

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Catherine Cochran (202) 720-9113
FSIS-RC-007-2012

**UNA FIRMA EN NORTH CAROLINA RETIRA DEL
MERCADO PRODUCTOS DE ENSALADA DE POLLO
DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACION CON LISTERIA**

WASHINGTON, el 7 de febrero del 2012- Bost Distributing Company ejerciendo negocios como Harold Food Company, un establecimiento en Bear Creek, N.C. retira del mercado aproximadamente 1,200 libras de ensalada de pollo. Los productos contienen huevos, los cuales son objeto de una retirada de la Administración de Alimentos y Drogas (FDA por sus siglas en inglés) ya 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):

- Cajas de 30 lbs. de “Harold Food Co. Grand Strand Deluxe Chicken Salad.”

Cada caja tiene una fecha sugerida de ventas (“Sell By” date) de 2/15/2012 y demuestra el número “P-20479” dentro del sello de inspección del USDA. Los productos fueron enviados a un distribuidor en Carolina del Sur para porterior distribución a establecimientos en Carolina del Norte y Carolina del Sur. La ensalada de productos de pollo pudiera estar reempacada como sandwiches bajo otra marca diferente a Harold Food Co. y ya no demuestre la información que anteriormente le identificaba como indica arriba.

Mediante una investigación de seguimiento por parte del FDA relacionada a la retirada de los huevos cocidos vendidos por Michael Food Egg Products Co., se determinó que Bost Distributing Company había recibido huevos cocidos que pudieran estar contaminados con *Listeria Monocytogenes*. Los productos de ensalada de pollo contienen los huevos retirados y están sujetos a esta retirada. Ni el FSIS, el FDA ni la compañía han recibido notificaciones de enfermedades relacionadas al consumo de estos productos.

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 vaya 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 dogs, 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.

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 ya no esté disponible para los consumidores. Conforme esté disponible un(os) listado(s) de distribución será(n) colocado(s) en la página de internet del FSIS en: www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

El consumo de alimentos contaminados con *Listeria monocytogenes* puede causar listeriosis, una enfermedad no muy común, pero potencialmente fatal. 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 con VIH, o las que están en tratamiento de quimioterapia. La infección se puede propagar al sistema nervioso y puede producir fiebre alta, fuertes dolores de cabeza, tortícolis, náuseas, confusión y convulsiones. Personas preocupadas por esta enfermedad deben contactar a su médico.

Los consumidores y la prensa con preguntas sobre dicha retirada deben comunicarse con el Gerente General de Distribución de la Compañía, Jeff Bennett al (919) -775-5931.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad de alimentos 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 gratuita sobre Carnes y Aves del USDA, al 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y en español y 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 la inocuidad de alimentos 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.

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.