



召回发布

一级召回
健康风险：高

国会和公共事务
Nikki Credic-Barrett
FSISpress@usda.gov
FSIS-RC--030-2024

御香熟食召回可能受李斯特菌污染的即食肉类和禽类产品

华盛顿，2024年11月9日 —— 南卡罗来纳州斯帕坦堡生产厂家御香熟食（Yu Shang Food, Inc）出于极度谨慎，正在召回约4589磅即食肉类和禽类产品。据美国农业部食品安全检验局（FSIS）称，这些产品可能掺杂了李斯特菌。

这些即食肉类和禽类产品的生产日期 为2024年10月21日至2024年10月27日，保质期为2025年8月21日至2025年8月27日。[查看完整产品列表](#)。[查看标签](#)。

需要召回产品的美国农业部检验标志上标有生产厂家编号“P-46684 ”或“EST. M46684”。这些产品被运往全国各地的零售点，并可在网上购买。

2024 年 10 月 21 日，FSIS 对御香食品生产的成品进行了常规检测和跟踪活动后发现了问题，确认该产品的李斯特菌呈阳性。

食用受李斯特菌污染的食品可导致李斯特菌病，这是一种严重的传染病，主要影响老年人、免疫力低下者、孕妇及新生儿。这些高危人群以外的人受影响的情况较少。

李斯特菌病可导致发烧、肌肉疼痛、头痛、颈部僵硬、意识模糊、失去平衡和抽搐，有时会先出现腹泻或其他胃肠道症状。侵袭性感染会扩散到胃肠道以外。孕妇感染后可能导致流产、死产、早产或危及生命的新生儿感染。此外，老年人和免疫力低下者也会受到严重感染，有时甚至是致命的感染。李斯特菌病可使用抗生素治疗。高危人群如果在食用受污染食物后两个月内出现类似流感的症状，应及时就医，并将食用受污染食物的情况告知医疗服务提供者。担心伤害或生病者应联系医疗服务提供者。

FSIS 担心消费者的冰箱/冰柜中可能有这些产品。已购买这些产品的消费者请勿食用。应将这些产品扔掉或者到购买的地方退货。

FSIS定期进行召回有效性检查，核实召回企业是否通知其客户召回事宜，以及是否采取措施确保消费者不再获得该产品。零售分销点名单准备妥当后，会发布在FSIS网站www.fsis.usda.gov/recalls上。

媒体和消费者如对此次召回有任何疑问，可发送电子邮件至yushangchicken@gmail.com，或致电 408-857-888，联系御香食品厂长 Ling Li。

消费者如有食品安全问题，可拨打免费的美农业部肉类和家禽热线 888-MPHotline (888-674-6854)，或发送电子邮件至 MPHotline@usda.gov。需要报告肉类、家禽或蛋类产品问题的消费者，可全天 24 小时访问线上消费者投诉电子监控系统 <https://foodcomplaint.fsis.usda.gov/eCCF/>。

###

注：可在FSIS网站<http://www.fsis.usda.gov/recalls> 上查阅新闻稿和其他信息。

在X上关注FSIS：twitter.com/usdafoodsafety，或西班牙语：twitter.com/usdafoodsafety_es。

美国农业部召回分类

一级召回：这是一种危害健康的情况，使用被召回产品很可能会导致严重的不良健康后果或死亡。

二级召回：这是一种危害健康的情况，使用被召回产品对健康造成不良后果的可能性较小。

三级召回：这是指使用被召回产品不会对健康造成不良后果的情况。

美国农业部是一个机会均等的提供者、雇主和贷款人。如需投诉歧视行为，请致函 USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410，或致电 800-795-3272（语音电话）或 202-720-6382（文本电话）。