

Relaciones Públicas y del Congreso
Adrian Gianforti (202) 720-9113

**EL SERVICIO DE INOCUIDAD E INSPECCION DE LOS
ALIMENTOS EMITE UNA ALERTA DE SALUD PÚBLICA
PARA PRODUCTOS DE CARNE LISTOS PARA COMER
(READY TO EAT)**

WASHINGTON, el 17 de marzo del 2010- 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) está emitiendo una alerta de salud pública debido a enfermedades posiblemente asociadas a productos de fiambres o “deli meats” listos para comer (RTE, “ready to eat” por sus siglas en inglés) ya que podrían estar contaminados con *Listeria monocytogenes*.

El FSIS fue informado por la Agencia de Inspección de Alimentos de Canadá (Canadian Food Inspection Agency, CFIA, por sus siglas en inglés) que productos sujetos a una retirada en Canadá pudieron haber sido exportados a los Estados Unidos. Esta alerta de salud pública fue iniciada después que pruebas de laboratorio resultaran positivas y a una investigación por la CFIA en respuesta al brote de enfermedades de listeriosis. En estos momentos, no se ha confirmado una conexión entre los productos sujetos a la retirada y a las enfermedades reportadas. Esta es una continua investigación y mientras más información se haga disponible, el FSIS procederá con una acción de retirada.

Los productos implicados producidos por Siena Foods LTD, un establecimiento en Notario, incluyen, pero no están limitados a, **(los nombres de los productos están mencionados en inglés)**. “Cacciatore Salami, Mild,” “Coppa,” “Prosciuttini,” “Prosciuttini Hot” y “Prosciutto Cotto.” Los productos envueltos individualmente tienen pesos variables y un fechado de “Best Before” hasta el 22 de junio del 2010, así como también del número de establecimiento “EST.212” dentro del sello de inspección del CFIA. Sin embargo, la marca original y/o el fechado de “best before” es posible que no se hayan transferido en los mostradores de deli a los empaques para el consumidor. Personas que hayan comprado alguno de estos productos y no sepa de la marca original y de los códigos se le aconseja que verifiquen con su detallista o suplidor para determinar si tienen los productos afectados.

**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 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, el 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, las personas de edad avanzada y las personas que sufren de infecciones con el 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 contactar al CFIA al 1 (800)-442-2342 / TTY 1 (800) 465-7735. La prensa con preguntas acerca de dicha retirada deben contactar al CFIA Media Relations, al 1 (613) 773-6600.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad de los alimentos pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”), visitando 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 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 Alimentos?**

¡Pregúntele a Karen!

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

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.

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).