

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones
Públicas y del Congreso
Amanda Eamich (202) 720-9113

FSIS-RC-008-2008

UNA FIRMA EN CANADA RETIRA DEL MERCADO APERITIVOS CONGELADOS DE POLLO POR UNA POSIBLE CONTAMINACION CON *LISTERIA*

WASHINGTON, el 4 de marzo del 2008 – Inovata Foods, una firma de Edmonton, Alberta esta retirando en forma voluntaria aproximadamente 3,780 libras de aperitivos de pollo congelados 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 ingles).

- 12-ounce packages of “Discover Cuisine™ Red Curry Chicken & Jasmine Rice.” Cada caja lleva el numero del establecimiento Canadiense “Est. 302” dentro del la marca de inspección de la Agencia canadiense de Inspección de Alimentos como también el día de vender hasta “Best By” con fecha “12 18 08.”

Los aperitivos de pollo congelados fueron producidos en Oct 18 del 2007, y fueron exportados a EE.UU. y enviados a distribuidores y el mercados al por menor a nivel nacional.

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 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 y los consumidores con preguntas sobre la retirada deben contactar al Jefe de operaciones de la firma Bob Mccoll, al (780) 454-8665.

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 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.