

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Roger Sockman (202) 720-9113  
FSIS-RC-051-2008

**UNA FIRMA OHIO RETIRA DEL MERCADO EMBUTIDOS  
DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACION CON *LISTERIA***

WASHINGTON, 19 de diciembre del 2008- la compañía DeNiro Cheese, una firma en Youngstown, OH, esta retirando aproximadamente una libra de productos de salchichas Soppressata, debido a que podrían estar contaminados con *Listeria monocytogenes*, 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).

**El siguiente producto está bajo la lista de retirada (el nombre producto está mencionado en inglés):**

- Paquetes con un peso aproximado de 12-onzas de "Nostrano SOPRESSATA MILD SAUSAGE, PRODUCT OF CANADA". Cada paquete contiene una fecha en inglés de uso ("use by") de "07/09/09" y un código de producto "91009", como también "CANADA 476A" dentro de la marca de inspección Canadiense.

El producto de salchicha fue producido el 9 de octubre y enviado a un establecimiento de venta al detalle con especialidad italiana en Boardman, Ohio. El nombre y localización del establecimiento de venta al detalle estará disponible en la página electrónica del FSIS, en acuerdo con la norma del FSIS para establecimientos de venta al detalle.

El problema se descubrió por medio de una prueba microbiológica de rutina realizada por el FSIS. El FSIS no ha recibido ningún informe de enfermedades relacionadas con el consumo de estos productos.

El consumo alimentos contaminados con la bacteria *Listeria monocytogenes* puede causar listeriosis, una enfermedad no muy común pero potencialmente fatal. Personas saludables raramente contraen listeriosis. Sin embargo 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 HIV o las que están en tratamiento de quimioterapia.

**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.

Los trabajadores de la prensa y los consumidores con preguntas relacionadas a esta retirada de alimentos deben comunicarse con el presidente de la compañía, Grez DeNiro, al (330) 746-6011.

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](http://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/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/) para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
<b>Retirada Clase I</b>	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.
<b>Retirada Clase II</b>	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.
<b>Retirada Clase III</b>	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.