

## **Alerta del FSIS: El FSIS Emite un Aviso para la Salud Pública de Productos de Carne Molida de Res por una Posible Contaminación con *Salmonella***

WASHINGTON, el 20 diciembre del 2007 – 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) esta emitiendo un aviso de alerta para la salud pública debido a enfermedades a causa de *Salmonella* Newport, asociadas con productos frescos de carne molida de res contaminados con una *Salmonella* resistente a múltiples drogas. Dichos productos podrían haber sido molidos y vendidos en supermercados Safeway en Arizona, California, Hawaii, Nevada y New Mexico, entre el 19 de septiembre y el 5 de noviembre del 2007.

La alerta para la salud pública fue iniciada después de investigaciones epidemiológicas y un estudio de un caso control conducido por el Departamento de Salud Pública de California, el Departamento para Servicios de Salud en Arizona y los Centros de Control y Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés), que determinó una asociación entre los productos frescos de carne molida de res y las 38 enfermedades reportadas en Arizona (16), California (18), Idaho (1) y Nevada (3). Las enfermedades han sido enlazadas a través de una investigación epidemiológica por el resultado de la técnica PFGE que dió un patrón extraño, que se encuentra en una fuente de data llamada “PulseNet”, mantenida por CDC.

Este alerta se emitió después de una investigación detallada y continua, en la cual el FSIS no pudo identificar los establecimientos, lotes y productos específicos que estarían bajo al retirada del mercado. El FSIS no tiene ninguna razón para creer que estos productos todavía están disponibles en el comercio para la venta.

Los consumidores pudieron haber comprado estos productos frescos de carne molida de res entre el 19 de septiembre y el 5 de noviembre del 2007 y almacenarlos en sus congeladores. Los consumidores deben buscar dichos productos en sus congeladores y de encontrarlos, deséchelos.

El FSIS quiere recordarle a los consumidores de cuán importante es seguir las pautas de inocuidad alimentaria cuando manejen y preparen carnes crudas. La carne molida de res debe ser cocida hasta una temperatura interna mínima adecuada de 160 F (73.88 C), medido con un termómetro para alimentos.

Este tipo en particular de *Salmonella* es resistente a muchas drogas comúnmente recetadas, lo cual puede aumentar el riesgo a hospitalizaciones o causar que un posible tratamiento falle en individuos afectados.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede causar salmonelosis, una de las enfermedades bacterial más comunes, causadas por alimentos. Las infecciones con *Salmonella* pueden ser una amenaza para la salud, especialmente para aquellos con un sistema inmunológico débil, como infantes, personas de edad avanzada y personas que sufren de infección con HIV o bajo 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, nausea 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](http://Askkaren.gov). 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.