

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Catherine Cochran (202) 720-9113  
FSIS-RC-049-2011

## **UNA FIRMA EN NEW YORK RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS LISTOS PARA COMER, IMPORTADOS, DE PECHUGA DE PATO AHUMADA DEBIDO A POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *SALMONELLA***

WASHINGTON, 14 de julio del 2011- Palmex, Inc., un establecimiento en Champlain, New York, está retirando del mercado aproximadamente 197 libras de productos listos para comer, importados, de pechuga de pato ahumada porque podrían estar contaminados con *Salmonella*, 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).

El FSIS encontró durante una inspección rutinaria el 12 de julio del 2011, una muestra positiva para *Salmonella*, del producto de pechuga de pato ahumado que fue importado desde Canadá por el establecimiento Charcuterie Parisienne, con el numero 377. Se aguantó el producto inicial representado en esta muestra, pero la Agencia de Inspección de Alimentos Canadiense (“Canadian Food Inspection Agency”) notificó al FSIS de un producto adicional representado en esta muestra, que fue enviado hacia Sid Wainer & Son, Inc. y por Palmex, Inc. Un comunicado de prensa fue publicado por separado para los productos distribuidos por Sid Wainer & Son, Inc.

Los productos bajo la lista de retirada son (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- Envases de envío de “MAGRET DE CANARD FUME SECHE DRIED SMOKED DUCK BREAST PRODUIT DU CANADA\PRODUCT OF CANADA”.

Cada paquete contiene seis piezas individualmente empacadas del producto de pechuga de pato, con un peso promedio de .66 libras cada una. Cada paquete contiene una etiqueta con el número de establecimiento “CANADA 377” dentro de la marca de inspección Canadiense. Los paquetes pueden identificarse por el código de lote “111217”, el código de empaque “11JN20” y la fecha de uso óptimo (*Best before*) “11DE17”. Los productos siendo retirados del mercado fueron producidos el 20 de junio del 2011 y enviados hacia centros de distribución en California y en la República Dominicana.

Al estar disponible la lista de distribución que contiene los nombres de las tiendas al detalle, ésta se publicará en la página del FSIS, visitando

[http://www.fsis.usda.gov/FSIS\\_Recalls/Open\\_Federal\\_Cases/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp)

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica 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.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede causar salmonelosis, una de las enfermedades bacterianas más comunes transmitidas por alimentos. Infecciones por *Salmonella* pueden ser una amenaza grave para la salud, especialmente para aquellos con el sistema inmune debilitado, como los infantes,

personas de edad avanzada y las personas con infecciones del VIH o aquellas que reciben quimioterapia. Las manifestaciones más comunes de salmonelosis son diarreas, calambres estomacales y fiebre dentro de ocho a 72 horas. Síntomas adicionales pueden ser escalofríos, dolor de cabeza, náuseas y vómitos que pueden durar hasta siete días.

Los consumidores y medios de comunicación con preguntas relacionadas a dicha retirada pueden comunicarse con Benoit Chuchet, Presidente, al (450) 460-2107.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Pregúntele a Karen”, visitando [PregunteleKaren.gov](http://PregunteleKaren.gov). La Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, esta disponible en inglés y español y puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También 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/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/) o [http://www.fsis.usda.gov/En\\_Espanol/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp)

para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

Síguenos en Español por FSIS *Twitter*, en [http://twitter.com/USDAFoodSafe\\_es](http://twitter.com/USDAFoodSafe_es)

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querrela de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).

<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.