

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bill Bagley (202) 720-9113
FSIS-RC-052-2011

UNA FIRMA EN TEXAS RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE POLLO LISTOS-PARA-COMER DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACION CON LISTERIA

WASHINGTON, el 20 de julio del 2011- la compañía Pilgrim's Pride Corporation, un establecimiento en Mount Pleasant, Texas y Waco, Texas está retirando del mercado aproximadamente 11,240 libras de productos de pollo listo-para-comer 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).

Los siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- Cajas de 10 lbs. que contienen 2 sacos de 5 lbs. de "Sweet Georgia Brand Fully Cooked Breaded White Chicken Nuggets Shaped Patties".
- Cajas de 30 lbs. que contienen 6 sacos de 5 lbs. de "Pilgrim's Pride Fully Cooked Grilled Breast Fillet with Ribs Meat".

El producto "Chicken Nugget Shapped Patties" tiene un código de fecha de 11471010 inscrito en tinta en la caja, y demuestra el número de establecimiento "P-7091A" dentro de la marca de inspección del USDA. Cada bolso de 5 lbs. está marcado con el código de fecha y "P-7091A". Estos productos fueron producidos el 27 de mayo de 2011 y enviados a centros de distribución en Nueva Jersey y Texas para distribución posterior a instituciones de servicio de alimentos.

El producto "Chicken Breast Fillet with Rib Meat" tiene un código de fecha de 11801050, y una fecha sugerida de uso para antes de 26 de diciembre de 2011 rociada en tinta en la caja, y demuestra el número de establecimiento "P-20728" dentro de la marca de inspección del USDA. Cada bolso interior está marcado con el código de fecha y fecha sugerida de uso. Estos productos fueron producidos el 29 de junio de 2011 y enviados a un centros de distribución en Ohio para distribución posterior a instituciones de servicio de alimentos.

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.

El problema fue descubierto a través del programa de muestreo microbiológico del 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.

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 dicha retirada deben comunicarse con el representante de la Compañía, Cheri Schneider al (800)-321-1470. Los miembros de los medios de comunicación con preguntas relacionadas a esta retirada deben contactar al Vice-Presidente de Comunicaciones Corporativas, Gary Rhodes al 903-434-1495.

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.

#

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.