

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Neil Gaffney (202) 720-9113  
FSIS-RC-049-2012

## **UNA FIRMA EN MISSISSIPPI RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE ENBUTIDOS DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *Listeria Monocytogenes***

WASHINGTON, el 27 de julio del 2012- la compañía Enslin & Son Packing Company, un establecimiento en Hattiesburg, Mississippi, retira del mercado aproximadamente 314 libras de enbutidos 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 1.5 lbs. y 2 lbs. de “Cedar Grove Red Hots”.

Cada paquete demuestra el número de establecimiento “P-31806” dentro de la marca de inspección del USDA. Y contiene una fecha de uso o congelar de “09/24/2012” o “09/28/2012”. El producto fue producido el 16 de julio de 2012, y distribuido a establecimientos de venta en Meridian y Filadelfia, Mississippi. Conforme esté disponible, un listado de distribución será colocado en la página de internet del del FSIS en:  
[www.fsis.usda.gov/FSIS\\_Recalls/Open\\_Federal\\_Cases/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp).

El problema ocurrió como resultado del producto haber arrojado positivo en pruebas para *Listeria monocytogenes* y haber sido enviado previo a recibirse los resultados de laboratorio. Ni el FSIS ni la compañía han recibido reportes de enfermedades asociadas al consumo de este producto.

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.

Los consumidores y la prensa con preguntas relacionadas a la retirada deben contactar al Presidente de la compañía, Augustus Enslin, al (601) 582-9300.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24

### **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.

horas al día, a nuestra representante virtual “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”), visitando [Askkaren.gov](http://Askkaren.gov) o via el uso de un teléfono móvil inteligente en [m.askkaren.gov](http://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.

#



[www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)

NOTA: Visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos, [http://www.fsis.usda.gov/Fsis\\_Recalls/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/) para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
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.