

**ALERTA CLASE III**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso

Atiya Khan (202) 720-9113

FSIS-RNR-022-2010

## **INFORME DE NOTIFICACIÓN PARA RETIRADA**

WASHINGTON, 15 de marzo de 2011- Yamaya USA, Inc., un establecimiento en Torrance, California, está retirando del mercado aproximadamente 612 libras de productos de chuletas de lomo de cerdo fritas, debido a que podrían contener glutamato de sodio (MSG, por sus siglas en inglés), anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU (USDA, por sus siglas en inglés).

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

- Cajas de 12-libras de "PORK LOIN CUTLET FRITTER," que contienen 36 servicios. Estos productos contienen un número de identificación de "10812" y fechas de empaque entre "02/2/2011" y "03/3/2011."

Cada caja contiene el número de establecimiento "EST. 27510" dentro de la marca de inspección del USDA. Estos productos fueron producidos durante varias fechas entre el 2 de febrero del 2011 y el 3 de marzo del 2011, y enviados hacia firmas de venta en California, Georgia, Hawái, Illinois, New Jersey, y Nueva York, para ser posteriormente vendidos

El problema se descubrió durante una inspección rutinaria por el personal del FSIS. FSIS ha determinado que el MSG fue introducido al producto como resultado de un nuevo ingrediente que la compañía comenzó a usar durante el momento de la producción. El FSIS no ha recibido informes de enfermedades o reacciones adversas asociadas con el consumo de dicho producto. Note que el MSG puede causar una breve reacción en personas que son sensitivas al MSG. Las personas preocupadas por una enfermedad, deben 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 a los consumidores.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con el gerente oficial de la compañía, Yuriko Hayashi, al (310) 325-1710 ext. 103.

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](http://PregunteleaKaren.gov). 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.

#

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.