

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bryn Burkard (202) 720-9113
FSIS-RC-046-2009

**UNA FIRMA EN MICHIGAN RETIRA DEL MERCADO
COMIDAS LISTAS PARA COMER EN COMBINACION
("Ready to Eat Meals Kits") DEBIDO A UNA POSIBLE
CONTAMINACION CON *LISTERIA***

WASHINGTON, el 1º de septiembre del 2009- la compañía Big Boy Food Group, un establecimiento en Warren, Michigan, está retirando del mercado aproximadamente 39,514 libras de comidas listas para comer en combinación ("ready to eat meals kits") ya que 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 EE.UU. (USDA, por sus siglas en inglés).

Los siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

Dinolunch Brand:

- Comidas en combinación de 3.6 oz "DINOLUNCH CARNIVORE HAM & CHEESE". Cada comida en combinación incluye jamón, queso y galletas; una bebida de jugo y galletas Dino. El frente de cada paquete lleva el número de establecimiento de "EST. 4205" dentro del sello de inspección del USDA así como también la fecha de vencimiento o del "Use by/Sell by" de "10/24/2009."
- Comidas en combinación de 3.6 oz "DINOLUNCH T-REX TURKEY & CHEESE". Cada comida en combinación incluye pavo, queso y galletas, una bebida de jugo y galletas Dino. El frente de cada paquete lleva el número de establecimiento de "P - 4205" dentro del sello de inspección del USDA así como también la fecha de vencimiento o del "Use by/Sell by" de "10/24/2009."

Cada caja de comidas listas para comer en combinación, sujetas a la retirada puede identificarse con el código de las cajas "9237" y contienen aproximadamente doce (12) bandejas. Los productos fueron producidos en agosto 25 del 2009 y distribuidos a establecimientos de ventas al por mayor o al detalle en Texas. De estar disponible, la lista de

Recomendaciones para las personas en riesgo de listeriosis

Lávese las manos con agua tibia jabonosa por al menos 20 segundos antes y después de manejar carnes y aves crudas. Lave las tablas de cortar, platos y utensilios con agua caliente jabonosa. Limpie los derrames inmediatamente.

Mantenga las carnes, aves, pescados crudos lejos de otros alimentos que no vaya a cocinar. Use una tabla de cortar para carnes, aves y productos de huevo crudos y otra diferente para alimentos cocidos.

No coma salchichas hot dogs, embutidos, Bolonia u otras carnes de fiambrería, salvo que hayan sido recalentadas hasta el punto de emitir vapor.

No coma patés refrigerados, productos de carne para untar o pescados ahumados que se encuentren en la sección refrigerada de la tienda. Los alimentos que no necesitan refrigeración, como lo son el atún enlatado y el salmón enlatado, son sanos para comer. Refrigérelos después de abrirlos.

No beba leche cruda (sin pasteurizar) ni coma alimentos que contengan leche sin pasteurizar.

No coma ensaladas preparadas en la tienda, como las de jamón, pollo, huevo, atún o mariscos.

No coma quesos blandos como feta, queso blanco, queso fresco, Brie, Camembert, quesos con vetas azules y Panela, salvo que indique en la etiqueta que esta hecho con leche pasteurizada.

Use los alimentos precocidos o los alimentos listos para comer tan pronto pueda. La *Listeria* puede crecer en el refrigerador. El refrigerador debe estar a 40 °F (4.4 °C) o menos y el congelador a 0 °F (-17.8 °C) o menos. Use un termómetro para aparatos electrodomésticos para verificar la temperatura de su refrigerador.

distribución al detalle será publicada en la página de internet del FSIS
http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp

Lunch Buddies Brand:

- Comidas en combinación de 3.6 oz “Lunch Buddies Ham & Cheese”. Cada bandeja o comida en combinación incluye jamón, queso y galletas; una bebida de jugo y un dulce. El frente de cada paquete lleva el número de establecimiento de “EST. 4205” dentro del sello de inspección del USDA así como también la fecha del Use by/Sell by de “10/24/2009.”
- Comidas en combinación de 3.6 oz “Lunch Buddies Ham & Cheese”. Cada bandeja o comida en combinación incluye jamón, queso y galletas; una bebida de jugo y un dulce. El frente de cada paquete lleva el número de establecimiento de “P - 4205” dentro del sello de inspección del USDA así como también la fecha del Use by/Sell by de “10/24/2009.”

Cada caja de comidas en combinación de la marca “Lunch Buddies”, sujetas a la retirada, pueden identificarse por el código de “9237” y contiene aproximadamente dieciseis (16) bandejas. Los productos fueron producidos en agosto 25 del 2009 y distribuidos a establecimientos de ventas al por mayor en Ill., Ind., Ohio y Wis. El FSIS no tiene razón para creer que estos productos están disponibles para la venta del consumidor como productos que han sido retirados del mercado ya que sólo fueron distribuidos a nivel al por mayor; por lo que ninguna de estas bandejas de comida pudieron haber llegado a los consumidores.

El problema fue descubierto a través del programa de muestreo microbiológico del FSIS. El FSIS no ha recibido reporte alguno de enfermedades asociadas con el consumo de dicho producto.

El FSIS rutinariamente conduce retiradas de alimentos para verificar la efectividad de las retiradas por parte de las firmas para notificar a sus consumidores acerca de la retirada y de los pasos a seguir para asegurarse de que el producto no esté disponible para los consumidores.

El consumo de alimentos contaminados con *Listeria monocytogenes* puede causar listeriosis, una enfermedad no muy común pero potencialmente fatal. Personas saludables raramente contraen listeriosis. Sin embargo la listeriosis también puede producir abortos espontáneos, nacimiento de un niño muerto, así como también serias y algunas veces fatales, infecciones 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 VIH o las que están en tratamiento de quimioterapia. La infección se puede propagar al sistema nervioso y puede producir fiebre alta, fuertes dolores de cabeza, tortícolis, náuseas, confusión y convulsiones. Personas preocupadas por esta enfermedad deben contactar a su médico.

Los consumidores con preguntas sobre dicha retirada deben comunicarse con el Jefe Oficial de Operaciones, Jeffrey Gatt, al (586)-758-3080; la prensa con preguntas debe dirigirse a David Crawford, Vicepresidente de Mercadeo al (586)-859-9039.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad de alimentos 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 gratuita sobre Carnes y Aves del USDA, al 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y en español y puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También usted puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad de alimentos 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. |