

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Neil Gaffney (202) 720-9113  
FSIS-RC-027-2012

## UNA FIRMA EN MICHIGAN RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE PIZZA CALZONE DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *LISTERIA*

**WASHINGTON, 20 de abril de 2012-** Albie's Foods, un establecimiento en Gaylord, Michigan, está retirando aproximadamente 311 libras de productos de pizza calzone 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 EE.UU (USDA, por sus siglas en inglés).

Los productos calzone completamente cocidos y listos para comer fueron producidos el 10 de abril del 2012 y enviados hacia instituciones en Indiana y Michigan. El siguiente producto esta bajo retirada (el nombre del producto está mencionado en inglés-Vea la [etiqueta](#)):

- Paquetes que contienen piezas de 48 4.5-onzas de "Albie's Pizza Calzone."

Cada paquete contiene el número de establecimiento "EST. 10100" dentro de la marca de inspección del USDA.

El problema se descubrió por el FSIS durante un muestreo rutinario. Ni el FSIS o la compañía, han recibido informes de enfermedades relacionadas con el consumo de estos productos.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica que las firmas notifiquen a sus clientes sobre la retirada y que se estén tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto ya no esté disponible a los consumidores. Al estar disponible la lista de distribución que contiene los nombres de las tiendas al detalle, ésta se publicará en la página del FSIS, visitando [http://www.fsis.usda.gov/FSIS\\_Recalls/Open\\_Federal\\_Cases/index.asp](http://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 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

### Recomendaciones para las personas en riesgo de listeriosis

Lávese las manos con agua tibia y jabón 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. Refrégalos después de abrirlos. No beba leche cruda (sin pasteurizar) ni coma alimentos que contengan leche sin pasteurizar.

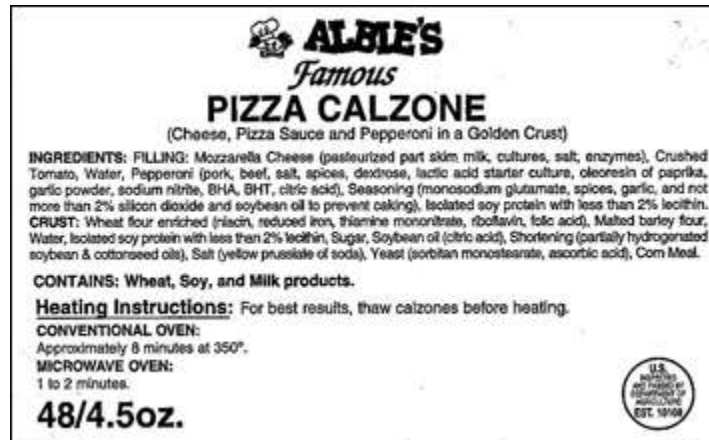
No coma ensaladas preparadas en la tienda, como las de jamón, pollo, huevo, atún o mariscos. No coma quesos blandos como feta, queso blanco, queso fresco, Brie, Camembert, quesos con vetas azules y Panela, salvo que indique en la etiqueta que esta hecho con leche pasteurizada.

Use los alimentos pre-cocidos 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.

quimioterapia. Personas preocupadas por esta enfermedad deben contactar a su médico.

Los consumidores y medios de comunicación con preguntas, deben dirigirlas hacia Paul Lochinski, vicepresidente de Albie's Foods Inc., al (989) 732-2800.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual Pregúntele a Karen, visitando [www.PregunteleKaren.gov](http://www.PregunteleKaren.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.

Síguenos en español por *Twitter*: [twitter.com/usdafoodsafes](https://twitter.com/usdafoodsafes).

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querrela de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).

<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.