

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Neil Gaffney (202) 720-9113
FSIS-RC-016-2013

**UNA FIRMA EN ILLINOIS RETIRA DEL MERCADO
PRODUCTOS DE CARNE DE RES ASADA LISTA-PARA-
COMER (READY-TO-EAT ROAST BEEF) DEBIDO A UNA
POSIBLE CONTAMINACION CON LISTERIA**

WASHINGTON, el 14 de febrero del 2013- la compañía Perfect Pasta Inc., un establecimiento en Addison, Illinois retira del mercado aproximadamente 315 libras de carne de res asada, lista-para-comer, ya que podría estar contaminada 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 5-lbs. de “GINA FULLY COOKED ROAST BEEF WITH SEASONED JUICE” con un número de código de lote “040615RB” y una fecha de empaque de “02-06-13”.

Los productos sujetos a la retirada demuestran el número de establecimiento “EST.19829” dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos fueron producidos el 6 de febrero de 2013 y distribuidos a instituciones en Chicago.

El problema fue descubierto por el FSIS mediante pruebas microbiológicas efectuadas por la agencia. Luego de la compañía recibir resultados positivos de *Listeria monocytogenes*, la mayoría de los productos fueron retenidos; pero una porción pudiera haber sido afectada por contaminación cruzada y enviados al comercio, como resultado del equipo no haber sido limpiado entre turnos de producción. 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 rutinariamente coteja de 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.

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.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas relacionadas a la retirada deben contactar al Gerente de Control de Calidad de la Compañía, Connie DeMarco, al (630) 543-8300.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en Español, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Pregúntele a Karen”, visitando PregunteleaKaren.gov 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. . El Sistema Electrónico de Monitoría de Querellas de Consumidores en línea puede ser accesado 24 hrs en: http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Problems_with_Food_Products/index.asp.

#

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.