

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bill Bagley (202) 720-9113
FSIS-RC-004-2012

UNA FIRMA EN OHIO RETIRA ENSALADAS DEL MERCADO DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACION CON LISTERIA

WASHINGTON, el 2 de febrero del 2012- la compañía Grencore USA, un establecimiento en Cincinnati, Ohio, retira del mercado aproximadamente 23 libras de productos de ensaladas chef. Las ensaladas contienen huevos, los cuales están sujetos a una retirada del FDA (Administración de Drogas y Alimentos, por sus siglas en inglés) debido a la preocupación de que podrían estar contaminados 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): [[Ver etiqueta](#)]

- Envases de plástico de 5.6 oz. de “Thorton’s Quick Café Chef Salad” con una fecha sugerida de uso (“Enjoy By”) de “2/4/2012”, la cual demuestra el número de establecimiento de “P-38518” dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos fueron distribuidos a establecimientos de ventas al detalle en Illinois, Indiana, Kentucky, Ohio y Tennessee.

El problema fue descubierto cuando Grencore USA fue notificado por uno de sus suplidores de que huevos cocidos (un producto inspeccionado por el FDA) dio positivo en pruebas para detectar *Listeria monocytogene*, y están siendo retirados del mercado por Michael Foods Eggs Products Co. Las ensaladas que contienen los huevos retirados y son objeto de esta retirada del FSIS. Ni el FSIS, el FDA ni la compañía han recibido informes de enfermedades asociados al consumo de estos productos.

El FSIS rutinariamente conduce retiradas de alimentos para verificar la efectividad de las retiradas por parte de las firmas para notificar a sus consumidores acerca de la retirada y de los pasos a seguir para asegurarse de que el producto no esté disponible para los consumidores.

El consumo alimentos contaminados con la bacteria *Listaria monocytogenes* puede causar listeriosis, una

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.

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 y los medios de comunicación con preguntas relacionadas a esta retirada deben contactar a Michael Evans con Greencore USA, al (513) 645-1985.

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 la Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, que 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.

[Listado de Distribución](#) (formato PDF)

#

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.