

Para publicación inmediata

April 6, 2011

Contact: Olivia Lara, NMDOH
Communications

Office: (505) 827-2619

Cell: (505) 470-2290

Contact: Jill Turner, NMED Communications

Office: (505) 222-9548

Cell: (505) 231-4996

Los Secretarios de Salud y Ambiente reportan un brote de Salmonela en muchos estados asociado con un producto llamado Jennie-O Turkey

SANTA FE – El Departamento de Salud de Nuevo México, (NMDOH), asociado con el Departamento del Ambiente de Nuevo México, (NMED), reportan que no ha habido ningún nuevo mexicano que ha sido afectado con la cepa de *Salmonella Hadar*. En abril 1, 2011 se retiró del Mercado nacional un producto de pavo de la marca Jenny-O, después de que 12 personas fueron infectadas con el brote de la cepa en diez estados, los que incluyen (1 caso), California (1 caso), Colorado (1 caso), Georgia (1 caso), Illinois (1 caso), Missouri (1 caso), Missisipi (1 caso), Ohio (1 caso), Washington (1 caso) y Wisconsin (3 casos).

Una investigación llevada a cabo por las agencias regulatorias de salud pública estatales, locales y federales, han enlazado este brote con el comer hamburguesas de pavo. “Nuestra División del Laboratorio Científico, (SLD), del Departamento de Salud, contribuyó a la investigación al llevar a cabo un análisis actual de rutina, donde juntamos carne que se vende al menudeo para analizarla por patógenos transmitidos por la comida,” dijo la Secretaria del Departamento de Salud, Dra. Catherine D. Torres. La cepa de este brote fue aislada en el producto de carne vendido al menudeo.

En respuesta al retiro del mercado de este producto, la División de Salud Ambiental se puso en contacto con varias tiendas de productos al menudeo en el estado para determinar si el producto específico afectado por el microbio estaba actualmente a la venta y para asegurarse de que si lo había, fuera removido de sus anaqueles. La información sobre el Programa de Alimentos NMED puede encontrarse en la Internet en: http://www.nmenv.state.nm.us/fod/Food_Program/.

Las infecciones de *Salmonella* pueden amenazar la vida, especialmente a aquellas personas con sistemas inmunes debilitados, como los lactantes, las personas mayores y las personas con una

infección del VIH o las que están recibiendo quimioterapia. Las más comunes manifestaciones de *Salmonellosis* son diarrea, torzones y fiebre dentro de 6 a 72 horas. Otros síntomas pueden incluir escalofríos, dolor de cabeza, náusea y vómitos que pueden durar hasta siete días.

El producto se describe como cajas de cuatro libras de hamburguesas de pavo Jennie-O con sazón, hechas de carne blanca magra. Cada caja contiene 12 libras 1/3 de hamburguesas envueltas individualmente. El código para identificar el lote es "32710" hasta "32780" impresos en un lado de cada caja. Los productos fueron empaquetados en noviembre 23, 2010 y se distribuyeron a tiendas de menudeo en toda la nación.

El Departamento de Agricultura, Servicio de Inspección de Seguridad para los Alimentos de los Estados Unidos, (USDA-FSIS por sus siglas en inglés) recomienda que para prevenir *Salmonellosis* se deben lavar las manos con agua tibia y jabón por cuando menos 20 segundos antes y después de haber manejado carne y aves crudas. También recomienda lavar los tableros para cortar, los platos y utensilios con agua caliente y jabón. Limpie inmediatamente todo lo que se le derrame. Separe la carne y las aves de los otros alimentos que no va a cocinar. Use diferentes tableros para cortar carne cruda, aves y productos de huevo de los que usa para cortar los alimentos ya cocinados. Las temperaturas internas para cocinar carne de res y de cuerpo es de 160 grados Fahrenheit y para las aves es de 165 grados Fahrenheit, determinada por un termómetro de alimentos.

El número gratuito para llamara al USDA, Sección de Carne y Aves es 1-888-674-6854 o vaya a la Internet a

http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/Recall_028_2011_Release/index.asp

Para más información, haga clic en el enlace de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades a seguir: <http://www.cdc.gov/salmonella/hadar0411/040411/index.html>.

###