

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Bill Bagley (202) 720-9113  
FSIS-RC-016-2012

## **UNA FIRMA EN TEXAS RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE EMBUTIDOS DE CARNE DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACION CON LISTERIA**

WASHINGTON, el 21 de marzo del 2012- la compañía Southside Market & BBQ, un establecimiento en Elgin, Texas, retira en forma voluntaria aproximadamente 2,373 libras de productos de embutidos de carne 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 EE.UU (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 16 oz. de “Southside Market & BBQ Original Beef Sausage”, Lot # 065-E
- Paquetes de 16 oz. y 48 oz. de “Southside Market & BBQ Original Beef Sausage”, Lot # 065-A, 065-B, 065-C, y 065-D
- Paquetes de 16 oz. de “Southside Market & BBQ Hot Recipe Beef Sausage”, Lot # 065-D

Las etiquetas o empaques pueden llevar el número de establecimiento “EST. 21577” en el sello de inspección del USDA. Los productos ahumados y cocidos completamente fueron producidos el 5 de marzo de 2012 y distribuidos a los almacenes de venta al por menor en Texas, así como a través de ventas por internet en California, Florida, Illinois, Louisiana y Texas. El problema fue descubierto durante un muestreo de rutina el FSIS.

Ni el FSIS ni la compañía han recibido reportes de enfermedad debido al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por alguna enfermedad debe contactar a su proveedor de servicios de salud.

El FSIS conduce rutinariamente cotejos de efectividad sobre las retiradas para verificar que las firmas notifiquen a sus clientes sobre las mismas y que se están tomando los pasos para asegurarse de que el producto no esté disponible a los consumidores. Conforme esté disponible, un(os) listado(s) de distribución será(n) colocado(s) en la página de internet del FSIS en: [www.fsis.usda.gov/FSIS\\_Recalls/Open\\_Federal](http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal)

### **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.

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, náuseas, confusión y convulsiones. Las personas preocupadas por alguna enfermedad deben contactar a su proveedor de servicios de salud.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas relacionadas a esta retirada, pueden contactar a Bryan Bracewell, Ejecutivo en Jefe de Southside Market & BBQ, al (512) 285-3407.

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 [http://www.fsis.usda.gov/En\\_Espanol/PregunteleKaren/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/PregunteleKaren/index.asp) o la Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y en español y que puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También usted 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>	
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.