

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Peggy Riek (202) 720-9113
FSIS-RC-025-2008

UNA FIRMA EN MASSACHUSETTS RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE POLLO DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *LISTERIA*

WASHINGTON- 5 de agosto del 2008- DBC, Inc., haciendo negocios como World Class Canapes, Inc., una firma en Wilmington, MA, esta retirando del mercado aproximadamente 258 libras de productos de pollo, listos para comer, porque 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 Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

Los siguientes productos de pollo, listos para comer, están bajo la retirada (los nombres de los productos están en inglés):

- Cajas de 80-onzas de “Progressive Gourmet Buffalo Chicken Roller Sandwich”. Cada paquete contiene un número de establecimiento “EST. P-31566” dentro de la marca de inspección del USDA, como también una fecha en inglés “Vender hasta” (“SELL BY”) de “8/2/08” y un código de caja de “8500WRAS”.
- Cajas de 80-onzas de “Progressive Gourmet Chicken Caesar Roller Sandwich”. Cada paquete contiene un número de establecimiento “EST. P-31566” dentro de la marca de inspección del USDA, como también una fecha en inglés “Vender hasta” (“SELL BY”) de “8/2/08” y un código de caja de “8500WRCA”.
- Cajas de 80-onzas de “Progressive Gourmet Honey Turkey w/Baby Spinach Roller Sandwich”. Cada paquete contiene un número de establecimiento “EST. P-31566” dentro de la marca de inspección del USDA, como también una fecha en inglés “Vender hasta” (“SELL BY”) de “8/2/08” y un código de caja de “8500WRTU”.

Estos productos de pollo, listos para comer, fueron producidos el 30 de julio del 2008 y distribuidos a establecimientos de venta al por menor en Massachusetts. Los productos fueron reempacados individualmente para la compra directa del consumidor. Se les exhorta a los consumidores que pudieron haber comprado estos productos de pollo, listos para comer, en establecimientos de venta al por menor entre el 31 de julio del 2008 y el 2 de agosto del 2008, el verificar sus refrigeradores y congeladores y botar estos productos.

El consumo de alimentos contaminados con la bacteria *Listeria monocytogenes* puede causar listeriosis, una enfermedad no muy común pero potencialmente fatal. Las personas saludables raramente contraen listeriosis. Sin embargo, la listeriosis también puede producir abortos espontáneos, el nacimiento de un niño muerto, así como también serias infecciones, algunas veces fatales, en las personas que tienen un sistema inmunológico débil, tales como los infantes, personas de edad avanzada y las personas que sufren de infecciones el con HIV o las que están en tratamiento de quimioterapia. La infección se puede esparcir al sistema nervioso y puede producir fiebre alta, fuertes dolores de cabeza, tortícolis, náuseas, confusión y convulsiones.

EL problema fue descubierto a través de una prueba microbiológica realizada por el FSIS. El FSIS no ha

recibido ningún informe de enfermedades asociadas con el consumo de estos productos. Cualquier persona que muestre síntomas o signos de enfermedades transmitidas por los alimentos, debe consultar con un médico profesional.

Los trabajadores de la prensa con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el Director de operaciones culinarias de la compañía, Mark Polito, al (978) 253-6436. Los consumidores con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el Supervisor de la planta de la compañía, Jim Palmariello, al (978) 253-6482.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”), visitando Askkaren.gov La Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, esta disponible en inglés 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 alimentaria 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.