

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Roger Sockman (202) 720-9113  
FSIS-RC-04-2009

## **UNA FIRMA EN PENNSYLVANIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS CONGELADOS DE POLLO DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *SALMONELLA***

WASHINGTON, 4 de febrero del 2009, - The Hain Celestial Group, una firma en West Chester, Pennsylvania, esta retirando del comercio aproximadamente 983,700 libras de comidas con pollo, congeladas, debido a que contienen productos de maní retirados por Peanut Corporation of America. Estos productos de maní son el enfoque de una investigación que realiza la Administración de Drogas y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés), 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 siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- Cartones de 10 onzas de “Ethnic Gourmet Chicken Pad Thai”, que contienen salsa de maní y están decorados con maní.
- Envases de 12 onzas de “Trader Ming’s Spicy Kung Pao Chicken”, que contienen maní triturado y están decorados con maní.

Los productos de pollo fueron producidos desde abril del 2007 hasta diciembre del 2008, y contienen los códigos de empaque “18687”, “70054” y “10427”. Los envases de envío contienen el número de establecimiento “P-9744” impreso por el lado de las cajas.

El problema fue descubierto como respuesta de una retirada extensiva, que envuelve todos los productos de maní producidos desde el 2007, por un establecimiento de Peanut Corporation of America, localizado en Blackely, Georgia, debido a que éstos pueden estar enlazados a un brote de salmonellosis, ocurriendo a través de la nación. El FSIS no ha recibido ningún reporte de enfermedades relacionadas con el consumo de los productos de pollo congelados.

La retirada de los productos de maní fue anunciada por el FDA a través de un comunicado de prensa, con fecha del 31 de enero del 2009, informando la posible contaminación de los productos de maní producidos por Peanut Corporation of America. Información sobre la retirada del FDA esta disponible, visitando [http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/hain01\\_09.html](http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/hain01_09.html)

Estos productos de pollo fueron distribuidos a establecimientos de venta al detalle, a través de los Estados Unidos. De acuerdo con el tiempo de almacenaje del producto, es posible que éstos aún se encuentren en los congeladores de los consumidores. Es importante que los consumidores busquen estos productos en sus congeladores y si los encuentran, deben descartarlos o devolverlos, y no los coma.

-CONTINÚA-

El FDA, los departamentos de salud pública del Estado y el FSIS también continúan una investigación del brote de enfermedad ocurrido en múltiples estados.

Los consumidores y la prensa con preguntas sobre esta retirada pueden llamar al número gratis de la compañía, al (800) – 739 - 4838.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede causar salmonelosis, una de las enfermedades bacteriales más comunes, causadas a través de 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, 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](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.

#

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.

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
<b>Retirada Clase I</b>	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.
<b>Retirada Clase II</b>	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.
<b>Retirada Clase III</b>	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.