



Servicio de Inocuidad
e Inspección de los
Alimentos

AVISO de ALERTA

para el Consumidor

Oficina de Asuntos Públicos y del Congreso
Steve Cohen (202) 720 – 9113

“Nota del Editor”

Este Aviso de Alerta de Salud Pública, emitido el 3 de julio, ha sido modificado con información adicional para ayudar a los consumidores en la identificación de esta clase de productos de pollo, congelados crudos que han estado implicados en casos de salmonelosis.

EL FSIS EMITE UN AVISO DE ALERTA DE SALUD PÚBLICA SOBRE PRODUCTOS DE POLLO RELLENOS, CONGELADOS CRUDOS

Washington 11 de julio, 2006 – 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), en colaboración con los Departamentos de Salud y Agricultura del Estado de Minnesota, ha investigado recientemente casos de salmonelosis asociados con una clase de comidas congeladas que contienen pollo crudo. Estos productos de pollo deshuesado apanados y congelados que también pueden estar rellenos y parecen estar dorados, están crudos y deben de ser cocidos hasta alcanzar una temperatura interna mínima adecuada de 165 °F (73.88 °C). La única manera segura de verificar si los alimentos han alcanzado una temperatura suficientemente alta como para destruir las bacterias que pueden causar intoxicaciones alimentarias es usando un termómetro para alimentos.

Además de las enfermedades ocurridas en Minnesota, ha habido, por lo menos, 34 casos de salmonelosis en todo el país en relación a la ingestión de comidas de pollo crudas. Más de 25 compañías producen y distribuyen comidas de pollo crudas a vendedores minoristas. Estas comidas vienen en muchas formas, tal como Pollo “Cordon Bleu”, Pollo a la “Kiev” y Pollo en Salsa de Vino y Hongos.

Estos productos pueden tomar más tiempo que pechugas sin relleno en alcanzar una temperatura interna mínima adecuada de 165 °F (73.88 °C), debido a que, a menudo, están rellenos con otros ingredientes.

El FSIS cree que en algunas circunstancias los consumidores pueden haber pensado que el producto congelado estaba completamente cocido cuando en realidad estaban crudos pero apanados con una mezcla dorada de antemano. Al FSIS también le preocupa que los consumidores pueden estar ignorando las instrucciones de la etiqueta o que quizás, debido a la diferencia en hornos de microonda, las instrucciones pueden resultar en productos que no han alcanzado la temperatura interna mínima adecuada de 165 °F (73.88 °C).

El FSIS ha decidido requerir nuevas etiquetas para estos productos, en las que se informe claramente que se trata de pollo crudo y que debe ser cocido hasta alcanzar una temperatura

interna mínima adecuada de 165 °F (73.88 °C). Además, el FSIS está tomando medidas para asegurar que las instrucciones de cocción sean efectivas, comprensibles y prácticas. Los consumidores deben contactar a los productores si las instrucciones de cocción no son prácticas o no rinden un producto aceptable en cuanto a sabor o textura.

Los consumidores con preguntas en inglés sobre la inocuidad alimentaria pueden usar el sistema de representante virtual llamado "Ask Karen", accesible 24 horas al día en la siguiente dirección electrónica: http://www.fsis.usda.gov/Food_Safety_Education/Ask_Karen/index.asp#Question. El número para llamadas gratis de la Línea de Información sobre Carnes y Aves es 1-888-674-6854 y ofrece servicio en inglés y castellano (o español) de 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este), lunes a viernes. Mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria se pueden escuchar las 24 horas del día.

Nota: Comunicados de Prensa y otras informaciones se pueden encontrar en la página electrónica del FSIS localizada en <http://www.fsis.usda.gov/>

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

Los productos etiquetados con frases como "Cocer y Servir", "Listo para Cocer" y "Listo para el Horno" intentan indicar al consumidor que el producto está crudo o no listo-para-comer y debe cocerse completamente para asegurar la inocuidad. Aún cuando los productos puedan parecer pre-cocidos y dorados, éstos deben de ser manipulados y preparados al igual que los productos crudos.

Muchas comidas congeladas que contienen productos de pollo deshuesado y relleno, tal como productos de aves rellenos con queso y otros ingredientes, no están listos-para-comer y deben ser cocidos completamente como si fueran crudos.

Los consumidores deben seguir siempre las instrucciones de cocción en su totalidad.

Si se usa un horno de microondas para cocer productos de carnes y aves, asegúrense de tomar la temperatura interna en varias partes, usando un termómetro para alimentos, debido a la falta de uniformidad del proceso de calentamiento y la formación de "puntos fríos". Como los hornos de microondas típicamente cuecen los productos en no uniforme, es importante asegurar que el producto esté suficientemente cubierto para que se produzca vapor y que al final del ciclo de cocción, se deje reposar por un tiempo suficientemente largo como para que el calor se esparza en forma uniforme en todo el producto. Esto asegurará que no se produzcan los "puntos fríos".