

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bill Bagley (202) 720-9113
FSIS-RC-051-2012

UNA FIRMA EN WISCONSIN RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE ENSALADA DE CARNE Y AVES DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *LISTERIA*

WASHINGTON, 1 de agosto de 2012- Garden Fresh Foods, un establecimiento en Milwaukee, Wisconsin, está retirando aproximadamente 13,600 libras de productos de ensaladas de carnes y aves. Las ensaladas contienen pedazos de cebolla, las cuales están incluidas en la [retirada de la Administración de Drogas y Alimentos](#) (FDA, por sus siglas en inglés) por Gill Onions debido a una posible contaminación 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).

El producto bajo la lista de retirada incluye (el nombre del producto está mencionado en inglés- [vea la etiqueta](#)):

- Paquetes de 8 libras de “Finest Traditions Spiral Pasta and Chicken Salad” con un código de producto de 38576 y número de lote 08171201.
- Paquetes de 4 libras, 2 por caja de “Finest Traditions Chicken Salad Spread” con un código de producto de 38886 y número de lote 08201201 o 08151201.
- Paquetes de 12 onzas, 6 por caja de “Finest Traditions Chicken Salad Spread” con un código de producto de 38892 y número de lote 08201201, o 08151201.
- Paquetes de 8 libras de “Finest Traditions Gemelli Pasta & Chicken Salad” con un código de producto de 38578 y número de lote 08151201 o 08161201.
- Paquetes de 5 libras de “Garden Fresh All White Meat Chicken Salad With Cranberries” con un código de producto de 5114 y número de lote 08201201, 08201202, 08151201, o 08151202.
- Paquetes de 5 libras de “Garden Fresh Chicken Salad” con un código de producto de 5113 y número de lote 08201201, o 08171201
- Paquetes de 5 libras de “Garden Fresh Premium Chicken Salad” con un código de producto de 5167 y número de lote 08151201, o 08121201.
- Paquetes de 5 libras, 4 por caja de “Garden Fresh Reduced Fat Chicken Salad” con un código de producto de 5305 y número de lote 08141201, o 18171201.
- Paquetes de 5 libras de “Garden Fresh Reduced Fat Chicken

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)].

Salad” con un código de producto de 5306 y número de lote 08141201, o 18171201.

- Paquetes de 12 onzas, 6 por caja de “Market Pantry Chicken Salad With All White Meat Chicken” con un código de producto de 24103 y número de lote 08191201, 08191202, 08191203, 08191204, 08191205, 08191206, 08191207, o 08191208.
- Paquetes de 5 libras de “Weis Ham Salad” con un código de producto de 5212 y número de lote 08161201.
- Paquetes de 8 onzas, 9 por caja de “Weis Ham Salad” con un código de producto de 05334 y número de lote 08151202.
- Paquetes de 12 onzas, 6 por caja de “Garden Fresh Chicken Salad” con un código de producto de 6164 y número de lote 08171201.

Todos los productos fueron producidos entre el 10 de julio y el 16 de julio del 2012. Los paquetes contienen el número de establecimiento “P-17256” o “Est. 17256” dentro de la marca de inspección del USDA y el número de lote impreso en el paquete. El número de lote está marcado como la fecha de caducidad del producto. Por ejemplo, si el número de lote es “081912xx”, entonces indica una fecha de caducidad del 19 de agosto del 2012. Los productos fueron distribuidos hacia minoristas e instituciones a través de la nación. 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

Garden Fresh Foods le alertó al FSIS sobre problema. La compañía fue informada por un suplidor, que los pedazos de cebolla usados en el producto estaban bajo una retirada del FDA. Ni el FSIS o la compañía, han recibido informes de enfermedades a causa del consumo de estos productos. Las personas que estén preocupadas por una enfermedad deben comunicarse con su proveedor médico.

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

Los consumidores y medios de comunicación con preguntas sobre la retirada, pueden comunicarse con el Richard Riebel, consejero para Garden Fresh Foods, al (414) 278-8500.

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. 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.