SERVICIO DE INOCUIDAD E INSPECCION DE LOS ALIMENTOS

Retirada de Alimentos

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Atiya Khan (202) 720-9113
FSIS-RC-006-2010

Nota del editor: esta retirada de alimentos ha sido nuevamente publicada para expandir la retirada del 23 de enero para incluir aproximadamente 115,000 libras de productos de productos de salami/salame.

UNA FIRMA EN RHODE ISLAND EXPANDE SU RETIRADA DE PRODUCTOS DE SALAMI/SALAME DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *SALMONELLA*

WASHINGTON, 16 de febrero del 2010- Daniele International, Inc., un establecimiento con operaciones en Pascoag y Mapleville, Rhode Island, está expandiendo la retirada del 23 de enero del 2010 para incluir aproximadamente 115,000 libras de productos "salami/salame", ya que podrían estar contaminados con *Salmonella*, anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU (USDA, por sus siglas en inglés).

La retirada es expandida como resultado de la confirmación, por el Departamento de Salud Pública de Illinois, de la presencia de *Salmonella* en un producto sin abrir de salami y por pruebas hechas a los ingredientes realizadas por la compañía. El producto fue sometido a prueba durante el curso de una continua investigación acerca de un brote de enfermedades con la bacteria *Salmonella*, serotipo Montevideo, ocurrido en múltiples estados. Dichos productos no estaban incluidos en la retirada anterior ya que no son productos de salchichas que contienen pimienta negra en la parte externa o que están empacados de esta forma. Basada en resultados de pruebas preliminares, la compañía cree que la pimienta roja molida puede ser la posible causa de contaminación de *Salmonella*.

En estos momentos, se están llevando a cabo pruebas adicionales por un laboratorio de salud que trabaja con el estado y se determinará si el producto contenía la cepa de la bacteria *Salmonella* Montevideo, está asociada con el brote que incluye múltiples estados. Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés), la Administración de Drogas y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés), los departamentos de agricultura y de salud del estado y Daniele Internacional están cooperando en esta investigación.

El CDC ha publicado información acerca de este brote, que cubre múltiple estados, en su página electrónica (http://www.cdc.gov/salmonella). Sin embargo, esta investigación aún

Recomendaciones para prevenir *Salmonelosis*:

Lávese las manos con agua tibia jabonosa por lo menos 20 segundos antes y después de manejar carnes y aves crudas. También lave las tablas de picar, platos y utensilios con agua caliente jabonosa. Limpie los derrames inmediatamente.

Mantenga las carnes, pescados y mariscos y las aves crudas fuera del alcance de otros alimentos que no se cocinen. Utilice tablas de picar separadas para la carne cruda, aves y productos de huevos y alimentos cocidos.

Cocine las carnes y aves crudas a una temperatura interna adecuada antes de comérselas. La temperatura interna mínima adecuada para la carne como la de res y el cerdo es de 160°F y 165°F para las aves, determinada con un termómetro de alimentos.

Refrigere las carnes y aves crudas dentro de dos horas después de comprarlas (una hora si la temperatura excede de 90°F). Refrigere las carnes y aves cocidas dentro de dos horas después de cocinarlas.

continúa y todavía no se ha determinado el foco de contaminación o vehículo alimentario definido.

El FSIS continúa trabajando en la investigación con el CDC, el FDA, los socios de los estados de salud pública afectados y con la compañía y éste mantendrá al público informado durante el progreso de la investigación cuando la información esté disponible.

La lista de retirada de productos incluye (los nombres de los productos están en inglés):

- Paquetes de 8-onzas de “DANIELE HOT SALAME PANINO WITH FRESH MOZZARELLA.”
- Paquetes de 8-onzas de “BOAR’S HEAD SALAME PANINO, SALAME ROLLED IN MOZZARELLA CHEESE.”
- Paquetes de 8-onzas de “DANIELE ITALIAN STYLE SALAME PANINO, HOT SALAME ROLLED IN MOZZARELLA CHEESE.”
- Paquetes de diferentes pesos de “DANIELE ITALIAN STYLE SALAME PANINO, HOT SALAME ROLLED IN MOZZARELLA CHEESE.”
- Paquetes de 8-onzas de “DIETZ & WATSON ARTISAN COLLECTION HOT SALAME PANINO, HOT SALAME ROLLED IN MOZZARELLA CHEESE.”
- Paquetes de 8-onzas “DANIELE SALAME PANINO WITH FRESH MOZZARELLA AND BASIL.”
- Variedad de paquetes de 1lb - 8-onzas “DANIELE CAPOCOLLO PANINO WITH FRESH MOZZARELLA AND BASIL; PRESIDENT’S PROSCIUTTO PANINO WITH FRESH MOZZARELLA AND BASIL; HOT SALAME PANINO WITH FRESH MOZZARELLA,” with UPC Code 736436709582. NOTA: Estos productos contenidos en estos paquetes de variedad de tres también pudieron haberse vendido individualmente.

Cada paquete contiene una etiqueta con el número de establecimiento de "EST. 459" dentro del sello de inspección del USDA. Estos productos fueron vendidos individualmente empacados, excepto como se explica arriba. Los productos sujetos a la retirada tienen las fechas de vender hasta (sell-by dates) que van desde el 3 de febrero del 2010 hasta el 26 de mayo del 2010 y fueron distribuidos a establecimientos al detalle a través de toda la nación. Al estar disponible la lista de distribución que contiene los nombres de las tiendas al detalle, ésta se publicará en la página del FSIS, visitando http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

El FSIS conduce inspecciones rutinarias de efectividad para verificar que las firmas que retiran productos del mercado notifiquen a sus clientes (incluyendo restaurantes), y se cerciora de que éstas sigan los pasos correspondientes para evitar que dichos productos continúen disponibles a los consumidores.

Los consumidores y trabadores de la prensa con preguntas relacionadas a dicha retirada pueden, deben comunicarse con el número gratuito de la compañía, al (888) 345-4160 y su contacto de relaciones públicas (PR), Levick, al (202) 973-1335.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede causar salmonelosis, una de las enfermedades bacterianas más comunes transmitidas por alimentos. Infecciones por *Salmonella* pueden ser una amenaza grave para la salud, especialmente para aquellos con el sistema inmune debilitado, como los infantes, personas de edad avanzada y las personas con infecciones del VIH o aquellas que reciben quimioterapia. Las manifestaciones más comunes de salmonelosis son diarreas, calambres estomacales y fiebre dentro de ocho a 72 horas. Síntomas adicionales pueden ser escalofríos, dolor de cabeza, nauseas y vómitos que pueden durar hasta siete días.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual "Ask Karen" ("Pregúntele a Karen"), visitando Askkaren.gov o a la Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y español y puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También usted puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad alimentaria disponibles 24 horas al día.

#

NOTA: Visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos, http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/ para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querella de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).

Clasificaciones de Retiradas del USDA	
Retirada Clase I	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad razonable que el uso del producto causará consecuencias serias, adversas a la salud, o la muerte.
Retirada Clase II	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad remota que el uso del producto cause consecuencias adversas a la salud.
Retirada Clase III	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.