

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ELEVADO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Neil Gaffney (202) 720-9113
FSIS-RC-60-2010

Una Firma En Texas Retira Del Mercado Productos De Pavo Cocidos, Completamente Listos Para Comer, Debido A Una Posible Contaminación Con Listeria

WASHINGTON, el 14 de noviembre del 2010- la compañía New Braunfels Smokehouse, un establecimiento en New Braunfels, Texas está retirando del mercado aproximadamente 2,609 libras de productos de pavo cocidos, completamente listos 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):

- Paquetes de 1 libra de pavo ahumado rebanado “New Braunfels Smokehouse”, con el código de empaque “2210” en la etiqueta.
- Paquetes de 4 a 6 libras de pechuga deshuesada de pavo ahumada rebanada glaseada con miel “New Braunfels Honey-Glazed Spiral Sliced Smokehouse Hickory Smoked Boneless Breast of Turkey”, con el código de empaque “2180” en la etiqueta.
- Paquetes de 4 a 6 libras de pechuga ahumada entera de “Stegall Boneless Hickory Smoked Turkey Breast” con un código de empaque “2110” en la etiqueta.
- Paquetes de 4 a 6 libras de pechuga ahumada entera de “Stegall Spiral Hickory Smoked Turkey Breast” con un código de empaque “2180” ó “2110” en la etiqueta.

Cada empaque demuestra la marca de inspección del USDA y el número “P-975” dentro de la marca de inspección. Los productos de pechuga ahumada de pavo “listos-para-comer” fueron producidos el 4 de agosto de 2010 y distribuidos nacionalmente, inclusive por medio de ventas por catálogo y por internet. Conforme esté disponible, un listado de distribución será colocado en la página de internet del FSIS en http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp

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

conduce rutinariamente verificaciones de la efectividad de las retiradas de alimentos para verificar que las firmas que retiran los productos notifiquen a sus clientes con respecto a dichas retiradas y de que se están tomando las medidas necesarias para asegurarse de que el producto no esté disponible a 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 la Representante de Servicios al Clientel de la Compañía, Susan Owens al (800)-537-6932. Los representantes de los medios de comunicación con preguntas pueden dirigirse al Vicepresidente y Gerente General de la compañía, Mike Dietert, al mismo número telefónico.

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.



www.fsis.usda.gov

**¿Preguntas acerca de la
Inocuidad de los Alimentos?
¡Pregúntele a Karen!**

Sistema de respuestas
automatizado del FSIS puede
proveerle información acerca de
la inocuidad de los alimentos
24/7

Siga el FSIS en "Twitter" en
[@usdafoodsafety](https://twitter.com/usdafoodsafety)

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.