

**ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Peggy Riek (202) 720-9113
FSIS-RC-027-2010

UNA FIRMA EN COLORADO RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS EMBUTIDOS DE CERDO COMPLETAMENTE COCIDOS DESMENUZADOS DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *LISTERIA*

WASHINGTON, 1 de mayo de 2010- la compañía Custom Corned Beef, Inc., un establecimiento en Denver, Colorado, está retirando del mercado aproximadamente 460 libras de productos embutidos (salchichas) de cerdo completamente cocidos desmenuzados 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).

El producto bajo la lista de retirada incluye (el nombre del producto está mencionado en inglés):

- Cajas de 10-libras, que incluye dos paquetes de 5-libras de “POLIDORI, FULLY COOKED PORK SAUSAGE CRUMBLES, KEEP REFRIGERATED/FROZEN”. La etiqueta de cada caja contiene el número de establecimiento “EST. 4121” dentro de la marca de inspección del USDA.

Los productos embutidos (salchichas) de cerdo completamente cocidos desmenuzados fueron producidos el 9 de abril de 2010 y fueron distribuidos a establecimientos institucionales en Colorado.

El problema fue descubierto por un establecimiento federal que recibió el producto, y en dónde recientemente se realizaron pruebas de muestreo por el FSIS para *Listeria monocytogenes*. El establecimiento que recibió el producto investigó la causa y contrató un laboratorio de tercera parte para realizar pruebas al producto en un paquete intacto. El lote puesto a prueba surgió positivo para *Listeria monocytogenes*, y por ende, el establecimiento receptor del producto le notificó al FSIS. El FSIS no ha tenido conocimiento de enfermedades asociadas con el consumo de dicho producto.

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

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.

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 consumo de alimentos contaminados con *Listeria monocytogenes* puede causar listeriosis, una enfermedad no muy común, pero potencialmente fatal. Las 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/SIDA o las que están bajo tratamiento de quimioterapia. Las personas preocupadas por una enfermedad, deben comunicarse con un médico.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con el supervisor de la planta, Al Bandin, al (303) 296-8686 (trabajo) o (303) 419-6405 (teléfono celular).

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. |