



Steve Troxler
Commissioner

North Carolina Department of Agriculture
and Consumer Services
Food and Drug Protection Division

Joseph W. Reardon
Director

Publicación: Inmediata

Fecha: 03-25-09

Persona de Contacto: Maria Noriega, Especialista Bilingüe

Teléfono : (919) 733-7366 **Email:** maria.noriega@ncagr.gov

ALERTA: LISTERIA EN QUESOS SUAVES MEJICANOS

La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte alerta a la comunidad hispana sobre el embargo de los quesos suaves mejicanos: Asadero y Oaxaca debido a la posible contaminación con listeria, producidos por la compañía Torres Hillsdale Country Cheese LLC, ubicada en Reading, Michigan.

Estos quesos se distribuyen a las tiendas y delicatessen con los nombres: "*Aguas Calientes*" (vendido en bolas de 10 libras, y bolsas de plástico de 16 y 12 oz) y "*El Jaliciense*" (vendido en bloques de 6 libras envueltos en plástico claro). Los paquetes en algunos casos pueden ser vendidos con la siguiente etiqueta: "Torres Hillsdale Country Cheese ILC".

Estos quesos se han distribuido en los siguientes Estados: Carolina del Norte, Illinois, Indiana, Michigan, Georgia, Tennessee, Kentucky, South Carolina, Ohio y Wisconsin.

El embargo incluye a todos los productos distribuidos entre el 1 de agosto, 2008 (con fecha de expiración: 10/29/2008) y el 27 de febrero del 2009 (con fecha de expiración: 5/10/2009).

La bacteria *Listeria Monocytogenes* produce Listeriosis una enfermedad bastante difundida en la comunidad Hispana de los Estados Unidos, sobre todo por el consumo de los quesos suaves de estilo mejicano.

El periodo de incubación de esta bacteria es de 7 a 30 días y el 85 a 90% de los casos requieren hospitalización.

El cuadro más grave de Listeriosis puede ocasionar consecuencias como: meningitis, septicemia, conjuntivitis, encefalitis, endocarditis, diversos problemas gastrointestinales, abortos, partos prematuros, bebés nacidos muertos.

Existe un 20% de probabilidades de que la persona muera.

Los síntomas se pueden confundir con los de la gripe o influenza. Puede haber: fiebre alta, escalofríos, dolores musculares, diarrea, malestar estomacal.

En ocasiones la Listeriosis compromete el sistema nervioso central y entonces se pueden presentar: dolor de cabeza, rigidez de nuca, confusión, pérdida de equilibrio o convulsiones.

Las personas que mayor riesgo corren son las mujeres embarazadas, los fetos y bebés por nacer, las personas que sufren enfermedades crónicas (diabetes, cáncer, etc.) y las personas de mayor edad. Las mujeres embarazadas tienen una probabilidad 20 veces mayor que otros adultos sanos de contraer Listeriosis. Y, un tercio de los casos de Listeriosis ocurren durante los tres últimos meses del embarazo.

Sin embargo, toda persona, de cualquier edad y condición corre el riesgo de enfermarse.

"Los consumidores no deben comer estos quesos embargados", alertó Steve Troxler, Comisionado del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte. Agregó que los consumidores deben eliminar estos quesos de manera segura (de tal modo que ninguna persona o animal pueda comerlos) o, deben devolverlos al lugar donde los compraron y solicitar la devolución de su dinero.

Para mayor información comuníquense con la División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte. Persona de Contacto Maria Noriega: 919-733-7366