ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Peggy Riek (202) 720-9113
FSIS-RC-012-2010

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS CONGELADOS DE HAMBURGUESAS DE PAVO DEBIDO A ESTAR MAL ETIQUETADOS Y POR ALÉRGENOS NO DECLARADOS

WASHINGTON, 12 de febrero del 2010- Daniel's Western Meat Packers, un establecimiento en Pico Rivera, California, esta retirando del mercado aproximadamente 16,290 libras de productos congelados de hamburguesas de pavo debido a que por inadvertencia fueron mal etiquetados y podrían contener el 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.

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

- Cajas de 10-libras, congeladas, de "DANIEL'S WESTERN MEAT PACKERS, TURKEY PATTIES, 2-1 ROUND, KEEP REFRIGERATED".
- Cajas de 10.93-libras, congeladas, que contienen 7-onzas de "DANIEL'S WESTERN MEAT PACKERS, TURKEY PATTIES, KEEP REFRIGERATED".

Cada caja contiene el número de establecimiento "EST. P-2896" dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos congelados de hamburguesas de pavo fueron producidos en 18 de febrero del 2009, el 27 de marzo del 2009, 1 de abril del 2009, 10 de abril del 2009, 17 de abril del 2009, 23 de mayo del 2009, 28 de diciembre del 2009 y el 22 de enero del 2010, y enviados hacia distribuidores y restaurantes en California e Illinois.

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 estén 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 coordinador para el Análisis y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) de la compañía, Erasmo Pizana o con Pablo Pizana, del Control de Calidad y de Operaciones de Saneamiento, al (562) 948-4408.

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 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.

#

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.