

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Adrian Gianforti (202) 720-9113  
FSIS-RC-028-2010

## **UNA FIRMA EN ILLINOIS RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE PROSCIUTTO IMPORTADO DEBIDO A UNA POTENCIAL CONTAMINACION CON *LISTERIA***

WASHINGTON, el 4 de mayo del 2010 – Orlando Greco & Son Imports, un establecimiento en Carol Stream Ill., está retirando del mercado aproximadamente 822 libras de productos de prosciutto ya 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 problema fue descubierto por pruebas microbiológicas que realiza el FSIS a los productos importados resultando una muestra positiva para *Listeria monocytogenes*. El FSIS fue notificado por la Agencia de Inspección de Alimentos de Canadá (Canadian Food Inspection Agency, CFIA por sus siglas en inglés) que el producto implicado fue también distribuido a un Importador de Record y distribuido más adelante resultando en esta retirada. El FSIS no ha recibido ningún reporte de enfermedades como resultado del consumo de este producto.

**Los productos sujetos a la retirada incluyen (los nombres de los productos están mencionados en inglés) [[Vea la etiqueta](#)]:**

- Cajas de varias libras de “*Prosciutto Boneless Casa Italia*”

Los productos fueron distribuidos a restaurantes y tiendas al detalle en Illinois e Indiana.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas acerca de esta retirada deben contactar el Jefe de Oficina, Maria Spano, al (708) 436-0070.

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.

- A CONTINUACIÓN -

### **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 vaya 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 dogs”, 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.

De estar disponible, la lista (s) de distribución a nivel detallista será presentada en la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos en el [http://www.fsis.usda.gov/FSIS\\_Recalls/Open\\_Federal\\_Cases/index.asp](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. 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, náuseas, confusión y convulsiones. Personas preocupadas por esta enfermedad deben contactar a su médico.

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](http://Askkaren.gov) o a 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 que puede ser contactada de lunes a viernes, de 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.

#



[www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)

**¿Preguntas Acerca de la  
Inocuidad de Alimentos?**

**¡Pregúntele a Karen!**

Sistema Automatizado de  
Respuestas del Servicio de  
Inocuidad e Inspección de  
los Alimentos 24/7

Siga al FSIS en Twitter

[@USDAFoodSafety](https://twitter.com/USDAFoodSafety)

NOTA: Para acceso a los comunicados de prensa u otra información visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos, [http://www.fsis.usda.gov/Fsis\\_Recalls/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/). Siga al FSIS en Twitter en [twitter.com/usdafoodsafety](https://twitter.com/usdafoodsafety)

## Etiqueta



Orlando Greco & Son

191 Tubeway Drive - Carol Stream, Illinois 60188 - TEL (630)221-1001 - FAX (630)221-1444 - [www.grecoimports.com](http://www.grecoimports.com)

Última modificación: 4 de mayo del 2010

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
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.
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.
Clase III	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.