

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Roger Sockman (202) 720-9113

EL FSIS EMITE UN AVISO DE ALERTA PARA LA SALUD PÚBLICA DE PRODUCTOS CRUDOS CONGELADOS DE POLLO RELLENO

WASHINGTON, 3 de octubre 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 debido a la preocupación por enfermedades causadas por *Salmonella* que podrían estar relacionadas con comidas congeladas crudas de pollo relleno, empanado y previamente dorado.

La alerta para la salud pública fue iniciada después de investigaciones y pruebas realizadas por el departamento de salud de Minnesota y por el departamento de agricultura de Minnesota, que determinaron una asociación entre los productos de pollo “cordon blue” y la pechuga de pollo “Kiev” y las 32 enfermedades reportadas en Minnesota y otros 11 estados. Las enfermedades han sido enlazadas a través de una investigación epidemiológica por el resultado de sus patrones en el gel de electroforesis de campo pulsado (PFGE, por sus siglas en inglés) o huellas genéticas de DNA.

A pesar de que muchas de estas comidas con pollo relleno estaban etiquetadas con instrucciones indicando que el producto no estaba cocido y no incluían instrucciones para la preparación en el horno de microondas, los individuos que se enfermaron no siguieron las instrucciones de cocción y reportaron haber usado el horno de microondas para preparar el producto.

El FSIS les recuerda a los consumidores la importancia de seguir las instrucciones de cocción indicadas en el paquete para productos congelados crudos de pollo relleno y también el seguir las pautas generales de inocuidad alimentaria cuando manejen y preparen cualquier carne y ave cruda. Es especialmente importante el uso de un termómetro para alimentos para verificar la temperatura interna de estos productos de pollo para medir que todas sus partes alcancen al menos 165 °F (73.9 °C).

Todos los productos de aves deben alcanzar una temperatura interna mínima adecuada de 165 °F (73.9 °C), medido con un termómetro para alimentos. La única manera de saber que el alimento ha alcanzado una temperatura lo suficientemente alta como para destruir las bacterias que causan enfermedades a través de los alimentos, es usando un termómetro para alimentos.

Los productos congelados crudos de pollo relleno, empanado y previamente dorado incluido en esta alerta y otros productos similares, podrían estar rellenos, empanados o dorados y por lo tanto, parecen estar cocidos. Estos productos podrían estar etiquetados como “pollo cordon blue”, “pollo kiev” o pechuga de pollo

Recomendaciones para prevenir la salmonelosis

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

Lávese las manos con agua tibia jabonosa por al menos 20 segundos antes y después de manejar carnes y aves crudas. Lave también las tablas de cortar, platos y utensilios con agua caliente jabonosa. Limpie los derrames inmediatamente.

Mantenga las carnes, aves y pescados crudos lejos de otros alimentos que no va a cocinar. Use una tabla de cortar para carnes, aves y productos de huevo crudos y otra diferente para los alimentos cocidos.

Cueza las carnes y aves crudas hasta las temperaturas internas adecuadas antes de comerlas. La temperatura interna adecuada para las carnes, como carne de res y cerdo, es 160 °F (71.1 °C) y para aves, 165 °F (73.9 °C), al medirlas con un termómetro para alimentos.

Refrigere las carnes y aves crudas dentro de un plazo de dos horas después de la compra [una hora si las temperaturas están por encima de 90 °F (32.2 °C)].
Refrigere las carnes y aves cocidas dentro de dos horas

rellena con queso, vegetales u otros productos.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede causar salmonelosis, una de las enfermedades bacteriales más comunes, causadas por alimentos. Las infecciones con *Salmonella* pueden ser una amenaza para la vida, 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. 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.

#

¿Tiene preguntas sobre la inocuidad alimentaria? ¡Pregúntele a Karen!
El sistema automático de respuesta puede proveer información en inglés
sobre el manejo adecuado de los alimentos 24/7