

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Roger Sockman (202) 720-9113  
FSIS-RC-034-2007

## **UNA FIRMA EN ILLINOIS RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE PAVO, LISTOS PARA COMER, DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *LISTERIA***

WASHINGTON, 30 de septiembre del 2008- Food Evolution., una firma en Schiller Park, Illinois, esta retirando del mercado aproximadamente 16 libras de productos de pavo, listos 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 Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

El siguiente producto ha sido retirado del mercado (el nombre del producto está en inglés):

- Paquetes de 13 onzas, empacados de forma individual, de "Turkey Burrito Wrap". Cada paquete contiene el número de establecimiento "P-34309" dentro de la marca de inspección del USDA y una fecha en inglés "Vender hasta" ("Sell by") de 27 de septiembre del 2008.

El producto de pavo, listo para comer, fue producido el 24 de septiembre y enviado a establecimientos e instituciones para la venta minorista en el área metropolitana de Chicago.

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.

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 puede causar fiebre alta, dolores de cabeza severos, pasmos de nuca y nausea. 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.

### **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 consumidores y trabajadores de la prensa con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el

dueño de la compañía, Bret Schultz, al (312) 671-2244.

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.