



**Steve Troxler**  
Commissioner

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

**Joseph W. Reardon**  
Director

---

**Difusion:** Inmediata  
**Contacto:** Maria Noriega: 919-733-7366 (237)  
Especialista Bilingüe

---

**Fecha:** 29 de Julio, 08

### **Chiles Jalapeños y Serranos: porque cocinarlos si vienen de México**

La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte ha terminado ya su labor relacionada con el caso de los jalapeños contaminados con salmonela, e informa a los medios de comunicación y a las organizaciones hispanas que las pruebas efectuadas a algunas muestras se detecto en los jalapeños un segundo tipo de salmonela denominado Salmonela Grupo C.

Como informamos con anterioridad se encontró un tipo de salmonela llamada Anatum en aguacates Hass con numero de lote: HUE08160090889 etiquetados con el nombre "Frutas Finas de Tancitaro. Producto de México, los cuales fueron distribuidos en Charlotte.

Además se encontró Salmonela Oranienbur en chiles jalapeños distribuidos también en Charlotte, en cajones de plástico negro que pesaban 15 libras y que no contenían ninguna marca u otra etiqueta.

En días posteriores a ese anuncio se encontró en los chiles jalapeños un segundo tipo de salmonela llamada Grupo C. Se trata de más de 47 variantes de salmonela que han sido agrupadas bajo este mismo nombre. La Salmonela Saint Paul no fue detectada en ninguna de las muestras recogidas en el Estado.

Todos estos productos se encuentran fueron decomisados y se encuentran fuera del mercado; sin embargo la División de Alimentos y Medicinas desea sumarse a la recomendación del FDA y sugerir a población no consumir chiles jalapeños crudos si estos fueron cultivados, cosechados o empacados en México, ya que la semana pasada el FDA encontró salmonela Saint Paul en una muestra tomada en Texas. La salmonela Saint Paul es la bacteria que enfermo a 1251 personas de la mayoría de los Estados de país.

## **Cocinar los Jalapeños de México Es por el Momento Una Recomendación Saludable**

Todos esperamos que este desafortunado incidente con los chiles jalapeños de México termine pronto; pero por el momento cocinar los jalapeños mexicanos es una forma de proteger su salud y la de su familia.

Ni el FDA ni el Departamento de Agricultura de Carolina del Norte han podido identificar donde se contaminaron los jalapeños con salmonela Saint Paul (Texas); o con salmonela Oranienburg o salmonela Grupo C en Carolina del Norte. Esto pudo suceder en el campo; en las empacadoras; durante la transportación de México a Texas; en las distribuidoras o; en el transporte de Texas a Carolina del Norte. De hecho cada caso pudo haber sido distinto y por lo tanto estamos hablando de varias fuentes de contaminación.

La cocción mata las bacterias es por ello que al cocinar los chiles jalapeños evitamos riesgos. Sin embargo es indispensable lavar muy bien la tabla de picar y los utensilios que empleamos antes de utilizarlos para cortar otros productos. Lavarse muy bien las manos después de tocarlos es también de suma importancia.

Los chiles jalapeños y los Chiles Serrano cultivados en los Estados Unidos no están contaminados y pueden utilizarse en salsas frescas o comerse crudos.