

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bill Bagley (202) 720-9113
FSIS-RC-53-2012

**UNA FIRMA EN MINNESOTA RETIRA DEL MERCADO
PRODUCTOS DE CARNE Y POLLO LISTOS-PARA-COMER
DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACION CON LISTERIA**

WASHINGTON, el 5 de agosto del 2012- la compañía Reichel Foods, un establecimiento en Rochester, Minn. retira del mercado aproximadamente 15,880 libras de productos de carne y pollo listos-para-comer ya que podrían estar contaminados con *Listeria monocytogenes*; según fuera 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](#)] en formato .pdf.

- Paquetes de 5.6 oz. de "Armour Active Packs Turkey & Cheese Wrap" con un código de empaque 1026090112 o Código de caja 27815-17994
- Paquetes de 5.6 oz. de "Armour Active Packs Ham & Cheese Wrap" con un código de empaque 1026090112 o Código de caja 27815-17995

Todos los productos fueron producidos entre el 23 de julio de 2012 y el 26 de julio de 2012, y tienen una fecha sugerida de ventas de hasta el 1 de septiembre de 2012. Los paquetes demuestran el número de establecimiento "P-19941" o "Est. 19941" dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos fueron enviados a centros de distribución en Indiana, Minnesota, Pennsylvania y Texas. Conforme esté disponible, un listado de distribución será colocado en la página de internet del FSIS en:

http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp

El problema fue descubierto por el establecimiento, por medio de una prueba bacteriológica efectuada por encargo. Ni el FSIS ni la compañía han recibido reportes de enfermedad debido al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por alguna enfermedad debe contactar a su proveedor de

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.

servicios de salud.

El FSIS conduce retiradas de alimentos rutinariamente para verificar la efectividad de las mismas 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 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 el 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 los medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada deben contactar a Karin Grzanek de Reichel Foods al (866) 372-2609.

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, m.askaren.gov para teléfonos inteligentes 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.

Síga al FSIS en Twitter en twitter.com/usdafoodsafety

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.