

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Amanda Eamich (202) 720-9113  
FSIS-RC-058-2007

Una firma de New York retira productos de hamburguesas de carne de res debido a una posible contaminación con *Listeria*

WASHINGTON, 25 de diciembre del 2007- The Maramont Corporation una firma de Brooklyn, N.Y, esta retirando del mercado aproximadamente 88 libras de hamburguesas de res porque estas podrían estar contaminadas con *Listeria monocytogenes*, anunció 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:

- 2-oz packages of “BROILED BEEF PATTY.”  
“(MICROWAVE)” Los productos fueron empaquetados en forma individual y fueron entregados en cajas desde de 17.25 libras

Cada caja llevan el código en lote “07352” y el número de producto “2801”. Cada caja también lleva en la etiqueta el número del establecimiento “Est.5370” dentro de la marca de inspección del USDA.

Las hamburguesas de carne de res fueron producidas el 18 de diciembre y distribuidas el 19 de diciembre en las escuelas del área de Jersey City, N.J.

Los consumidores y la prensa que tengan preguntas sobre la retirada deben contactar al representante de la compañía Paul Altobelli (718) 439-8900.

El problema fue descubierto a través de una prueba rutinaria del FSIS realizada en el establecimiento. El FSIS no ha recibido ningún reporte de enfermedades relacionadas con el consumo de este producto.

El consumo de alimentos contaminados con la bacteria *Listeria monocytogenes* puede causar listeriosis, una enfermedad no muy común pero potencialmente fatal. Es raro que las personas sanas contraigan listeriosis. Sin embargo, la listeriosis puede causar una fiebre alta, dolores de cabeza severos, rigidez de nuca y náusea. La listeriosis también puede causar abortos, como también infecciones serias y hasta fatales en aquellos con un sistema inmunológico débil, como infantes, personas de edad avanzada y personas infectadas con el HIV o bajo quimioterapia.

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](http://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/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/) para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
<b>Retirada Clase I</b>	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.
<b>Retirada Clase II</b>	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.
<b>Retirada Clase III</b>	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.