

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bill Bagley (202) 720-9113
FSIS-RC-055-2011

UN IMPORTADOR DE NEW YORK RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE TOCINETA DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *LISTERIA*

WASHINGTON, 22 de julio de 2011- Jetro Cash and Carry Enterprises LLC/R.D., Food Services LP, un importador de New York, está retirando del mercado aproximadamente 2,900 libras de productos de tocineta rebanada, 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).

A través de una prueba de muestreo rutinaria realizada el 19 de julio del 2011, el FSIS encontró positiva para *Listeria monocytogenes* una muestra de tocineta rebanada cocida, importada del establecimiento canadiense EST No. 169A, Aliments Prince, S.E.C. El producto inicial representado en la muestra fue aguantado, pero la Agencia de Inspección de Alimentos Canadiense (“Canadian Food Inspection Agency”) le notificó al FSIS de un producto adicional, también representado en la prueba positiva, que fue enviado hacia los Estados Unidos. Ni el FSIS o la compañía han recibido reportes de enfermedades o reacciones adversas debido al consumo de estos productos.

Los productos bajo la lista de retirada incluyen (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- Envase de envío de 10 libras con cajas de bolsas de 2, 5 libras, con un contenido de bolsas de 2,5-libras de “Assoluti Cooked Diced Bacon”

El producto “Assoluti Cooked Diced Bacon” contiene un código de caja de 1173 y número de establecimiento EST No. 169A. Contiene una marca de inspección canadiense y un número de certificación de 406515, 406516, o 406562. Los productos fueron enviados hacia centros de distribución en Florida, Illinois, Indiana, Michigan, y Ohio, para ser distribuidos nuevamente hacia instituciones para servicio alimentario.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica que las firmas notifiquen a sus clientes

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.

(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.

El consumo de alimentos contaminados con *Listeria monocytogenes* puede causar listeriosis, una enfermedad no muy común, pero potencialmente fatal. Las 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/SIDA o las que están bajo tratamiento de quimioterapia. Las personas preocupadas por una enfermedad, deben comunicarse con un médico.

Los consumidores y medios de comunicación con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con el representante de la compañía, Walter Tadera, al (718) 915-7221.

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. |