

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Emily Metz (202) 720-9113  
FSIS-RC-042-2007

**UNA FIRMA EN ALABAMA RETIRA DEL MERCADO  
PRODUCTOS DE SALCHICHAS HOT DOG DEBIDO A UNA  
POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *LISTERIA***

WASHINGTON, 8 de noviembre del 2008- R. L. Zeigler Co., Inc., una firma en Selma, Ala., esta retirando del mercado aproximadamente 28,610 libras de productos de salchichas Hot dog 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 siguientes productos han sido retirados del mercado (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- Paquetes de 12-onzas de “ZEIGLER WIENERS MADE WITH CHICKEN AND PORK, ARTIFICIALLY COLORED”. Cada paquete contiene una fecha en inglés “usar antes” (“use by”) de “Nov. 26, 2008” y el número de establecimiento “P-9156S” dentro de la marca de inspección del USDA.
- Paquetes de 12-onzas de “VACUUM PACKED PAR-TI PUPS”. Cada paquete contiene una fecha en inglés “usar antes” (“use by”) de “Nov. 26, 2008” y el número de establecimiento “P-9156S” dentro de la marca de inspección del USDA.
- Paquetes de 12-onzas de “ZEIGLER Original Recipe WIENERS, artificially colored”. Cada paquete contiene una fecha en inglés “usar antes” (“use by”) de “Nov. 26, 2008” y el número de establecimiento “P-9156S” dentro de la marca de inspección del USDA.
- Paquetes de 16-onzas de “Zeigler Jumbo Franks”. Cada paquete contiene una fecha en inglés “usar antes” (“use by”) de “Nov. 21, 2008” y el número de establecimiento “P-9156S” dentro de la marca de inspección del USDA.
- Paquetes de 12-onzas de “Zeigler Hot Dogs”. Cada paquete contiene una fecha en inglés “usar antes” (“use by”) de “Nov. 26, 2008” y el número de establecimiento “P-9156S” dentro de la marca de inspección del USDA.
- Cajas de 10-libras de “SKINLESS WIENERS, 8 WIENERS PER LB”. Cada caja contiene el código de paquete de “PK 092208A” y el número de establecimiento “EST. 9156S” dentro de la marca del USDA.
- Cajas de 10-libras de “SKINLESS WIENERS, ARTIFICIALLY COLORED, 10 WIENERS PER LB”.

**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.

Cada caja contiene el código de paquete de “PK 092208A” y el número de establecimiento “EST. 9156S” dentro de la marca del USDA.

- Cajas de 10- libras de “SKINLESS WIENERS, 10 WIENERS PER LB”. Cada caja contiene el código de paquete de “PK 092208A” y el número de establecimiento “EST. 9156S” dentro de la marca del USDA.
- Cajas de 10-libras de “SKINLESS WIENERS, 12 WIENERS PER LB”. Cada caja contiene el código de paquete de “PK 092208A” y el número de establecimiento “EST. 9156S” dentro de la marca del USDA.

Los productos de salchichas Hot dog fueron producidos el 22 de septiembre y enviados a establecimientos para servicio de alimentos e instituciones para venta al detalle en Alabama, Florida, Georgia, Mississippi y Tennessee.

El problema fue descubierto a través de una prueba microbiológica realizada por el departamento de agricultura del estado de Georgia. 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 náusea. 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 bajo tratamiento de quimioterapia.

Los trabajadores de la prensa con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el presidente de la compañía, W. Lackey Stephens, al (800) 392-6328. Los consumidores con preguntas sobre la retirada del producto, deben comunicarse con el gerente de contabilidad de la compañía, Ken Fitzgerald, al (800) 392-6328.

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.