

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Richard J. McIntire (202) 720-9113
FSIS-RC-019-2012

Una Firma En Illinois Retira Del Mercado Productos De Carne Rellena Debido A Una Posible Contaminacion Con *Listeria*

WASHINGTON, el 29 de marzo del 2012- la compañía Mosul Kubba, un establecimiento en Chicago, Ill. retira del mercado aproximadamente 1,100 libras de productos de carne de res en capas ya que podrían estar contaminados con *Listeria monocytogenes*; según fue 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 productos *halal* de carne completamente cocidos, listos-para-comer, fueron producidos el 20 de marzo de 2012, y entonces enviados a un distribuidor centralizado en Detroit, Michigan.

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

- Paquetes al-vacío de 2 lbs. que contienen dos piezas de 10 pulgadas de “KUBBA OF WHEAT.”
- Cajas de 20 lbs. que contienen 10 piezas de 2 lbs. de “KUBBA OF WHEAT.”

La rotulación de las cajas o paquetes demuestran el código de caja de 12082, así como también el número de establecimiento “EST. 21576” dentro de la marca de inspección del USDA.

El problema fue descubierto durante un muestreo de rutina. Ni el FSIS ni la compañía han recibido reportes de enfermedad asociados con el consumo de estos productos.

El FSIS rutinariamente conduce retiradas de alimentos para verificar la efectividad de las retiradas por parte de las firmas para notificar a sus consumidores acerca de la retirada y de los pasos a seguir para asegurarse de que el producto no esté disponible para los consumidores. Conforme esté disponible, una lista de distribución será colocada en la página de internet del FSIS en: www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

El consumo de alimentos contaminados con *Listeria monocytogenes* puede causar listeriosis, una enfermedad no muy común pero potencialmente fatal. Personas

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 vaya 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 dogs, 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.

saludables raramente contraen listeriosis. Sin embargo la 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 VIH o las que están en tratamiento de quimioterapia. La infección se puede propagar al sistema nervioso y puede producir fiebre alta, fuertes dolores de cabeza, tortícolis, náuseas, confusión y convulsiones. Personas preocupadas por esta enfermedad deben contactar a su proveedor de servicios de salud.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas sobre dicha retirada deben comunicarse con Rane Hermiz, Mosul Kubba, Gerente General al (773)-727-9959.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad de alimentos pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Ask Karen” (“[Pregúntele a Karen](#)”), visitando [Askkaren.gov](#), por medio de teléfonos inteligentes a [m.askkaren.gov](#) o la Línea de Información gratuita sobre Carnes y Aves del USDA, al 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y en español y 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 la inocuidad de alimentos 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.