

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Neil Gaffney (202) 720-9113
FSIS-RC-020-2011

UNA FIRMA EN MINNESOTA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS *HANNA'S*, PALILLOS DE CARNE DE PAVO CURADOS CON MIEL, DEBIDO A ESTAR MAL ETIQUETADOS Y POR UN ALÉRGENO NO DECLARADO

WASHINGTON, 11 de marzo del 2011- Monogram Meat Snacks, LLC, un establecimiento en Chandler, Minnesota, está retirando del mercado aproximadamente 5,125 libras de productos *Hanna's*, palillos de carne de pavo curados con miel (en inglés "Hannah's Honey Cured Turkey Sticks"), debido a su contenido de el alérgeno trigo, el cual no estaba identificado en la etiqueta. El trigo es un alérgeno conocido.

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

- Cajas de 100, con paquetes de 1-onza de "HANNAH'S HONEY CURED TURKEY STICK". Estos productos contienen un código de identificación de "706179" y los siguientes códigos de empaque [fechas de uso/de venta (en inglés "use by/sell by")]: 09/09/11 y 10/01/11.
- Cajas de 560, con paquetes de 1-onza de "HANNAH'S HONEY CURED TURKEY STICK". Estos productos contienen un código de identificación de "330074" y el código de empaque [fecha de uso/de venta (en inglés "use by/sell by")] de 10/01/11.

Cada paquete contiene el número de establecimiento "P-15727" dentro de la marca de inspección del USDA.

Los productos fueron empacados el 13 de diciembre del 2010 hasta el 4 de marzo del 2011, y enviados, incluyendo ventas a través de la red electrónica (internet), hacia instituciones (cárceles y refugio para indigentes) en California, Colorado, Illinois, Missouri, y Ohio.

El problema fue descubierto por la planta, y ocurrió 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 estén tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto ya no esté disponible para los consumidores.

Los consumidores y medios de comunicación con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el director para servicios al consumidor, DeWayne McVey, al (901) 259-6642.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas, 24 horas al día, a nuestra representante virtual "Pregúntele a Karen", visitando PregunteleaKaren.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.