

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bill Bagley (202) 720-9113
FSIS-RC-016-2011

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE POLLO Y DE CERDO DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *LISTERIA*

WASHINGTON, 1 de marzo de 2011- Taylor Farms Pacific, un establecimiento en Tracy, California, está retirando del mercado aproximadamente 64,000 libras de productos de pollo y de cerdo debido a que el brócoli usado en estos productos podrían estar contaminado con *Listeria monocytogenes*, 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 problema se identificó a través de una prueba de muestreo rutinaria de los productos en comercio, por el Departamento de Agricultura de Washington, que llevó a la retirada de productos que contenían brócoli anunciada el 24 de febrero del 2011 por la Administración de Drogas y Alimentos. Algunos de estos productos podrían haber sido identificados previamente por dicha retirada.

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

- “Raley’s Yellow Curry Chicken Rice Bowl” 17 oz.
- “Raley’s Udon Pork Noodle Bowl”, 17 oz.
- “Raley’s Udon Chicken Noodle Bowl”, 17 oz.
- “Raley’s Asian Pasta Toss Tray”, 12 oz.
- “Raley’s Family Grilled Chicken Penne Alfredo”, 36 oz.
- “Raley’s Grilled Chicken Breast with Mashed Potato and Gravy” 14 oz.
- “Taylor Farms Snack Pot Penne Alfredo”, 10.75 oz.
- Cajas de 6.25 libras de “Taylor Farms Broccoli Crunch Salad Kit” con un código de caja “10203140”.
- Cajas de 6.25 libras de “Taylor Farms Broccoli Crunch Kit” con un código de caja “10210070”.
- Cajas de 6.25 libras de “SYSCO Broccoli Crunch Kit” con un código de caja “10203125”.

Cada caja contiene el número de establecimiento “P-34013” o “EST. 34013” dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos fueron producidos entre el 6 de febrero del 2011 y el 23 de

Recomendaciones para las personas en riesgo de listeriosis

Lávese las manos con agua tibia y jabón por al menos 20 segundos antes y después de manejar carnes y aves crudas. Lave las tablas de cortar, platos y utensilios con agua caliente jabonosa. Limpie los derrames inmediatamente.

Mantenga las carnes, aves, pescados crudos lejos de otros alimentos que no va a cocinar. Use una tabla de cortar para carnes, aves y productos de huevo crudos y otra diferente para alimentos cocidos.

No coma salchichas hot dog, embutidos, Bolonia u otras carnes de fiambrería, salvo que hayan sido recalentadas hasta el punto de emitir vapor.

No coma patés refrigerados, productos de carne para untar o pescados ahumados que se encuentren en la sección refrigerada de la tienda. Los alimentos que no necesitan refrigeración, como lo son el atún enlatado y el salmón enlatado, son sanos para comer. Refrigérelos después de abrirlos.

No beba leche cruda (sin pasteurizar) ni coma alimentos que contengan leche sin pasteurizar.

No coma ensaladas preparadas en la tienda, como las de jamón, pollo, huevo, atún o mariscos.

No coma quesos blandos como feta, queso blanco, queso fresco, Brie, Camembert, quesos con vetas azules y Panela, salvo que indique en la etiqueta que esta hecho con leche pasteurizada.

Use los alimentos precocidos o los alimentos listos para comer tan pronto pueda. La *Listeria* puede crecer en el refrigerador. El refrigerador debe estar a 40 °F (4.4 °C) o menos y el congelador a 0 °F (-17.8 °C) o menos. Use un termómetro para aparatos electrodomésticos para verificar la temperatura de su refrigerador.

febrero del 2011, con fechas de venta (“sell-by”) entre el 7 de febrero del 2011 y el 7 de marzo del 2011. Los productos fueron enviados hacia centros de distribución al detalle en Arizona, California, Colorado, Oregon y el Estado de Washington.

Las ensaladas mixtas de brócoli podrían contener brócoli, cebollas rojas, pedazos de tocineta, pasas, semillas de girasol y aderezo. Las ensaladas mixtas estaban sólo disponibles para la venta a través del mostrador de fiambres (“deli”), y a pesar de que ya no están disponibles para la venta, consumidores aun podrían tenerlas en sus hogares.

Actualmente, el FSIS no ha recibido querellas o reportes de enfermedades por parte de los consumidores. Las personas preocupadas por una enfermedad deben comunicarse con un médico. La bacteria *Listeria monocytogenes* puede causar infecciones severas, y a lagunas veces fatales en niños pequeños, personas de edad avanzadas o delicadas, y en personas con un sistema inmune débil.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica que las firmas notifiquen a sus clientes (incluyendo restaurantes) sobre la retirada y que se estén tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto ya no esté disponible a los consumidores. 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.

Los consumidores con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con el gerente para servicio al consumidor, Cary Price, al (209) 835-6300. Los medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con el vicepresidente de “National Quality Systems”, Drew McDonald, al (831) 229-8110.

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. Síguenos en español por *Twitter*: twitter.com/usdafoodsafes.

#

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.
--------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------