

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Peggy Riek (202) 720-9113  
FSIS-RC-019-2008

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

**WASHINGTON**, 9 de junio del 2008-Gourmet Foods, Inc., una firma en Rancho Domínguez, CA, esta retirando del mercado en forma voluntaria aproximadamente 130 libras de varios 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, han sido retirados del mercado (los nombres de los productos están en inglés):

- Paquetes de 17-onzas de “Famima!! CHICKEN TERIYAKI BOWL WITH SAUCE ON RICE, KEEP REFRIGERATED / PERISHABLE.” Cada paquete contiene el número de establecimiento “EST. P-7738” dentro de la marca de inspección del USDA, como también una fecha “vender hasta” (“SELL BY”) de “06/04/08”, “06/05/08”, “06/06/08” o “06/07/08”.
- Paquetes de 12.85-onzas de “Famima!! THAI STYLE CHICKEN WITH RICE, PEANUT SAUCE AND VEGETABLES, KEEP REFRIGERATED / PERISHABLE.” Cada paquete contiene el número de establecimiento “EST. P-7738” dentro de la marca de inspección del USDA, como también una fecha “vender hasta” (“SELL BY”) de “06/04/08”, “06/05/08”, “06/06/08” o “06/07/08”.

Estos productos de pollo, listos para comer, fueron distribuidos a establecimientos de venta al por menor en el área de Los Ángeles, CA. Se les urge a los consumidores que pudieron haber comprado estos productos de pollo, listos para comer, en establecimientos de venta al por menor, entre el 2 de junio y el 7 de junio, el verificar sus refrigeradores y congeladores y de encontrarlos, descartarlos.

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 el 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 rutinaria 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 y consumidores con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el supervisor para control de calidad de la compañía, Abelardo Rodríguez, al (310)-632-3300.

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>	
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.