

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Richard J. McIntire (202) 720-9113  
FSIS-RC-014-2011

## **UNA FIRMA EN VIRGINIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE POLLO FRISADOS POR UNA POSIBLE ADULTERACIÓN**

WASHINGTON, 25 de febrero del 2011- New Market Poultry, un establecimiento en New Market, Virginia, esta retirando del mercado aproximadamente 3,339 libras de productos de pollo entero frisados debido a que podrían estar adulterados por una fuga de líquido condensado, 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 problema se identificó el 24 de febrero del 2011 cuando la compañía descubrió que el producto retenido por el USDA fue enviado a distribución. El 23 de febrero del 2011, el personal del FSIS observó agua estancada que contenía partículas de color negro sobre las tapas de las cajas de los pollos empacados y almacenados en un refrigerador de la empresa. Las cajas paletizadas, con agujeros de drenaje, fueron retenidas por el FSIS y no debían haber sido enviadas para distribución.

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

- Cajas de aproximadamente 60-libras de “New Market Poultry 2007, LLC, EVISCERATED POULTRY, For Further Processing Only, Some Parts Missing” con un código de caja de “05412.”

Cada caja contiene el número de establecimiento “P-4602A” dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos de pollo fueron producidos el 23 de febrero del 2011 y enviados por accidente hacia seis centros de distribución en Bronx, Brooklyn y Farmington, N.Y.

Al presente, el FSIS no ha recibido ningún informe o querrela por consumidores. Cualquier persona preocupada por alguna enfermedad debe comunicarse con un médico.

El FSIS conduce rutinariamente cotejos de efectividad para verificar que las empresas notifiquen a sus clientes de las retiradas y de que se estén tomando las medidas necesarias para asegurarse de que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el gerente general de la compañía, David Whitehouse, al (540) 740-4260. .

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](http://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/](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](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).

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
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.