

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Adam Tarr (202) 720-9113
FSIS-RC-006-2012

**UNA FIRMA EN NEW JERSEY RETIRA DEL MERCADO
PRODUCTOS DE ENSALADAS COBB Y ESPINACAS DEBIDO
A UNA POSIBLE CONTAMINACION CON *LISTERIA***

WASHINGTON, el 3 de febrero del 2012- la compañía F&S Produce Company Inc., un establecimiento en New Jersey está retirando del mercado aproximadamente 389 libras de productos de ensalada de productos Cobb y espinacas. Estas ensaladas contienen huevos los cuales están sujetos a una retirada de la Administración de Alimentos y Drogas (Food and Drug Administration (FDA) en inglés) debido a que pudieran 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): [[vea etiquetas](#)]

- Contenedores plásticos de 10 oz. de “Fresh Garden Highway Spinach Salad with Bacon”
- Contenedores plásticos de 10.75 oz. de “Fresh Garden Highway Cobb Salad”

Los productos sujetos a la retirada tienen fecha sugerida de ventas (“Sell By”) hasta 2/8/2012, y demuestran el número de establecimiento “EST. 39897” así como la marca de inspección del USDA. Los productos fueron distribuidos a un almacén en Pennsylvania para distribución ulterior a locales de ventas.

El problema fue descubierto cuando F&S Produce Company Inc. fue notificado por uno de sus proveedores de que huevos hervidos (un producto inspeccionado por el FDA) habían resultado positivo a *Listeria monocytogenes*, y que habían sido retirados del mercado por Michael Foods Egg Products Co. Las ensaladas contenían los huevos retirados del mercado y están sujetos a esta retirada. Ni el FSIS, FDA ni la compañía han recibido reportes asociados al 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

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.

retirada y de los pasos a seguir para asegurarse de que el producto no esté disponible para los consumidores. Conforme esté disponible, un(os) listado(s) de distribución de ventas al detalle será colocado 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 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.

La prensa con preguntas sobre dicha retirada deben comunicarse con Douglas Nicoll, Ph.D., Director de Servicios Técnicos, al 800-886-3316 ext. 217.

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 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.

#

Etiquetas



http://www.fsis.usda.gov/images_recalls/006-2012_2.jpg

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.