

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Roger Sockman (202) 720-9113  
FSIS-RC-005-2009

## **UNA FIRMA EN ALASKA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE SALCHICHAS DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *LISTERIA***

WASHINGTON, el 6 de febrero del 2009- La compañía Alaska Sausage Company, Inc., una firma en Anchorage, Alaska, esta retirando del mercado aproximadamente 872 libras de productos de salchichas, 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 Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

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

- Paquetes de 3 onzas de "ALASKAN SAUSAGE LINKS WITH REINDEER MEAT". Cada paquete contiene un código de empaque de "02709", una fecha de venta ("Sell by") de "03/22/09", así como el número de establecimiento "EST. 17866" dentro del sello de inspección del USDA.
- Paquetes de 1- y 3- libras de "GERMAN BRAND COOKED BRATWURST". Cada paquete contiene el código de empaque de "02709", una fecha de venta ("Sell by") de "03/02/09", así como el número de establecimiento "EST. 17866" dentro del sello de inspección del USDA.

Los productos de salchichas fueron producidos el 27 de enero del 2009, y distribuidos a instituciones y establecimientos de ventas al detalle en Alaska.

El problema se descubrió por medio del programa de muestreo microbiológico de la empresa. 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.

### **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.

Sin embargo, la listeriosis puede causar fiebre alta, dolor de cabeza severo, espasmos en el cuello y náusea. La listeriosis también puede causar 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.

Los trabajadores de los medios de comunicación y los consumidores con preguntas relacionadas con esta retirada, deben contactar al presidente de la compañía, Martin Eckmann, al (907) 562-3636.

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.