

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bill Bagley (202) 720-9113
FSIS-RC-037-2012

UNA FIRMA EN HAWAII RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS PRODUCTO DE CERDO LISTO-PARA-COMER DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON LISTERIA

WASHINGTON, el 2 de junio del 2012- Keoki's Lau Lau, un establecimiento en Honolulu, HI, retira aproximadamente 400 libras de productos de cerdo listo-para-comer debido a 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):

- tubos de 12 oz. of "Keoki's Kalua Brand Pork"
- tubos de 48 oz. of "Keoki's Kalua Brand Pork"

Los productos demuestran el número de establecimiento "EST. 12429" dentro de la marca de inspección del USDA y los números de producción 546 y 552. Los productos fueron producidos el 24 y 25 de mayo de 2012, y distribuidos a establecimientos de ventas al detalle en Hawaii.

El problema fué descubierto por la firma comercial durante unas pruebas de seguimiento, luego de haber resultado positivo durante un muestreo de rutina por parte del FSIS. El FSIS no ha recibido informe alguno de reacciones adversas relacionadas con el consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por alguna reacción debe contactar a su proveedor de servicios de salud.

Los consumidores en búsqueda de información adicional sobre esta retirada deben comunicarse con Jamie Kema, Gerente de la Oficina, al (808) 832-4231. Los miembros de los medios de comunicación deben contactar a Gary Ishimoto, Presidente, al (808) 832-4224.

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

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.

p.m. (hora del este). También usted 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.

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.