

**ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Adam Tarr (202) 720-9113
FSIS-RC-045-2011

UNA FIRMA EN NEW JERSEY RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE JAMÓN IMPORTADO DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *LISTERIA*

WASHINGTON, 24 de junio de 2011- Specialities Agro Alimentation, un establecimiento en Millington, New Jersey, está retirando del mercado aproximadamente 5,700 libras de productos de jamón deshuesado Serrano importado, debido a que podrían estar contaminado 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 productos bajo la lista de retirada incluyen (los nombres de los productos están mencionados en inglés): ([Ver la etiqueta](#))

- Cajas de aproximadamente 11 libras de “Noel Jamón Serrano Boneless Spanish Dry-Cured Ham” y “Block Noel Serrano Ham”, con los códigos de producción “11000481” o “11000119” en el envase de envío y en la etiqueta del jamón.

En adición, cada paquete del producto siendo retirado contiene “Product of Spain” (“Producto de España”) y el número de establecimiento “EST. 26” (Spain) en la etiqueta. Estos productos fueron producidos en varias fechas y enviados hacia vendedores a través de la nación. Los consumidores que compraron este producto en una tienda minorista, no encontraran el código de producción en el empaque, y deben comunicarse con el lugar en donde compraron el producto si tienen preguntas.

Ni el FSIS o la compañía han recibido reportes de enfermedades o reacciones adversas debido al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una enfermedad debe comunicarse con un médico.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica que las firmas notifiquen a sus clientes (incluyendo restaurantes) sobre la retirada y que se estén tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto ya no esté disponible a los consumidores. 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

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.

http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

El problema fue descubierto por el FSIS durante un muestreo microbiológico de los productos importados, en donde una muestra resultó positiva para *Listeria monocytogenes*. Se les negó la entrada a los Estados Unidos a aquellos lotes de producción que resultaron positivos y no están disponibles en el comercio. El FSIS les notificó a las autoridades Españolas de los resultados positivos. Estos llevaron a cabo su propia evaluación de la facilidad en España, en donde los productos fueron producidos, y descubrieron que productos relacionados entraron al país por separado. Estos son los productos que fueron al comercio y por lo tanto, están siendo retirados

Los consumidores con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con el presidente de la compañía, Mr. Ron Schinbeckler, al (800) 899-6689.

Puede encontrar información adicional con relación a los procedimientos para muestreo y de inspección del FSIS para productos importados en:

http://www.fsis.usda.gov/Regulations_&Policies/fsis_import_reinspection/index.asp.

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.

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

#

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).

| 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. |