

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso

Emily Metz (202) 720-9113

FSIS-RC-016-2009

**UNA FIRMA DE WASHINGTON RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE SOPAS DE PAVO
DEBIDO A ALERGENOS NO IDENTIFICADOS**

WASHINGTON, el 17 de ABRIL del 2009 – Ivar’s Soup, Seafood and Sauce, un establecimiento en Mukilteo, Washington, retira aproximadamente 37,776 libras de productos de Sopa de Pavo porque pudieran contener alérgenos no declarados: leche, según 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):

- Cajas de 12-libras de “E.R.I, TURKEY FLAVORED EGG NOODLE SOUP BASE WITH TURKEY MEAT.” Cada empaque demuestra el número de establecimiento “P-20173” dentro del sello de inspección del USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América, por sus siglas en inglés), y una fecha estampada en la caja (“Produced On”) en la caja.
- Cajas de 12-libras de “TWO SPOON HOMESTYLE SOUPS, TURKEY FLAVORED EGG NOODLE SOUP BASE WITH TURKEY MEAT.” Cada empaque demuestra el número de establecimiento “P-20173” dentro del sello de inspección del USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América, por sus siglas en inglés), y una fecha estampada en la caja (“Produced On”) en la caja.

Dentro de cada caja hay cuatro empaques de 3 libras de productos congelados, los cuales demuestran una fecha de producción sellado en los empaques individuales.

El problema fue descubierto luego de una inspección de rutina conducida por el establecimiento. El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos no ha recibido ningún informe de enfermedades relacionadas con el consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una reacción alérgica debe contactar a su doctor.

Los trabajadores de la prensa con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el Presidente de la compañía Bob Donegan (206) 587-6500. Los consumidores con preguntas sobre la retirada deben contactar a la Representante de Servicios al Cliente de la compañía Jennifer Yee al (425) 493-1402.

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: Puede acceder a comunicados de prensa e información adicional al Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS por sus siglas en inglés) en internet en: http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/

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.	
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