

Nota del editor: 11 de mayo del 2010 – Este Alerta de Salud Pública esta siendo publicado nuevamente para aclarar el tema, son productos listos para comer de Prosciutto importados de Canadá, y para orientar a los consumidores que puedan tener los productos implicados.

EL FSIS EMITE UN AVISO DE ALERTA PARA LA SALUD PÚBLICA POR VARIOS PRODUCTOS FIAMBRES PROSCIUTTO, LISTOS PARA COMER, IMPORTADOS DE CANADÁ

WASHINGTON, 10 de mayo del 2010- el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) esta emitiendo un aviso de alerta para la salud pública por varios productos fiambres, listos para comer, que podrían estar contaminados con *Listeria monocytogenes*.

El FSIS fue notificado por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés) de varios productos fiambres, listos para comer, bajo una retirada en Canadá, podrían haber sido exportados hacia los Estados Unidos. Recientemente, se descubrió un problema en un producto importado desde el Establecimiento 665 Canadiense, por medio de una prueba microbiológica realizada por el FSIS, resultando en una muestra positiva para *Listeria monocytogenes* y por ende, en dos retiradas por el FSIS, el 4 y 5 de mayo. El FSIS y Canadá no han recibido informe de enfermedades causadas por el consumo de los productos bajo esta alerta. Cualquier persona con señales o síntomas de una enfermedad transmitida a través de los alimentos debe comunicarse con un médico. El FSIS continuará proveyendo información al momento en que esté disponible, incluyendo información acerca de cualquier actividad relacionada a una retirada.

Los productos exportados hacia los Estados Unidos incluyen, pero no están limitados a, los siguientes:

- “Casa Italia Gastronomía Prosciutto”
- “Casa Italia Gastronomía Prosciutto Boneless”
- “Casa Italia Gastronomía Prosciutto Mattonella”
- “Casa Italia Prosciutto Boneless”
- “Casa Italia Prosciutto Boneless Sliced”
- “Casa Italia Prosciutto Ham Sliced”
- “Emma Dry Prosciutto”

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.

Los productos involucrados fueron producidos por Zadi Foods Ltd., Establecimiento 665 de CFIA, localizado en Brampton, Ontario, y podrían haber sido distribuidos para la venta al detalle a través de la nación. Todos los lotes y fechas de producción para los productos listados arriba están bajo este alerta de salud pública.

El FSIS esta trabajando con CFIA para verificar que las firmas con productos bajo la retirada notifiquen a sus clientes acerca de la retirada y está conduciendo inspecciones rutinarias para cerciorarse de que dichos productos no estén disponibles a los consumidores. Los productos se habrían vendido hacia consumidores a través de fiambrerías, y por ende, la marca original pueden no haber sido transferida a los envases de fiambrería destinados al consumidor. Se les aconseja a los consumidores que podrían haber comprado cualquiera de estos productos, sin conocimiento de la marca de venta original, el consultar con su distribuidor o su proveedor para determinar si tiene los productos afectados. Los consumidores que tengan cualquiera de los productos implicados deben desecharlos o devolverlos al punto de compra.

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.

Los consumidores con preguntas con referencia a la retirada, deben comunicarse con el CFIA, al (800) 442-2342 y TTY (para personas con problemas auditivos), al (800) 465-7735. La prensa con preguntas concernientes a la retirada, deben comunicarse con el presidente de Zadi Foods Ltd., Vincenzo DiBattisia, al 1-905-799-6666, ext. 5234.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”), visitando Askkaren.gov La Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, esta 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.

Siganos en inglés por *twitter*: 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).