



SUSANA MARTINEZ, GOVERNOR

CARING FOR NEW MEXICO

CATHERINE D. TORRES, M.D., CABINET SECRETARY

Para publicación inmediata
5 de Agosto de 2011

Contactos de prensa: Aimee Barabe (DOS)
Celular: 575-470-2290
Jim Winchester (DOENM)
Oficina: 505-231-8800

El Departamento de salud les recuerda a las personas que tomen precauciones cuando preparen productos avícolas

(Santa Fe) – El Departamento de Salud de Nuevo México les está recordando a los residentes del estado que sigan los lineamientos de seguridad para asegurarse de que están manejando todos los productos avícolas cuando los preparan, para que prevengan enfermedades. Hasta la fecha, el Laboratorio Científico del Departamento de Salud ha identificado cuatro muestras de la cepa de Salmonella Heidelberg relacionada con un brote actual en la nación. No hay casos humanos en Nuevo México relacionados con el brote nacional y la corporación Cargil, Soluciones para la Carne está pidiendo que se le devuelvan los productos que puedan estar contaminados.

“El Departamento de Salud está colaborando con sus socios estatales y federales para vigilar cuidadosamente los brotes actuales en la nación para ver si hay algunos casos en seres humanos relacionados con el brote nacional. La mejor manera de protegerse a usted y a su familia de enfermedades causadas por la comida es seguir cuidadosamente los lineamientos de higiene apropiados,” dijo la Secretaria del Departamento de Salud, Dra. Catherine Torres.

El Dr. Mack Sewell, director de la División de Epidemiología y Respuesta del Departamento de Salud, dijo que el Departamento prueba en forma rutinaria muestras de productos de la carne de todo el estado como parte de un estudio nacional y las bacterias de salmonela y gramnegativa son comunes, especialmente en productos avícolas.

El Departamento de Salud recomienda los siguientes lineamientos para la seguridad de la comida:

- Lávese las manos, todas las superficies de trabajo en la cocina, y los utensilios con agua y jabón inmediatamente después de que han estado en contacto con carne cruda o avícola incluyendo el pavo congelado y recién molido. Luego, desinfecte las superficies que tienen contacto con la comida usando una solución recién preparada de una cucharada de cloralex líquido sin perfume para un galón de agua.
- Cocine las aves completamente. El pavo molido y los platillos con pavo molido, deben siempre se cocinarse a una temperatura interna de 165 grados Fahrenheit medida por medio de un termómetro de comida; lo que quede también debe de ser recalentado a 165 °F. El color de las aves cocinadas no siempre es una señal segura de su seguridad.
- Únicamente cuando se usa un termómetro para la comida se puede determinar con precisión que las aves han alcanzado una temperatura interna mínima segura de 165 °F en todo el producto. El pavo puede permanecer de color rosa aun después de haber sido cocinado a la temperatura interna mínima segura de 165 °F. La carne del pavo ahumado siempre es de color rosado.



Office of the Secretary

1190 St. Francis Drive, N4100 • P.O. Box 26110 Santa Fe, New Mexico • 87502-6110
(505) 827-2613 • FAX: (505) 827-2530 • <http://www.nmhealth.org>

- Sea particularmente cuidadoso con productos alimenticios preparados para los lactantes, para los adultos mayores, y para personas con inmunodeficiencia.
- Cuando le sirvan aves que no estén completamente cocinadas en un restaurante, devuélvalas a la cocina para que las cocinen más.
- Evite el cruzamiento de la contaminación con otros alimentos. Las carnes crudas deben de separarse de otros productos, alimentos cocinados y comida lista para comer. Las manos, los tableros para cortar, los mostradores, los cuchillos y otros utensilios deben de lavarse muy bien después de haber tocado alimentos crudos.
- Las manos deben de lavarse antes de tocar alimentos y entre tocar o manejar otros alimentos diferentes.
- Las carnes y aves crudas y cocinadas se deben de refrigerar dentro de dos horas después de comprarlas (una hora si la temperatura excede 90° F).
- Refrigere la carne cocida y las aves dentro de dos horas después de cocinarlas. Los refrigeradores deben de mantenerse a una temperatura de 40° o menos.

El Departamento del Ambiente de Nuevo México se ha puesto en contacto con todas las cadenas de tiendas de alimentos en el estado que pueden haber vendido los productos potencialmente contaminados. La mayoría, si no es que todos, los productos afectados se han removido de los estantes. El Departamento del Ambiente continuará revisando las varias tiendas de alimentos para asegurarse de que no quedan ningunos productos para la venta.

El aviso del Departamento del Ambiente de Nuevo México para que se remuevan los productos se puede encontrar en: http://www.nmenv.state.nm.us/fod/Food_Program/

El aviso del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos para que se remuevan los productos se puede encontrar en: http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/Recall/060_2011_Release/Index.asp

###