponible 24 horas al día en AskKaren.gov. La Línea libre de costos del USDA 1-888-674-6854 está disponible también en inglés y español, y puede contactada de 10:00 a.m. a 4 p.m. (Hora del Este) de Lunes a Viernes. Mensajes grabados están disponibles 24 horas al día.