

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones
Públicas y del Congreso
Peggy Riek (202) 720-9113

FSIS-RC-009-2008

UNA FIRMA EN NEW YORK RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CARNE DE VACUNO Y DE AVES POR UNA POSIBLE CONTAMINACION CON *LISTERIA*

WASHINGTON, el 4 de marzo del 2008 – Gourmet Boutique, L.L.C., en Jamaica, NY., esta retirando en forma voluntaria aproximadamente 6,970 libras de productos de carne y aves que podrían estar contaminados con *Listeria* anuncio hoy 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 han sido retirados del mercado (Los nombres de los productos están mencionados en inglés).

- 6-pound bulk packages of "GOURMET BOUTIQUE HONEY CHICKEN SALAD." Each package bears the establishment number "P-18799" inside the USDA mark of inspection.
- 3-pound bulk packages of "GOURMET BOUTIQUE CHICKEN MARSALA." Each package bears the establishment number "P-18799" inside the USDA mark of inspection.
- 3-pound bulk packages of "GOURMET BOUTIQUE GRILLED CHICKEN BREAST IN TERIYAKI SAUCE, PORTION CONTROL." Each package bears the establishment number "P-18799" inside the USDA mark of inspection.
- 6-pound bulk packages of "GOURMET BOUTIQUE GRILLED LEMON CHICKEN, PORTION CONTROL." Each package bears the establishment number "P-18799" inside the USDA mark of inspection.
- 6-pound bulk packages of "GOURMET BOUTIQUE GRILLED LEMON CHICKEN, PORTION CONTROL, Keep Frozen." Each package bears the establishment number "P-18799" inside the USDA mark of inspection.
- 3-pound bulk packages of "GOURMET BOUTIQUE Home Style Chicken Salad." Each package bears the establishment number "P-18799" inside the USDA mark of inspection.
- 4-pound bulk packages of "GOURMET BOUTIQUE Grilled Chicken B&E PRET A MANGER." Each package bears the establishment number "P-18799" inside the USDA mark of inspection.

- 3.5-pound bulk packages of "GOURMET BOUTIQUE Breaded and Fried Chicken Cutlet." Each package bears the establishment number "P-18799" inside the USDA mark of inspection.
- 3.125-pound bulk packages of "GOURMET BOUTIQUE ITALIAN STALLION TWISTER." Each package bears the establishment number "EST. 18799" inside the USDA mark of inspection.
- 8-pound bulk packages of "GOURMET BOUTIQUE Meatloaf with Gravy KIT." Each package bears the establishment number "EST. 18799" inside the USDA mark of inspection.
- 4.6-pound bulk packages of "GOURMET BOUTIQUE CHICKEN BURRITO." Each package bears the establishment number "P-18799" inside the USDA mark of inspection.
- 3.125-pound bulk packages of "GOURMET BOUTIQUE TURKEYCLUB TWISTER." Each package bears the establishment number "P-18799" inside the USDA mark of inspection.

Los productos de la retirada tienen en los paquetes la marca del código de los productos "GBD 08058". Los productos de carnes y aves fueron producidos el 26 y 27, de febrero del 2008, y fueron enviados a establecimiento al por menor en Connecticut, Florida, Georgia, Massachussets, Minesota, New York, Pennsylvania, South Carolina y Wisconcin y centros de distribución en New York.

El problema fue descubierto por el FSIS a través de una muestra microbiológica. El FSIS no ha recibido ningún reporte de enfermedades relacionadas con el consumo de estos productos.

El consumo de alimentos contaminados con la bacteria *Listeria monocytogenes* puede causar Listeriosis, una enfermedad no muy común pero potencialmente fatal. Personas saludables raramente contraen listeriosis. Sin embargo Listeriosis puede producir fiebre alta, fuertes dolores de cabeza, tortícolis y nauseas. Listeriosis también puede producir abortos espontáneos, así como también serias y algunas veces fatales infecciones en las personas que tienen el sistema inmunológico débil tales como los niños, personas de edad avanzada y las personas con HIV o las que están en tratamiento de quimioterapia

La prensa con preguntas sobre la retirada deben contactar al vice presidente de operaciones de la firma Andrew Murphy al (718) 977-1200 (ext. 0163). Los consumidores con preguntas sobre la retirada deben contactar a la encargada del control de calidad Vanesa Lindsay al (718) 977- 1200 (ext. 0166).

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaría pueden hacer preguntas en inglés a nuestra representante virtual "Ask Karen" ("Pregúntele a Karen"), disponible 24 horas, visitando www.askkaren.gov, o llamando a la línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888- 674-6854, esta disponible en ingles 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 alimentaría 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.

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.