

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Atiya Khan (202) 720-9113  
FSIS-RC-004-2013

**UNA FIRMA EN IDAHO RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CARNE Y POLLO  
COMPLETAMENTE COCIDOS DEBIDO A UNA POSIBLE  
CONTAMINACION CON LISTERIA**

WASHINGTON, el 19 de enero del 2013- la compañía LJD Holdings, Inc., realizando negocios como B and D Foods, un establecimiento en Boise, Idaho retira del mercado aproximadamente 33,500 libras de productos de productos de carne y pollo ya 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):**

- Cajas de 10 lbs. que contienen sacos de 2 y 5 lbs de “ROYAL “THE TEMPURA KING” ROYAL TEMPURA CHICKEN, Fully Cooked Tempura Chicken Breast”, demostrando un código de identificación “A-4615”. Este producto fué distribuído a clientes de servicio de alimentos y/o institucionales en California, Colorado, Idaho, Oregon, Utah y Washington.
- Cajas de 10 lbs. que contienen sacos de 2 y 5 lbs de “BLINGS! CHICKEN BREAST WITH PARMESAN FLAVORING”, demostrando un código de identificación “A-4844”. Este producto fué distribuído a clientes de servicio de alimentos y/o institucionales en Idaho y Montana.
- Cajas de 10 lbs. que contienen sacos de 2 y 5 lbs de “STEAKHOUSE TEMPURA SEASONED BEEF & BINDER STRIPS”, demostrando un código de identificación “A-1070-10”. Este producto fué distribuído a clientes de servicio de alimentos y/o institucionales en Idaho y Montana.
- Cajas de 30 lbs. de “KETTLE COOKED CHICKEN BREAST PIECES”, demostrando un código de identificación “A-3900”. Este producto fué distribuído a cliente industrial en Ohio.
- Cajas de 30 lbs. de “FULLY COOKED PORK STRIPS”, demostrando el un código de identificación de “A-3025-30”. Este producto fué

**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.

distribuido a clientes industriales en Arizona y California.

Los productos sujetos a esta retirada demuestran el número de establecimiento “EST.6266” ó “Est. P-6266” dentro de la marca de inspección del USDA, así como un código de caso de “110622”. Los productos fueron producidos en 6 de diciembre de 2012, y distribuido a clientes de servicio de alimentos e institucionales, así como a un cliente industrial en áreas de distribución mencionadas.

El problema fue descubierto por la compañía por medio de pruebas microbiológicas y los productos fueron retirados debido a preocupaciones de posible contaminación cruzada. Ni el FSIS ni la compañía han recibido reportes de enfermedad debido al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada respecto a alguna enfermedad debido al consumo de estos productos debe consultar a su proveedor de servicios de salud.

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.

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 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 médico.

La prensa y los consumidores con preguntas sobre dicha retirada deben comunicarse con el Gerente General de la Compañía, Chris Frazier al (512)-898-5423.

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](http://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/](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.