

**ALERTA CLASE II**  
**RIESGO A LA SALUD: BAJO**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Peggy Riek (202) 720-9113  
FSIS-RC-010-2010

## **UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO EMBUTIDOS “PATTY MIX” CONGELADOS CON CARNE DE CERDO CURADO DEBIDO A ESTAR MAL ETIQUETADOS Y POR ALÉRGENOS NO DECLARADOS**

WASHINGTON, 10 de febrero del 2010- Champ Meatball Co., un establecimiento en Whittier, California, esta retirando del mercado aproximadamente 750 libras de embutidos “patty mix” congelados con carne de cerdo curado debido al contenido del alérgeno trigo, que no fue declarado en la etiqueta, 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). El trigo es conocido como un potencial alérgeno y este no está declarado en la etiqueta.

### **El producto bajo la lista de retirada incluye (el nombre del producto está mencionado en inglés):**

- Paquetes congelados de 14-onzas de “CHAMP, Nem Nuong Cured Pork Patty Mix for Barbecue Meat Balls”. Cada paquete contiene el número de establecimiento “EST. 21436” dentro de la marca de inspección del USDA.

Los productos congelados de embutidos “patty mix” congelados con carne de cerdo curado fueron producidos durante varias fechas y distribuidos a restaurantes y establecimientos de venta al por menor en Arizona y California.

El problema fue descubierto por el FSIS. El FSIS y la compañía no han recibido ningún informe de reacciones adversas a causa del consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una reacción alérgica debe comunicarse con un médico.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica que las firmas notifiquen a sus clientes (incluyendo restaurantes) sobre la retirada y que se están tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con el dueño de la compañía Krid Hansaward, al (562) 693-7836.

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.

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querrela de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).

<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.