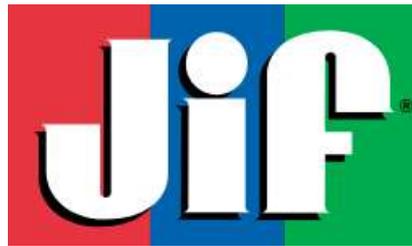


ALERTA SANITARIA

**CONTAMINACIÓN CON *SALMONELLA* EN CIERTOS LOTES DE PRODUCTOS DE
MANTEQUILLA DE MANI DE LA MARCA JIF**

25 de mayo del 2022

El Ministerio de Salud, a través de la Dirección de Regulación de Productos de Interés Sanitario, alerta a la población sobre ciertos lotes de mantequilla de maní de la marca JIF, presuntamente contaminados con *Salmonella* y que fueron distribuidos en nuestro país.



Una persona consumidora informó al Ministerio de Salud sobre la compra de producto afectado en el mercado nacional, haciendo referencia a la publicación de la Agencia de Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA por sus siglas en inglés), en la que se indica que dicha Agencia junto con los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés), y socios locales y estatales, están investigando un brote de infecciones por *Salmonella* Senftenberg en varios estados, y han relacionado con evidencia epidemiológica a ciertos productos de mantequilla de maní, producidos en las instalaciones de J.M. Smucker Company en Lexington, Kentucky, como la causa probable de enfermedad en este brote. Además, indican que la empresa fabricante se encuentra realizando el retiro voluntario de los productos afectados.

Según la plataforma de Regístrelo, en Costa Rica se encuentran con registro sanitario vigente y origen de fabricación Estados Unidos, las siguientes mantequillas de maní marca JIF:

- Mantequilla de maní cremosa, registro sanitario A-US-18-01778
- Mantequilla de maní extra crujiente, A-US-19-06407
- Mantequilla de Maní Cremosa Natural, A-US-18-01776
- Mantequilla de maní crujiente TO GO, A-US-18-02051
- Mantequilla de maní simplemente cremosa, A-US-18-02054

Los distribuidores de los productos en Costa Rica trabajan en el retiro voluntario de aquellos que tengan número de lote entre 1274425 al 2140425 y que provengan de la fábrica ubicada en Lexington, Kentucky.

Se solicita a la población verificar si tienen los productos alertados en su negocio u hogar, en caso afirmativo no los consuma, venda o sirva, y proceda a contactar a la empresa encargada de la distribución de los productos en Costa Rica al teléfono 6475-0692, en un horario de lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm con la Srta. María Fernanda Alfaro de la empresa Feduro Costa Rica para la devolución correspondiente. Ver imagen 1 para identificarlos fácilmente.

Entre los síntomas que puede provocar una intoxicación por Salmonella se encuentran: fiebre, diarrea, calambres abdominales, dolor de cabeza, vómitos y náuseas. Si presenta alguno de los síntomas anteriores y ha consumido alguno de los productos alertados consulte a su médico o acuda a un centro de salud cercano.

Para denuncias o información puede escribir al correo electrónico: denuncias.drpis@misalud.go.cr



Imagen 1, Identificación de los lotes de producto afectados

Atentamente,
Dirección de Regulación de Productos de Interés Sanitario.



Priscilla Herrera García
Directora

ACHE/DQA/DRR

10-22