



SERVICIO DE
INOCUIDAD E
INSPECCION DE
LOS ALIMENTOS

AVISO DE ALERTA

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Laura Reiser (202) 720-9113

El FSIS Emite un Aviso de Alerta a la Salud Pública por Productos de Pollo Congelados Crudos y con Relleno

Washington, 29 de Marzo del 2008. 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) ha emitido un aviso de alerta a la salud pública, debido a enfermedades causadas por *Salmonella* y relacionada con productos de pollos congelados crudos con relleno que podrían estar contaminados con *Salmonella*.

El FSIS les recuerda a los consumidores la importancia crucial de seguir las instrucciones escritas de los paquetes para los pollos congelados crudos con relleno y las pautas generales de inocuidad de los alimentos cuando se manipulen y preparen carnes crudas de vacuno o aves. Es de especial importancia que estos productos sean cocinados en hornos convencionales.

Todos los productos de aves deben ser cocinados hasta la temperatura interna mínima de 165° Fahrenheit (74° Celsius) medida con un termómetro para alimentos. Usando un termómetro para los alimentos es la única forma de saber si la temperatura a llegado al calor necesario para destruir las bacterias que crecen en los alimentos.

Los productos de pecho de pollo congelados crudos de esta alerta o similares a estos son fileteados, apanados y dorados de tal manera que aparecen como si estuvieran cocidos. Estos productos podrían estar etiquetados como "chicken cordon blue," "chicken kiev" o pechos de pollo rellenos con queso, vegetales y otros.

Este aviso de alerta pública fue iniciado después de una investigación y pruebas echas por el Departamento de Salud de Minnesota y el Departamento de Agricultura de Minnesota después que determinaron que había una relación entre este producto y dos personas enfermas. La enfermedad fue relacionada a través de una investigación epidemiológica de sus patrones PFGE (DNA huellas).

Los productos ligados a esta enfermedad fueron producidos por el establecimiento Serenade Foods, de Milford, Ind..La lista de productos incluye. "Chicken Breast with Rib Meat Chicken Cordon Bleu" y "Chicken Breast with Rib Meat Buffalo Style" vendidos bajo la marca "Milford Valley Farms," "Dutch Farms" y "Kirkwood." Los productos de 6 onzas envasados individualmente fueron producidos el 21 de enero de 2008 (con el código de la fecha C8021 que esta imprimido en el costado de los paquetes)

Cada uno de estos paquetes tiene el número del establecimiento “EST. P-2375” dentro de la marca de inspección del USDA .Estos productos fueron distribuidos a mercados al por menor en Illinois, Indiana, Minnesota, North Dakota, Vermont y Wisconsin.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede causar salmonelosis, una de las enfermedades bacteriales más comunes, causadas por alimentos. El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede producir salmonelosis. Una de las más comunes enfermedades causadas por los alimentos. La infección con *Salmonella* puede ser una amenaza para la Salud, especialmente para aquellos con un sistema inmunológico débil, como infantes, persona de edad avanzada y personas que sufren de infecciones con HIV o están en tratamiento de quimioterapia. Los síntomas más comunes de salmonelosis son diarrea, dolor abdominal y fiebre, dentro de ocho a 72 horas. Algunos síntomas adicionales podrían ser escalofríos, dolor de cabeza, náusea y vómito que puede durar hasta siete días.

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, 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.