

EL FSIS EMITE UN ALERTA DE SALUD PÚBLICA POR LA RETIRADA DE COMIDAS CONGELADAS IMPORTADAS "BUTTER CHICKEN WITH BASMATI RICE"

WASHINGTON, 30 de noviembre de 2012- El Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) le alerta al público sobre una retirada de alimentos siendo conducida por la Agencia Canadiense de Inspección (CFIA, por sus siglas en inglés) y el establecimiento Canadiense 720, Aliya's Food Limited, por aproximadamente 4,865 libras de productos de pollo con mantequilla y arroz, los cuales fueron importados desde Canadá y podrían estar contaminados con *Listeria monocytogenes*.

El CFIA supervisa la retirada en Canadá, mientras que el FSIS supervisa la efectividad en los Estados Unidos. El FSIS verificará que todas aquellas compañías que hayan recibido el producto por Canadá, sean notificadas sobre la retirada y remuevan el producto del mercado, y tomará la acción necesaria de encontrar algún caso de actividad prohibida.

El producto importado hacia los Estados Unidos (el nombre del producto está mencionado en inglés):

- Cajas de 12.5 onzas de "Trader Joe's Butter Chicken with Basmati Rice" con un código de producto de "2012-10-31" y código de lote "30512".

El producto bajo la retirada está considerado como un producto listo para comer (RTE, por sus siglas en inglés) y está sujeto a pruebas de patógenos, ya que el FSIS tiene cero tolerancia para la presencia de patógenos en productos RTE al momento de la producción, aún cuando el producto requiere ser calentado antes de servir.

Mientras que 19 cartones del producto fueron aguantados en el centro de distribución, 240 cartones sí fueron distribuidos hacia tiendas de supermercado Trader Joe's. Trader Joe's se ha comunicado directamente con dichas tiendas les ha instruido sacar el producto de las góndolas.

Al FSIS le preocupa que consumidores hayan recibido o comprador este producto, pero no estén al tanto de la retirada. 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

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 (preferible) y jabón. Limpie los derrames inmediatamente. La acción mecánica de frotar las manos y superficies/utensilios crea fricción que ayuda a soltar las bacterias y virus de manos y superficies.

En adición, agua tibia/caliente ayuda a disolver grasas/alimentos, ayudando en la limpieza y a remover microbios, y también puede ayudar en la desactivación de patógenos. Para mas información sobre el lavado de manos, visite www.cdc.gov/handwashing. De no tener agua y jabón disponible, use un desinfectante de manos que contenga al menos 60 % de alcohol. En algunas situaciones, los desinfectantes de manos con base de alcohol puede reducir el número de gérmenes en las manos. Sin embargo, los desinfectantes no eliminan todos los tipos de gérmenes, a incluir virus.

Mantenga las carnes y aves crudas, y sus jugos, lejos de otros alimentos que no se van a cocinar completamente. Use tablas de cortar diferentes para las carnes y aves y otra para aquellos alimentos ya cocinados. Cocine la carne molida de res hasta una temperatura interna de 160 °F (71.1 °C), al medir con un termómetro para alimentos, antes de comer. Refrigere las carnes y aves crudas, y alimentos ya cocidos, dentro de dos horas luego de la compra o de haberlos cocinados [1 hora si la temperatura esta por encima de 90 °F (32.2 °C)].

Los consumidores con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con Trader Joe's al (626) 599-3817. Los medios de comunicación con preguntas, deben dirigirlas hacia Alison Mochizuki con Trader Joe's al (626) 599-3779.

El FSIS les recuerda a los consumidores la importancia de seguir las instrucciones de cocción indicadas en el empaque de los alimentos congelados y frescos, y pautas generales en inocuidad alimentaria al manejar y preparar carnes y aves crudas.

El consumo de alimentos contaminados con *Listeria monocytogenes* puede causar listeriosis, una infección seria que afecta principalmente a personas de edad avanzada, personas con el sistema inmune debilitado, y mujeres embarazadas y sus infantes. Algunas personas sin dichos riesgos pueden también ser afectadas, pero no es común.

La listeriosis puede causar fiebre, dolor de cabeza, espasmos en el cuello y dolor muscular, frecuentemente seguido por diarrea o algún otro síntoma gastrointestinal. La listeriosis también puede causar abortos y el nacimiento de un bebé muerto, como también infecciones serias y algunas veces hasta fatales en ancianos y personas con un sistema inmune debilitado. La listeriosis puede ser tratada con antibióticos. Las personas en alto riesgo, que comiencen síntomas parecidos a la gripe, dentro de 2 meses luego de comer el alimento, contaminado deben buscar atención médica.

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 www.PregunteleaKaren.gov. Puede comunicarse con la Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, entre lunes a viernes de 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. Síguenos por FSIS Twitter, en 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).



www.fsis.usda.gov

**¿Preguntas sobre Inocuidad alimentaria?
¡Pregúntele a Karen!**

El sistema automatizado del FSIS que provee
24/7 información en inocuidad alimentaria

Síguenos en español por *Twitter*:
twitter.com/usdafoodsafety_es