

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, 4 de febrero del 2010: como parte de una continua investigación, esta retirada de alimentos está siendo actualizada el 4 de febrero del 2010, para incluir dos productos adicionales* añadiendo aproximadamente 23,754 a la retirada del 23 de enero. Se debe notar que estos productos adicionales están separados de aquellos bajo la lista expandida del 31 de enero.

UNA FIRMA EN RHODE ISLAND RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS EMBUTIDOS DE SALCHICHA ITALIANA DEBIDO A POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *SALMONELLA*

WASHINGTON, 23 de enero del 2010- Daniele International, Inc., un establecimiento con operaciones en Pascoag y Mapleville, Rhode Island, esta retirando aproximadamente 1,263,754* libras de variedades de productos listos para comer (RTE, por sus siglas en inglés) de salchicha Italiana, incluyendo “salami/salame”, en el comercio y posiblemente disponible en tiendas de venta al detalle para los consumidores, que podrían estar relacionados a un brote de salmonelosis, 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).

El FSIS se hizo consciente del problema durante el curso de una continua investigación que incluye múltiple estados, de un brote de enfermedades con la bacteria *Salmonella*, serotipo Montevideo. Los Centros de Control y 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 International están cooperando en esta investigación. Los CDC han publicado información acerca de este brote, que cubre múltiple estados, en su página electrónica (<http://www.cdc.gov/salmonella>). Sin embargo, esta investigación aun continúa y no se ha identificado un vehículo alimentario definido.

Durante el curso de esta investigación, se le realizó pruebas a una muestra de producto encontrada en el comercio, por parte del departamento de salud del estado envuelto. La prueba surgió positiva para *Salmonella* y el FSIS exige cero tolerancias para esta bacteria en productos RTE. El producto examinado fue similar a productos comprados por los consumidores que surgieron enfermos, y cuales enfermedades están incluidas en la investigación de *Salmonella* Montevideo, pero actualmente no existe un enlace directo. La cepa de *Salmonella* encontrada en el producto examinado no parece ser la cepa de interés, Montevideo, por lo cual pruebas adicionales se realizan

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 la 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.

actualmente en un laboratorio de salud que trabaja con el estado. El FSIS continua trabajando en la investigación con los CDC, los socios de los estados de salud pública afectados y con la compañía, mientras recibe más información.

En adición, la compañía le presentó información al FSIS y prosiguió en tomar acción adicional de retirar voluntariamente todos los productos en comercio relacionados con pimienta negra, la cual se cree por la compañía ser la posible fuente de contaminación.

Los siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- Paquetes de 3-onzas de “DANIELE NATURALE SALAME COATED WITH COARSE BLACK PEPPER”. *
- Paquetes de aproximadamente 6-libras de “DANIELE SALAME GRANDE COATED WITH PORK FAT & PEPPER”.*
- Paquetes de 10-onzas de “DANIELE NATURALE SALAME COATED WITH COARSE BLACK PEPPER”.
- Paquetes con un peso Catch de “DANIELE PEPPER SALAME”.
- Paquetes de 9-onzas de “BLACK BEAR OF THE BLACK FOREST BABY GENOA PEPPER SALAME”.
- Paquetes de 20-onzas de “DANIELE DELI SELECTION, GENOA SALAME, SMOKED SALAME, PEPPERED SALAME, RUSTIC SALAME”.
- Paquetes de 340- y 454-gramos de “DANIELE SURTIDO FINO ITALIANO, SALAMI GENOA CON PIMIENTA, LOMO CAPOCOLLO, SALAMI CALABRESE”.
- Paquetes de 16-onzas de “DANIELE ITALIAN BRAND GOURMET PACK, HOT CALABRESE, PEPPER SALAME, HOT CAPOCOLLO”.
- Paquetes de 8-onzas de “DIETZ & WATSON ARTISAN COLLECTION PARTY PLATTER PACK, HOT CALABRESE, PEPPER SALAME, HOT CAPOCOLLO”.
- Paquetes de 8-onzas de “DANIELE ITALIAN BRAND GOURMET PACK, HOT CALABRESE, PEPPER SALAME, HOT CAPOCOLLO”.
- Paquetes de 16-onzas de “DANIELE GOURMET COMBO PACK, PEPPER SALAME, CAPOCOLLO, CALABRESE”.
- Paquetes de 500- gramos de “DANIELE ITALIAN BRAND GOURMET PACK EMBALLAGE ASSORTI GOURMET ITALIEN, HOT CALABRESE, PEPPER SALAME, CALABRESE PIQUANT, SALAMI AU POIVRE, HOT CAPOCOLLO, CAPOCOLLO PIQUANT”.
- Paquetes de 8-onzas de “BOAR’S HEAD BRAND ALL NATURAL SALAME COATED WITH COARSE BLACK PEPPER”.
- Paquetes de peso Catch de “DIETZ & WATSON ARTISAN COLLECTION, BABY GENOA PEPPER SALAME, MADE WITH 100% PORK COATED WITH BLACK PEPPER AND PORK FAT”.
- Paquetes de variedades de 20-onzas de “DANIELE DELI SELECTION, GENOA SALAME, SWEET SOPRESSATA, PEPPERED GENOA, MILANO SALAME.”
- Paquetes de variedades de 21-onzas de “DANIELE GOURMET ITALIAN DELI SELECTION, SWEET SOPRESSATA SALAMI, PEPPERED GENOA SALAMI, HOT SOPRESSATA SALAMI, MILANO SALAMI, SALAMI SOPRESSATA DOUX, SALAMI GENOA POIVRÉ, SALAMI SOPRESSATA PIQUANT, SALAMI MILANO”.
- Paquetes de 7-onzas de “DANIELE SALAME BITES PEPPER SALAME”.

- Paquetes de 14-onzas de “DANIELE GOURMET ITALIAN DELI SELECTION ASSORTMENT DE FINES CHARCUTERIE ITALIENNE, SWEET SOPRESSATA SALAMI, MILANO SALAMI, SALAMI SOPRESSATA DOUX, SALAMI MILANO”.
- Paquetes de peso Catch de “DANIELE NATURALE SALAME COATED WITH COARSE BLACK PEPPER”.
- Paquetes de variedades de 32-onzas de “DANIELE DELI SELECTION, GENOA SALAME, SWEET SOPRESSATA, PEPPERED GENOA, MILANO SALAME”.

Cada paquete contiene una etiqueta con el número de establecimiento de "EST. 9992" o “EST. 54” dentro de la marca de inspección del USDA. El establecimiento está retirados todos los productos incluidos en la lista de retirada, los cuales están actualmente disponibles en el comercio. Estos productos fueron distribuidos a tiendas de venta al detalle a través de la nación, como también a nivel internacional. 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 para verificar que las firmas que retiran productos del mercado, notifiquen a sus clientes (incluyendo restaurantes), y se cerciora de que se sigan los pasos correspondientes para evitar que dichos productos continúen disponibles a los consumidores.

Los consumidores y trabajadores 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, náuseas 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 La Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, esta 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 puede escuchar mensajes grabados sobre 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 querrela 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.