



Steve Troxler
Commissioner

North Carolina Department of Agriculture
and Consumer Services
Food and Drug Protection Division

Joseph W. Reardon
Director

Difusión: Inmediata
Contacto: Maria Noriega, (919)733-7366x237

Fecha: Julio, 21,08

Se Encontraron Distintos Tipos de Salmonela en Aguacates y Chiles Jalapeños de Charlotte

La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte informa a los medios de comunicación y a las organizaciones hispanas que se ha detectado los tipos de salmonela que contaminaron cierto lote de aguacates y ciertos cajones de chiles jalapeños que fueron distribuidos en Charlotte.

Los análisis que se efectuaron a los siguientes productos:
Aguacates Hass con número de lote: HUE08160090889 etiquetados con el nombre "Frutas Finas de Tancitaro. Producto de Mexico" y, chiles jalapeños distribuidos en cajones de plástico negro que pesaban cerca de 15 libras y que no contenían ninguna marca u otra etiqueta.

Estos productos que fueron enviados desde Texas a una distribuidora en Charlotte fueron retirados la semana pasada del mercado, a pedido de la División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura y Servicio al Consumidor.

Si bien se supo pronto que los mencionados aguacates y chiles jalapeños estaban contaminados con Salmonela era necesario determinar si se trataba o no de la variedad de Salmonela llamada Saint Paul, la misma que ha afectado a 23 personas en Carolina del Norte y 1200 personas de la mayor parte de los Estados del país.

Los resultados señalan que se trata de dos tipos de Salmonela distintas a la variedad Saint Paul. Los mencionados aguacates están contaminados con una variedad de Salmonela llamada Anatum y, los mencionados chilis jalapeños están contaminados con una variedad de Salmonela llamada Oranienbur.

Cabe señalar que mas allá de la variedad de la que se trate todos los tipos de Salmonela son peligrosos para la salud. Su incubación dura entre 12 y 72 horas. Se presenta con fiebre alta, diarrea, náusea, cólicos abdominales. Aunque no es muy común, la salmonela puede también producir en el largo plazo un tipo de artritis llamada Artritis Reactiva, la cual

se origina por infecciones intestinales.

Los Mencionados Aguacates y Chile Jalapeños Pudieron Haberse Contaminado en Cualquier Punto del Campo a la Mesa

Las frutas y vegetales pueden contaminarse en cualquier etapa de la finca a la mesa y no se sabe todavía de que forma se contaminaron estos productos. El FDA esta investigando si se contaminaron en el campo, en la distribuidora o durante su transportación.

Los inspectores de la División de Alimentos y Medicinas de Carolina del Norte están en este momento visitando distribuidoras y tiendas hispanas que pudieron comprar sus aguacates y jalapeños del centro de distribución del que provinieron las muestras contaminadas. Y, el personal del laboratorio se encuentra todavía analizando distintos tipos de muestras, en cuanto tengamos los resultados enviaremos otro comunicado.

Proteger la Salud de Nuestra Comunidad Es Responsabilidad de Todos

La División de Alimentos y Medicinas trabaja con la comunidad hispana en la difusión de temas sobre Seguridad de Alimentos y agradece a los medios de comunicación hispanos y a las organizaciones que nos ayudan a difundir estos mensajes sobre Seguridad de Alimentos, cuyo objetivo es proteger la salud de los miembros de nuestra comunidad.

Algunas recomendaciones para protegernos de contaminación por alimentos son:

- Lave siempre sus frutas y vegetales.
- Separe frutas y vegetales de las carnes crudas (los jugos de las carnes pueden contaminarlos).
- Refrigere los huevos. Los huevos sin refrigerar se contaminan con salmonela.
- Lávese las manos por lo menos durante 20" (tiempo mínimo necesario para que el agua enjuague todas las bacterias) después de ir al baño, antes de cocinar, antes de comer alimentos o bocadillos.