

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Neil Gaffney (202) 720-9113
FSIS-RC-007-2013

UNA FIRMA EN TEXAS RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS LISTOS PARA COMER DEBIDO A POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *SALMONELLA*

WASHINGTON, 24 de enero del 2013- Stallings Head Cheese Co., un establecimiento en Houston, Texas, está retirando del mercado aproximadamente 4,700 libras de quesos "hog head" porque podrían estar contaminados con *Salmonella*, anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU (USDA, por sus siglas en inglés).

Los productos bajo la lista de retirada son (los nombres de los productos están mencionados en inglés- [vea la etiqueta](#)):

- Paquetes de 10-onzas de "Richard's Hog Head Cheese" con el número de establecimiento "EST. 2257" dentro de la marca del USDA y las fechas de uso ("Use-by") "Use by 2 1 2013" o "Use by 3 20 2013" en cada paquete.

Los productos siendo retirados fueron producidos el 1 de noviembre del 2012 y el 19 de diciembre del 2012. Los productos fueron enviados hacia centros de distribución en Louisiana y en el sureste de Texas. Al estar disponible la lista de distribución que contiene los nombres de las tiendas al detalle, ésta se publicará en la página del FSIS, visitando http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica que las firmas notifiquen a sus clientes sobre la retirada y que se están tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

Los productos de quesos "hog head" producidos por el establecimiento (EST.) 2257 están relacionados con un grupo de enfermedades con *Salmonella* Uganda que envuelve a 6 pacientes en Louisiana. El FSIS, trabajando en conjunto con la Oficina de Salud Pública de Louisiana, pudo encontrar una relación entre las enfermedades y los productos de cerdo listos para comer (RTE, por sus siglas en inglés) producidos en dicho establecimiento, basándose en investigaciones epidemiológicas. Los síntomas entre los pacientes comenzaron desde el 16 de octubre del 2012 hasta el 10 de noviembre del 2012. En cuatro de los casos, los pacientes confirmaron haber comido la marca mencionada en esta retirada. Los consumidores no tenían disponible sobras del producto listo para comer en las

Recomendaciones para prevenir la salmonelosis

Lávese las manos con agua tibia y jabón por al menos 20 segundos antes y después de manejar carnes y aves crudas. Lave las tablas de cortar, platos y utensilios con agua caliente (preferible) y jabón. Limpie los derrames inmediatamente. La acción mecánica de frotar las manos y superficies/utensilios crea fricción que ayuda a soltar las bacterias y virus de manos y superficies. En adición, agua tibia/caliente ayuda a disolver grasas/alimentos, ayudando en la limpieza y a remover microbios, y también puede ayudar en la desactivación de patógenos. Para mas información sobre el lavado de manos, visite www.cdc.gov/handwashing. De no tener agua y jabón disponible, use un desinfectante de manos que contenga al menos 60 % de alcohol. En algunas situaciones, los desinfectantes de manos con base de alcohol puede reducir el número de gérmenes en las manos. Sin embargo, los desinfectantes no eliminan todos los tipos de gérmenes, a incluir virus.

Mantenga las carnes y aves crudas, y sus jugos, lejos de otros alimentos que no se van a cocinar completamente. Use tablas de cortar diferentes para las carnes y aves y otra para aquellos alimentos ya cocinados. Cocine la carne molida de res hasta una temperatura interna de 160 °F (71.1 °C), al medir con un termómetro para alimentos, antes de comer. Refrigere las carnes y aves crudas, y alimentos ya cocidos, dentro de dos horas luego de la compra o de haberlos cocinados [1 hora si la temperatura esta por encima de 90 °F (32.2 °C)].

cuales se pudieran hacer pruebas. Sin embargo, muestras de productos comerciales parecidos, con diferentes días de producción, fueron enviados a prueba la semana pasada. Cuatro de nueve muestras dieron positivo para *Salmonella*. Actualmente, no se conoce si dichas muestras dieron positivas para la cepa del brote, pero una vez disponible, el FSIS hará público cualquier información relacionada. El FSIS continuará trabajando con socios en la salud pública en esta investigación.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede causar salmonelosis, una de las enfermedades bacterianas más comunes transmitidas por alimentos. Los síntomas más comunes de salmonelosis son diarrea, calambres abdominales y fiebre dentro de 12 a 72 horas. La enfermedad frecuentemente dura de 4 a 7 días. Sin embargo, la diarrea podría ser tan severa que el paciente podría necesitar hospitalización. Las personas de edad avanzada (ancianos), los infantes y las personas con un sistema inmune débil están más susceptibles a desarrollar una enfermedad grave. Cualquier persona preocupada por una enfermedad debe consultar con su proveedor de cuidado de salud.

Los consumidores y medios de comunicación con preguntas relacionadas a dicha retirada pueden comunicarse con el dueño de la compañía, Fred Chu, al (713) 523-1751.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Pregúntele a Karen”, visitando PregunteleaKaren.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. Visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos, http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/ o http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp para acceso a los comunicados de prensa u otra información. Síguenos en Español por FSIS *Twitter*, en http://twitter.com/USDAFoodSafe_es

##

Etiqueta





www.fsis.usda.gov

¿Tiene Preguntas en Inocuidad Alimentaria?

¡Pregúntele a Karen!
El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle 24/7 información en inocuidad alimentaria

Siga a FSIS en Twitter por http://twitter.com/USDAFoodSafe_es

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querrela de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).

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