

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Richard J. McIntire (202) 720-9113
FSIS-RC-019-2011

UNA FIRMA EN MINNESOTA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS JERQUI DEBIDO A ESTAR MAL ETIQUETADOS Y POR ALÉRGENOS NO DECLARADO

WASHINGTON, 11 de marzo del 2011- Old World Meats, un establecimiento en Duluth, Minnesota, está retirando del mercado aproximadamente 83 libras de productos individualmente empacados de jerqui de carne roja con sabor picante y teriyaki, debido a su contenido de soya, trigo y leche, los cuales no estaban identificados en la etiqueta. La Soya, el trigo y la leche son alérgenos conocidos.

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

- Cajas de 1.5-lb. de “Old World Meats ORIGINAL FLAVOR BEEF STICKS **HOT**”, con cada caja conteniendo 24 paquetes individuales de 1 onza.
- Cajas de 1.5-lb. “Old World Meats ORIGINAL FLAVOR BEEF STICKS **TERIYAKI SNACK STICKS**”, con cada caja conteniendo 24 paquetes individuales de 1 onza.

Cada paquete individual contiene el número de establecimiento “EST. 3448” dentro de la marca de inspección del USDA. Las etiquetas del producto con sabor picante (“hot-flavored” en inglés) también contienen el número de código 3022011, impreso en la parte inferior. La etiqueta del producto con sabor teriyaki contiene uno de los siguientes números de código: 2172011, 3032011 o 3092011, impresas en la parte inferior. Los productos fueron producidos durante una de las siguientes fechas: 16 de febrero, 2 de marzo, 3 de marzo, u 8 de marzo del 2011, y enviados a dos distribuidores en la zona mayor de Duluth.

El problema fue descubierto por el FSIS a través de una revisión de etiquetas de productos en el establecimiento, lo cual puede haber ocurrido debido a un cambio en los ingredientes en el establecimiento. Ni el FSIS o la compañía, han recibido informes 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 sobre la retirada y que se están tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto ya no esté disponible a los consumidores. Al estar disponible la lista de distribución que contiene los nombres de las tiendas al detalle, ésta se publicará en la página del FSIS, visitando http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

Los consumidores con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el gerente general de la compañía, Steve Nash, al (218) 722-2333. Los medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, puede usar el mismo número telefónico para comunicarse con el presidente de la compañía, Paul Wrazidlo.

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.