

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Richard J. McIntire (202) 720-9113
FSIS-RC-048-2012

UNA FIRMA EN FLORIDA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE ENVOLTURAS DE POLLO DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *Listeria Monocytogenes*

WASHINGTON, el 27 de julio del 2012- la compañía LSG Sky Chefs, un establecimiento en Orlando, Florida, retira del mercado aproximadamente 735 libras de envolturas de productos de pollo chipotle, listos para comer. Los productos contienen cebollas rebanadas que están sujetas a una retirada de la Administración de Drogas y Alimentos (FDA) debido a que podrían estar contaminadas 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 siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- Paquetes de 6.9 onzas de “RaceTrac Chipotle Chicken Wrap”.

Cada paquete tiene una fecha de venta hasta (“Sell Thru”) el 27 de julio al 31 de julio de 2012 y demuestra el número de establecimiento “P-19682” dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos fueron producidos en las facilidades de la compañía en Orlando, Florida y son los únicos productos de LSG Sky Chefs que están afectados por esta retirada. Los productos fueron elaborados desde el 22 de julio al 26 de julio de 2012, y distribuidos a establecimientos en Florida.

El FSIS fue alertado del problema por LSG Sky Chefs. La compañía informó a la agencia que cebollas rebanadas sujetas a una retirada de la Administración de Drogas y Alimentos (FDA) estaban contenidas en el “pico de gallo” utilizado en envolturas de productos de pollo producidas en las fechas enumeradas arriba. Ni el FSIS, el FDA ni la compañía han recibido reportes de enfermedad asociados al consumo de estos productos.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, para verificar que las firmas notifiquen a sus clientes sobre la retirada y que se están tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto ya no esté disponible a los consumidores. Conforme esté disponible, un(os) listado(s) de distribución será colocado en la página de internet del FSIS en:

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 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 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.

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

El consumo alimentos contaminados con la bacteria *Listaría monocytogenes* puede causar listeriosis, una enfermedad no muy común pero potencialmente fatal. Personas saludables raramente contraen listeriosis. Sin embargo 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 HIV o las que están en tratamiento de quimioterapia. La Infección se puede esparcir al sistema nervioso y puede producir fiebre alta, fuertes dolores de cabeza, tortícolis, náuseas, confusión y convulsiones.

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 o via el uso de un teléfono móvil inteligente en m.askkaren.gov. Los servicios de “chat” en vivo de “Ask Karen” están disponibles de lunes a viernes de 10 a.m. a 4 p.m., hora del este. La Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, está disponible en inglés y en español y que 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 inocuidad alimentaria disponibles 24 horas al día.

#

[Vea listado de distribución](#) (formato PDF)



www.fsis.usda.gov

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.

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.