

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Joan Lindenberger (202) 720-9113
FSIS-RC-049-2010

UNA FIRMA EN NUEVA YORK RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS (DELI) DE FIAMBRERÍA DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *LISTERIA*

WASHINGTON, 23 de agosto del 2010- Zemco Industries, un establecimiento en Buffalo, N.Y., esta retirando aproximadamente 380,000 libras de productos (deli) de fiambrería 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 productos bajo la retirada incluyen (los nombres están mencionados en inglés):

- Cajas de 25.5-libras de “Marketside Grab and Go Sandwiches BLACK FOREST HAM With Natural Juices Coated with Caramel Color” con el número 17800 1300.
- Cajas de 28.49-libras de “Marketside Grab and Go Sandwiches HOT HAM, HARD SALAMI, PEPPERONI, SANDWICH PEPPERS” con el número 17803 1300.
- Cajas de 32.67-libras de “Marketside Grab and Go Sandwiches VIRGINIA BRAND HAM With Natural Juices, MADE IN NEW YORK, FULLY COOKED BACON, SANDWICH PICKLES, SANDWICH PEPPERS” con el número 17804 1300.
- Cajas de 25.5-libras de “Marketside Grab and Go Sandwiches ANGUS ROAST BEEF Coated with Caramel Color” con el número 17805 1300.

Los paquetes también contienen el número de vendedor “398412808” y la marca de inspección del USDA. Los productos de carne fueron producidos en varias fechas desde el 18 de junio hasta el 2 de julio del 2010, y contienen varias fechas de uso (“Use By”) desde el 20 de agosto hasta el 10 de septiembre del 2010. Los productos fueron distribuidos a través de la nación hacia una cadena de tiendas.

El problema fue descubierto como resultado de una muestra recogida por el estado de Georgia que surgió positiva para *Listeria monocytogenes*. El FSIS no ha recibido ningún reporte 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 pre-cocidos 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.

enfermedades asociadas al consumo de estos productos.

El FSIS conduce inspecciones rutinarias para verificar que las firmas que retiran productos del mercado, notifiquen a sus clientes, y se cerciora de que se sigan los pasos correspondientes para evitar que dichos productos continúen disponibles 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.

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. Aquellos individuos preocupados por una enfermedad deben comunicarse con su proveedor de salud medico.

Los trabajadores de la prensa con preguntas sobre esta retirada, deben comunicarse con Gary Mickelson, al (479) 290-6111. Los consumidores con preguntas con referencia a la retirada, deben comunicarse con el Willie Barber, al (479) 290-4714.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Pregúntele a Karen”, visitando PregunteleaKaren.gov. La Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, está 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. Sigamos en inglés por *twitter*: <http://twitter.com/usdafoodsafety>

#

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