



Libertad y Orden



ALERTA SANITARIA

ALERTA INVIMA 007-10

EL INVIMA INFORMA PRESENCIA DE *SALMONELLA SPP.* EN EL PRODUCTO PEPPERONI DE CERDO, MARCA PATRICK CUDAHY.

Bogotá D.C, 5 de Octubre de 2010

La *Salmonella* es un bacilo en forma de bastoncillo, negativa a la tinción de Gram, que pueden causar enfermedades diarreicas en los humanos. Son criaturas vivientes microscópicas que pasan desde las heces de las personas o animales a otras personas u otros animales.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede causar salmonelosis, una de las enfermedades más comunes de transmisión alimentaria bacteriana. Las manifestaciones más comunes de la salmonelosis son diarrea, calambres abdominales y fiebre, dentro de 8 a 72 horas de la ingesta del alimento contaminado. Otros síntomas podrían ser escalofríos, dolor de cabeza, náuseas y vómitos que pueden durar hasta siete días. Las infecciones con *Salmonella spp.* pueden ser potencialmente mortales, especialmente en aquellos sistemas inmunes débiles, tales como lactantes, los ancianos y las personas con infección por VIH o que reciben tratamiento de quimioterapia.

Como resultado de las actividades de Inspección y Certificación en sitios de control en primera barrera (puertos, aeropuertos y pasos fronterizos), se encontró la presencia de *Salmonella Spp.* en el producto proveniente de Estados Unidos **Pepperoni de cerdo lote**



Libertad y Orden



ALERTA SANITARIA

ALERTA INVIMA 007-10

0204 con fecha de vencimiento 18-01-2011, cuyo productor es PATRICK CUDAHY INC.

El INVIMA recomienda a la comunidad, que en caso de encontrar comercialización del producto peperonni de cerdo “**lote 0204**” en supermercados, ventas de derivados cárnicos o en salsamentarías, informar a las autoridades sanitarias y por ningún motivo consumir el producto ya que puede ser de gran riesgo para la salud.

Debido a que este producto también se comercializa en la industria gastronómica y es utilizado como ingrediente en pizzas congeladas, El INVIMA solicita a las Entidades Territoriales de Salud que realicen actividades de Inspección, Vigilancia y Control en los establecimientos de su competencia encaminadas a verificar que no se encuentre en el mercado el lote 0204 de este producto, y en caso de encontrarse, tomar las medidas sanitarias de seguridad pertinentes.

Recomendaciones para prevenir la salmonelosis:

1. Lávese las manos con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos antes y después de manipular carnes y aves crudas. También lave las tablas de cortar, platos y utensilios con agua caliente y jabón. Limpie los derrames inmediatamente.
2. Separe las carnes, aves y pescados crudos de otros alimentos en su carrito de compras y en su refrigerador.
3. Mantenga la carne, pescado y aves de corral lejos de otros alimentos que no serán cocinados. Use una tabla de cortar para



Libertad y Orden



ALERTA SANITARIA

ALERTA INVIMA 007-10

carne cruda, aves de corral y productos de huevo y otra diferente para los alimentos cocinados.

4. Cocine la carne cruda y aves de corral a la temperatura interna adecuada antes de comer. La temperatura interna segura para la carne como carne de res y carne de cerdo es de 71°C, y 74°C para aves de corral, determinada con un termómetro para alimentos.
5. Refrigere la carne y aves crudas dentro de dos horas después de la compra (una hora si las temperaturas sobrepasan los 32°C). Refrigere las carnes y aves cocidas dentro de dos horas después de la cocción.

JAIRO CÉSPEDES CAMACHO
Director General

LAURA PASCULLI HENAO
Subdirectora de Alimentos y Bebidas Alcohólicas



www.invima.gov.co



ALERTA SANITARIA



ALERTA INVIMA 007-10

