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
Peggy Riek (202) 720-9113
FSIS-RC-022-2010

UNA FIRMA EN MINNESOTA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE JAMÓN DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACION CON LISTERIA

WASHINGTON, el 4 de abril de 2010- la compañía Lorentz Meats, un establecimiento en Cannon Falls, Minn, está aproximadamente 100 libras de productos de jamón debido a que podrían estar contaminados 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).

Los siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés) [Ver etiqueta] **:**

- Varios tamaños de empaques enteros o media porción de "KOWALSKI'S Markets, FULLY COOKED, SMOKED HAM, *Naturally Smoked with Hardwoods*, KEEP REFRIGERATED." Cada empaque demuestra una fecha de congelación “FREEZE BY 05/14/10”, así como el número de establecimiento "Est. 21207" dentro de la marca de inspección del USDA.

Los productos de jamón fueron producidos el 12 de marzo de 2010 y distribuídos a establecimientos de ventas al detalle en Minneapolis/St. Paul, Minn., y áreas adyacentes.

El problema fué descubierto mediante un muestreo alterno, y el establecimiento notificó al FSIS. El FSIS no ha recibido reporte alguno de enfermedades asociadas con el consumo de dicho producto.

El FSIS rutinariamente conduce retiradas de alimentos para verificar la efectividad de las retiradas por parte de las firmas para notificar a sus consumidores acerca de la retirada y de los pasos a seguir para asegurarse de que el producto no esté disponible para los consumidores. De estar disponible, una(s) lista(s) de distribución sería colocada en la página de Internet del FSIS en http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

Recomendaciones para las personas en riesgo de listeriosis

Lávese las manos con agua tibia jabonosa 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 ºF (4.4 ºC) o menos y el congelador a 0 ºF (-17.8 ºC) o menos. Use un termómetro para aparatos electrodomésticos para verificar la temperatura de su refrigerador.

El consumo de alimentos contaminados con *Listeria monocytogenes* puede causar listeriosis, una enfermedad no muy común pero potencialmente fatal. Personas saludables raramente contraen *Listeriosis*. Sin embargo la *Listeriosis* también puede producir abortos espontáneos, nacimiento de un niño muerto, así como también serias y algunas veces fatales, infecciones en las personas que tienen el sistema inmunológico débil, tales como los infantes, personas de edad avanzada y las personas que sufren de infecciones el con VIH o las que están en tratamiento de quimioterapia. La infección se puede propagar al sistema nervioso y puede producir fiebre alta, fuertes dolores de cabeza, tortícolis, nauseas, confusión y convulsiones. Personas preocupadas por esta enfermedad deben contactar a su médico.

La prensa y los consumidores con preguntas sobre dicha retirada deben comunicarse con el Dueño/Oficial en Jefe de la Compañía, Mike Lorentz al (612)-490-1827.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad de alimentos pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual "Ask Karen" ("Pregúntele a Karen"), visitando Askkaren.gov o la Línea de Información gratuita sobre Carnes y Aves del USDA, al 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y en 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 de alimentos disponibles 24 horas al día.

Etiqueta (Imagen mas grande)

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.

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.