

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Atiya Khan (202) 720-9113  
FSIS-RC-059-2012

## **UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA PRODUCTOS DE ENSALADA CAESAR DE POLLO A LA PARRILLA DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON SALMONELLA**

WASHINGTON, 16 de agosto del 2012- Real Mex Foods, un establecimiento en Vernon, California, retira aproximadamente 77,688 libras kits de ensaladas César de pollo a la parrilla. Los kits de ensalada incluye aderezo hecho de cilantro por Fresco Green Farms, el cual está sujeto a retirada por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) ya que 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).

La lista de retirada de productos incluye (los nombres de los productos están en inglés):

- Bandejas de 36 onzas de “El Torito Grilled Chicken Caesar Salad Kit.”
- Cajas de 18 lbs. que contienen ocho (8) bandejas de 36 onzas de “EL TORITO Grilled Chicken Caesar Salad Kit”.

Los productos sujetos a la retirada demuestran el número de establecimiento “P-4140” dentro de la marca de inspección del USDA. Las cajas demuestran cualquiera de las fechas sugeridas de venta siguientes: "08/23/12," "08/30/12," "09/06/12," ó "09/14/12." Las bandejas demuestran las mismas fechas sugeridas de ventas en el siguiente formato: "082312," "083012," "090612," ó "091412." Cada caja está también marcada con un número de identificación "24203." Los productos fueron producidos entre el 23 de julio de 2012 y el 6 de agosto de 2012, y fueron distribuidos a establecimientos de venta en California. Conforme esté disponible, un listado de distribución de venta al detalle será colocado en la página de internet del FSIS' en [www.fsis.usda.gov/FSIS\\_Recalls/Open\\_Federal\\_Cases/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp).

El FSIS fue alertado del problema por Real Mex Foods. La compañía fue informada por un proveedor de que el cilantro, utilizado en el producto, está sujeto a una retirada del FDA. Ni el FSIS ni la compañía han recibido reportes de enfermedades asociadas con enfermedad debido al consumo de este producto.

El FSIS conduce inspecciones rutinarias de efectividad para verificar que las firmas que retiran productos del mercado notifiquen a sus clientes (incluyendo restaurantes), y se cerciora de que éstas sigan los pasos

### **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.

correspondientes para evitar que dichos productos continúen disponibles 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. Personas preocupadas por alguna enfermedad, deben contactar a su proveedor de servicios de salud.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas relacionadas a la retirada deben contactar al Presidente de la compañía, Michael Siegmund al (323) 282-2700.

Los consumidores y los medios de comunicación 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](http://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.

[Listado de distribución](#) (sólo formato PDF)

Etiqueta



#

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/) 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).

<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.