

ALERTA CLASE III

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Catherine Cochran (202) 720-9113
FSIS-RC-011-2011

INFORME DE NOTIFICACIÓN PARA RETIRADA

WASHINGTON, 23 de febrero del 2011- Cedarlane Natural Foods, Inc., un establecimiento en Los Ángeles, California, está retirando del mercado aproximadamente 1,050 libras de productos de pollo con fideos, 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 productos fueron considerados como erróneamente etiquetados debido a que el sello del USDA no aparece en las etiquetas de paquetes disponibles para los consumidores.

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

Cajas con un contenido de seis bandejas, de 16-onzas cada una de “Wholesome Home Chicken & Noodles”. La fecha de venta (“sell-by”) “09/21/11” aparece impresa en el lado de cada caja, y la fecha Julián “10264” se puede encontrar en la etiqueta de cada bandeja de 16-onzas.

El número de establecimiento “P-31673” aparece dentro de la marca de inspección del USDA, impresa en cada caja, pero dicha marca de inspección no aparece en las etiquetas individuales de cada bandeja, las cuales están disponibles a los consumidores. Los productos de pollo con fideos fueron producidos el 21 de septiembre de 2010, empacados el 23 de septiembre de 2010, y distribuidos a tiendas de venta al detalle en Arizona, California y Tejas.

El distribuidor descubrió el problema y le notificó a Cedarlane Natural Foods, quienes entonces notificaron al FSIS. Se determinó que debido a errores de imprenta, la marca de inspección del USDA fue eliminada de las etiquetas usadas durante este día de producción. Ni el FSIS o Cedarlane Natural Foods han recibido informes de enfermedades o reacciones adversas a causa del consumo de estos productos, y el FSIS ha determinado que los riesgos en inocuidad alimentaria asociados con este producto son remotos.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica que las firmas notifiquen a sus clientes 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 superviso de operaciones, Dani Saar, al (310) 886-7720 ext. 210.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Pregúntele a Karen”, visitando PregunteleKaren.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/ para acceso a los comunicados de prensa u otra información. Síguenos en Español por FSIS *Twitter*, en http://twitter.com/USDAFoodSafe_es

#

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).

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.