

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Amanda Eamich (202) 720-9113
FSIS-RC-017-2008

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO SALCHICHAS DE CERDO POR UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *LISTERIA*.

WASHINGTON, 21 de mayo del 2008- Cecina Los Amigos una firma de Carson, California esta retirando en forma voluntaria aproximadamente 290 libras de salchichas de sangre de cerdo que podrían estar contaminado con *Listeria monocytogenes*, anunció hoy el Departamento de Inocuidad e Inspección de los Alimentos. (FSIS Por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE UU. (USDA, por sus siglas en inglés).

Los siguientes productos han sido retirados del mercado.

- Paquetes de 10-Libras, sellados al vacío de salchichas de sangre de cerdo “CECINAS LOS AMIGOS PORK BLOOD SAUSAGE (MORONGA).” La etiqueta lleva el número del establecimiento “EST. 21653” dentro de la marca de inspección del USDA.

Las salchichas de sangre de cerdo fueron producidos el 14 de mayo del 2008, y fueron distribuidas a establecimientos al por menor en el norte de California.

El problema fue descubierto por el FSIS a través de una muestra microbiológica de rutina. El FSIS no ha recibido ningún reporte de enfermedades relacionadas con el consumo de estos productos llamados a retirar. Cualquiera con signos o síntomas de una enfermedad producida por alimentos debería consultar con un medico profesional.

El consumo alimentos contaminados con la bacteria *Listaria 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. La Infección se puede esparcir al sistema nervioso y puede producir fiebre alta, fuertes dolores de cabeza, tortícolis, nauseas, confusión y convulsiones.

La prensa y los consumidores con preguntas sobre la retirada deben contactar al dueño de la compañía, Felipe Flores, al (310) 830 -1787.

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 www.askkaren.gov, o llamando a 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.