

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Atiya Khan (202) 720-9113
FSIS-RC-047-2012

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE ENSALADA DE POLLO BARBACOA DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *LISTERIA*

WASHINGTON, 27 de julio de 2012- Huxtable's Kitchen, un establecimiento en Vernon, California, está retirando aproximadamente 5,610 libras de productos de ensaladas de pollo barbacoa. Las ensaladas contienen pedazos de cebolla, las cuales están incluidas en la [retirada de la Administración de Drogas y Alimentos](#) (FDA, por sus siglas en inglés) debido a una posible contaminación 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).

El producto bajo la lista de retirada incluye (el nombre del producto está mencionado en inglés):

- Bandejas de 14.5-onzas de "TRADER JOE'S BBQ CHICKEN SALAD."

El producto bajo la retirada incluye el número de establecimiento "P-11079" dentro de la marca de inspección del USDA. Cada paquete también contiene un sello con fechas de uso ("Use-by") hasta el 30 de julio del 2012. El producto fue producido entre el 20 de julio del 2012 hasta el 24 de julio del 2012, y distribuido hacia establecimientos de venta al detalle en Arizona, New Mexico, región sur de California, región sur de Nevada y Texas. 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

Huxtable's Kitchen le alertó al FSIS sobre problema. La compañía fue informada por el suplidor, que los pedazos de cebolla usados en el producto estaban bajo una retirada del FDA. Ni el FSIS o la compañía, han recibido informes de lesiones a causa del 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.

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 (preferible) y jabón. Limpie los derrames inmediatamente. La acción mecánica de frotar las manos y superficies/utensilios crea fricción que ayuda a soltar las bacterias y virus de manos y superficies.

En adición, agua tibia/caliente ayuda a disolver grasas/alimentos, ayudando en la limpieza y a remover microbios, y también puede ayudar en la desactivación de patógenos. Para mas información sobre el lavado de manos, visite www.cdc.gov/handwashing. De no tener agua y jabón disponible, use un desinfectante de manos que contenga al menos 60 % de alcohol. En algunas situaciones, los desinfectantes de manos con base de alcohol puede reducir el número de gérmenes en las manos. Sin embargo, los desinfectantes no eliminan todos los tipos de gérmenes, a incluir virus.

Mantenga las carnes y aves crudas, y sus jugos, lejos de otros alimentos que no se van a cocinar completamente. Use tablas de cortar diferentes para las carnes y aves y otra para aquellos alimentos ya cocinados. Cocine la carne molida de res hasta una temperatura interna de 160 °F (71.1 °C), al medir con un termómetro para alimentos, antes de comer. Refrigerere las carnes y aves crudas, y alimentos ya cocidos, dentro de dos horas luego de la compra o de haberlos cocinados [1 hora si la temperatura esta por encima de 90 °F (32.2 °C)].

Los consumidores con preguntas sobre la retirada, pueden comunicarse con el Director para control de calidad de la compañía, Juan Castro, al (323) 923-2885. Los medios de comunicación con preguntas, deben dirigirlas hacia el presidente de la compañía, Jason Knight, al (323) 923-2905.

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.PregunteleaKaren.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/ para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

Síguenos en español por *Twitter*: 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).

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.