

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bill Bagley (202) 720-9113
FSIS-RC-079-2011

UNA FIRMA EN OHIO RETIRA ENSALADAS CHEF QUE CONTIENEN CARNES Y AVES DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON SALMONELLA EN TOMATES

WASHINGTON, 1 de octubre del 2011- Greencore USA, Inc., un establecimiento en Cincinnati, Ohio reclama aproximadamente 57 libras de productos de carne y aves, debido a que los tomates tipo uva utilizados en estos productos pudieran estar contaminados con Salmonella, según fuera anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

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

- Recipientes de plástico de 5.6 oz. tipo tazón de “Thornton’s Quick Café’s Chef Salad” con una fecha sugerida de uso (“Enjoy By” date) de “09/30/11”, “10/02/2011” ó “10/03/2011.”

Cada empaque demuestra una etiqueta con el número de establecimiento “P38518” dentro de la marca de inspección del USDA y una fecha sugerida de uso (“Enjoy By” date) según se demuestra anteriormente. Los productos sujetos a la retirada fueron producidos el 26 y 28 de septiembre de 2011, y fueron distribuidos a establecimientos de venta en Illinois, Indiana, Kentucky, Ohio y Tennessee. Conforme esté disponible, un(os) listado(s) de distribución para ventas será colocado(s) en la página de internet del FSIS en www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

El problema fue descubierto cuando Greecore USA, Inc fue notificado por un suplidor de tomates tipo uva, Pearson Foods, que un lote específico de tomates tipo uva había sido retirado debido a una posible contaminación con *Salmonella*. La Administración de Drogas y Alimentos (Food and Drug Administration (FDA) por sus siglas en inglés) anunció la retirada de tomates tipo uva el 28 de septiembre de 2011. Ni el FSIS ni la compañía han sido notificados sobre enfermedad alguna asociada a los productos de dicha ensalada.

El FSIS conduce cotejos de efectividad para verificar que las firmas que notifiquen a sus consumidores sobre las retiradas y de que se están tomando los pasos necesarios para asegurarse de que los mismos no estén disponibles a los consumidores.

Recomendaciones para prevenir Salmonelosis:

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 de 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.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* pueden causar salmonellosis, una de las enfermedades de transmisión bacteriana más comunes. Infecciones con *Salmonella* pueden ser potencialmente mortales, especialmente a aquéllos con el sistema inmune debilitado, tales como los infantes, envejecientes, y personas con infección de SIDA ó quienes estén siendo tratados con quimioterapia. Las manifestaciones más comunes de salmonelosis son diarrea, dolores abdominales, y fiebre dentro de 6 a 72 horas. Síntomas adicionales pueden incluir escalofríos, dolor de cabeza, náuseas y vómitos que pueden durar hasta siete días.

Los miembros de los medios de comunicación con preguntas relacionadas a esta retirada pueden contactar al Ejecutivo en Jefe de la compañía, Liam McClennon, al (978) 462-3663 ext. 313. Los consumidores con preguntas relacionadas a esta retirada pueden contactar a la Gerente Técnica de la compañía, Mary Young, al (513) 377-0715.

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 a 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 la 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.