

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bryn Burkard (202) 720-9113
FSIS-RC-028-2009

UNA FIRMA EN NEW YORK RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE PATAS DE PATO Y PRODUCTOS DE SALCHICHAS DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACION CON LISTERIA

WASHINGTON, el 3 de junio del 2009- la compañía Schaller Mfg. Corp. (Schaller & Weber), un establecimiento en Long Island City, N.Y., ha retirado aproximadamente 564 libras de congelados de “confit” de patas de pato y de “kolbase” de salchichas 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):

- Empaques al-vacío con un peso aproximado de 2.5 lbs., 6 patas por paquete, de “D’ARTAGNAN TRADITIONAL DUCK LEG CONFIT”. Cada empaque demuestra la fecha de usar o congelar “USE/OR/FREEZE BY” de “08/07/09” así como el número de establecimiento “P-5374” dentro de la marca de inspección del USDA.
- Empaques al-vacío con un peso aproximado 2.5 lbs., 6 patas por paquete, de “Schaller & Weber HUNGARIAN BRAND KOLBASE”. Cada empaque demuestra el código de fecha de “MFG. 005159” así como el número de establecimiento “EST. 5374” dentro de la marca de inspección del USDA.

Los productos congelados de pato y de salchichas fueron producidos el 13 de mayo de 2009. Los productos de pato fueron enviados a distribuidores y restaurantes en Connecticut, el Distrito de Columbia, Maryland, Massachusetts, New York, New Jersey, Pennsylvania y Rhode Island.

Los productos de salchicha fueron enviados a distribuidores y restaurantes en New Jersey, New York, North Carolina, Tennessee y Virginia, así como también a la tienda al detalle de la compañía en New York City.

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 °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.

El problema se descubrió por medio del programa de muestreo microbiológico incorporado por el establecimiento. El FSIS no ha recibido ningún informe de enfermedades relacionadas con el consumo de estos productos.

El consumo de alimentos contaminados con la bacteria *Listaria monocytogenes* puede causar listeriosis, una enfermedad no muy común, pero potencialmente fatal. Personas saludables raramente contraen listeriosis. Sin embargo listeriosis también puede producir fiebre alta, fuertes dolores de cabeza, tortícolis o náuseas. Listeriosis también pudiera 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 HIV o las que están en tratamiento de quimioterapia.

Los trabajadores de la prensa y consumidores con preguntas sobre la retirada del alimento deben comunicarse con el Gerente de Planta de la compañía, Harald Nagel, al (718) 721-5480 ext. 11.

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.

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.