

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

## EL FSIS EMITE UN AVISO DE ALERTA PARA LA SALUD PÚBLICA POR PRODUCTOS DE CERDO DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *SALMONELLA*

**Nota del editor:** 20 de mayo del 2008. El FSIS ha revisado este alerta para aclarar cuales productos ya no están disponibles en el comercio.

WASHINGTON, 19 de mayo 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) esta emitiendo un aviso de alerta para la salud pública por aproximadamente 1,100 libras de productos de cerdo cocido y crujientes, producidos por Sofia Chicharrones, Inc., un establecimiento de Miami, FL que podrían estar contaminados con *Salmonella*.

El siguiente producto se encuentra bajo este alerta a la salud pública (el nombre del producto esta mencionado en ingles):

- Bolsas de 1 libra y de 5 libras de “FULLY COOKED PORK CRACKLINGS WITH ATTACHED SKIN.” Cada uno de los empaques contiene una etiqueta con el número de establecimiento “EST. 21055” dentro de la marca de inspección del USDA, como también una fecha de empaque (“Packed date”) de “051208-1”.

Estos productos completamente cocidos y crujientes fueron vendidos el 12 de mayo del 2008 en la tienda de venta al por menor del establecimiento en Miami, FL. *El FSIS ha confirmado que los productos crujientes de cerdo, producidos el 12 de mayo, ya no se encuentran disponibles para la venta en este establecimiento, sin embargo, se les urge a los consumidores buscar los productos con la fecha de empaque en código (“packed date”) de “051208-1”, y de encontrarlos, descartarlos o destruirlos.*

La alerta para la salud pública fue iniciada después que el producto resultó positivo para *Salmonella* durante una rutina de muestreo microbiológico del FSIS.

El FSIS no ha recibido ningún reporte de enfermedades relacionadas al consumo de los productos bajo esta alerta. Cualquier persona que muestre signos o síntomas de una enfermedad transmitida por los alimentos debe consultar con un médico profesional.

La prensa y los consumidores con preguntas con referencia al producto deben comunicarse con la representante de la compañía, Sofia Barns, al (305) 324-1816.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede causar salmonelosis Una de las enfermedades más comunes causadas por los alimentos. Las infecciones con *Salmonella* pueden ser una amenaza a la salud, especialmente para aquellos con un sistema inmunológico débil, como infantes, persona de edad avanzada y personas que sufren de infección 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, 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 durante 24 horas al día mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria.

#

NOTA: Visite la página electrónica del FSIS para acceso a los comunicados de prensa u otra información, al [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)