

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Laura Reiser (202) 720-9113
FSIS-RC-030-2008

UNA FIRMA EN HAWAI RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CERDO DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *LISTERIA*

WASHINGTON, 10 de agosto del 2008- Palama Holdings, LLC., un establecimiento den Kapolei, Hawai, esta retirando del mercado aproximadamente 4,535 libras de productos completamente cocidos de cerdo porque 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 Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

Los productos completamente cocidos bajo la retirada son (los nombres de los productos están en inglés):

- Bolsas de 16-onzas de “MAY’S HAWAII KALUA BRAND PORK (WITH UP TO TWELVE PERCENT SOLUTION ADDED), FULLY COOKED, SMOKE FLAVOR ADDED”. Cada bolsa contiene el número de establecimiento “EST. 11077” dentro de la marca de inspección del USDA, como también una fecha en inglés de “congele antes de” (“freeze-by”) “9/17/08” o “9/20/08”. Estas bolsas de 16 onzas disponibles para la compra al detalle, son distribuidas en paquetes de tres y enviadas en cajas de 15 paquetes cada una. Cada caja esta etiquetada con el siguiente nombre en inglés: “MAY’S KALUA BRAND PORK, 15 PACKAGES/3 LB EACH” y contienen el número en código “325466”.
- Cajas de 10-libras de “MAY’S KALUA BRAND PORK”. Cada caja contiene el número de establecimiento “EST. 11077” dentro de la marca de inspección del USDA, como también una fecha en código “21708” y un código de caja “325469”. Cada caja contiene dos paquetes de 5 libras destinados a ser usados por servicio de alimentos.

Los productos de cerdo fueron producidos el 4 de agosto y el 7 de agosto del 2008 y fueron distribuidos a establecimientos para servicio de alimentos y a establecimientos de venta al por menor en Hawai para las islas de Hawai, Kauai, Maui y Oahu.

EL problema fue descubierto a través de una prueba microbiológica realizada por el FSIS. El FSIS no ha recibido ningún informe de enfermedades asociadas con el consumo de estos productos. Cualquier persona que muestre síntomas o signos de enfermedades transmitidas por los alimentos, debe consultar con un médico profesional.

El consumo de alimentos contaminados con la bacteria *Listeria monocytogenes* puede causar listeriosis, una enfermedad no muy común pero potencialmente fatal. Las personas saludables raramente contraen listeriosis. Sin embargo, la listeriosis también puede producir abortos espontáneos, el nacimiento de un niño muerto, así como también serias infecciones, algunas veces fatales, 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 HIV o las que están en tratamiento de quimioterapia. La infección se puede esparcir al sistema nervioso y puede producir fiebre alta, fuertes dolores de cabeza, tortícolis, nauseas, confusión y convulsiones.

Los trabajadores de la prensa con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el jefe ejecutivo funcionario de la compañía, Bill Loose, al (808) 682-8362. Los consumidores con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el vicepresidente de ventas de la compañía, Lionel Yokoyama, al (808) 682-8368.

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 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/ 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.