

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Richard J. McIntire (202) 720-9113

EL FSIS ANUNCIA UNA ALERTA DE SALUD PÚBLICA PARA PRODUCTOS CONGELADOS Y FRESCOS DE CARNE MOLIDA DE PAVO

WASHINGTON, 29 de julio del 2011- 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) anuncia una **alerta de salud pública** debido a preocupaciones sobre enfermedades causadas por *Salmonella* Heidelberg, la cual podría estar relacionada al consumo de carne molida de pavo.

Esta alerta de salud pública fue iniciada luego que informes médicos continuos, investigaciones en progreso y pruebas realizadas por varios departamentos de salud a través de la nación, determinaran que existe una relación entre el consumo de productos de carne molida de pavo con un estimado de 77 enfermedades reportadas en 26 estados. Las enfermedades fueron vinculadas a través de una investigación epidemiológica y análisis de PFGE por los departamentos de salud del estado y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés).

CDC esta trabajando en asociación con los departamentos de salud del estado para vigilar el brote, mientras que FSIS se enfoca en su investigación de identificar la(s) posible causa(s) de la contaminación.

El FSIS les recuerda a los consumidores cuán importante es seguir las instrucciones para cocción especificadas en el empaque, para productos congelados o frescos de carne molida de pavo, y pautas generales al manejar y preparar cualquier carne o ave cruda. En particular, cuando las instrucciones de cocción provean un tiempo específico en minutos para cocinar cada lado de la hamburguesa, y poder alcanzar una temperatura interna de 165 °F (73.9 °C). Los consumidores deben tener en cuenta que el tiempo real podría variar dependiendo del método usado para la cocción (dorar, freír, en la parrilla) y la temperatura inicial del producto (frío o congelado). Es por esto que el producto debe alcanzar una temperatura final de 165 °F (73.9 °C) para que esté sano. Por favor, use un termómetro para alimentos y no dependa del tiempo de cocción para cada lado de la hamburguesa.

La carne molida de pavo y comidas preparadas con carne molida de pavo siempre deben alcanzar una temperatura interna de 165 °F (73.9 °C), al medir con un termómetro para alimentos. Los sobrantes de comida también deben recalentarse hasta alcanzar 165 °F (73.9 °C). El color de la carne de ave no siempre es un indicador seguro de cuán inocua está la carne. La única manera de determinar con precisión que las aves han

Recomendaciones para prevenir la salmonelosis

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA
1-888-674-6854
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 frutas y vegetales frescos. Cueza las carnes y aves crudas hasta una temperatura interna adecuada antes de comerlas. La temperatura interna adecuada para las carnes de res y de cerdo, es 160 °F y 165 °F para aves, medido con un termómetro para alimentos.

Refrigere las carnes y aves crudas dentro de un plazo de dos horas después de la compra o una hora si las temperaturas exceden 90 °F (32.2 °C). Refrigere las carnes y aves cocidas dentro de dos horas después de cocinarlas.

-CONTINUA-

alcanzado la temperatura interna mínima adecuada de 165 °F (73.9 °C) a través del producto es usando un termómetro para alimentos. La carne de pavo podría permanecer rosada aun después de cocinarla hasta una temperatura interna mínima adecuada de 165 °F (73.9 °C). La carne de pavo ahumada siempre tiene un color rosado.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede causar salmonelosis, una de las enfermedades bacterianas más comunes transmitidas a través de los alimentos. Infecciones por *Salmonella* pueden ser una amenaza grave para la salud, especialmente para aquellos con el sistema inmune debilitado, como los infantes, personas de edad avanzada y las personas con infecciones del VIH o aquellas que reciben quimioterapia. Las manifestaciones más comunes de salmonelosis son diarreas, calambres estomacales y fiebre dentro de ocho a 72 horas. Síntomas adicionales pueden ser escalofríos, dolor de cabeza, náuseas y vómitos que pueden durar hasta siete días.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas, 24 horas al día, a nuestra representante virtual *Pregúntele a Karen*, visitando PregunteleKaren.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/ para acceso a los comunicados de prensa u otra información. Síguenos en Español por FSIS *Twitter*, en 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).