

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Adrian Gianforti (202) 720-9113
FSIS-RC-011-2010

UNA FIRMA EN NEW JERSEY RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE (EMBUTIDOS) SALCHICHAS LISTAS PARA COMER ("Ready to Eat") YA QUE PODRIAN CONTENER MATERIALES EXTRAÑOS

WASHINGTON, el 10 de febrero del 2010 - , Schmalz European Provisions, un establecimiento en Springfield, N.J., está retirando del mercado aproximadamente 1,485 libras de productos de (embutidos) salchichas listas para comer ya que podrían contener materiales extraños, 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 están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés): [Vea la Etiqueta]

- Paquetes de 12 - onzas de "Applegate Farms CERTIFIED ORGANIC FIRE ROASTED RED PEPPER FULLY COOKED CHICKEN & TURKEY SAUSAGE." Cada paquete también indica "KEEP REFRIGERATED" (mantenga refrigerado) y "SKINLESS" (sin pellejo) en la etiqueta.

Cada paquete tiene la fecha de "USE BY/FREEZE BY" del 28 de febrero del 2010 y las instrucciones de calentar "Heating Instructions" en la parte de atrás de la etiqueta. También, los productos llevan el número de establecimiento de "P-5411" dentro del sello de inspección del USDA. Los productos fueron producidos el 7 de enero del 2010 y fueron distribuidos a tiendas al detalle en California, Connecticut, Florida, Georgia, Indiana, New Hampshire, New Jersey, New York, Carolina del Norte, Ohio, Oregón y Texas.

El problema fue descubierto por el FSIS después que la compañía reportara querellas por parte de los consumidores acerca de éstos encontrar materiales de plástico en el producto. El FSIS no ha recibido ningún informe de enfermedades relacionadas con el consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por sufrir una herida al consumir este producto debe contactar a su médico.

El FSIS conduce rutinariamente verificaciones de la efectividad de las retiradas de productos para verificar que las firmas envueltas en las retiradas notifiquen a sus consumidores de la retirada; incluyendo restaurantes, y de los pasos seguidos para asegurarse que el producto no esté disponible para los consumidores.

Consumidores con preguntas acerca la retirada, deben contactar a Emily Colón, Especialista en Aseguramiento de Calidad, al (800) 587- 5858. La prensa con preguntas acerca de la retirada deben contactar a Gina Asoudegan, Especialista en Relaciones Públicas, al (800) 587- 5858.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad de los alimentos pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual "Ask Karen" ("Pregúntele a Karen"), visitando Askkaren.gov o a la Línea de Información Gratuita sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y en español y que 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 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.

#



www.fsis.usda.gov

¿Preguntas Acerca de la Inocuidad de Alimentos?

¿Pregúntele a Karen!

Sistema Automatizado de Respuestas del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos 24/7

Siga al FSIS en Twitter en [@usdafoodsafety](https://twitter.com/usdafoodsafety)



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.