

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Peggy Riek (202) 720-9113
FSIS-RC-023-2009

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE RES Y DE CERDO DEBIDO A SULFITOS NO DECLARADOS

WASHINGTON, 22 de mayo del 2009- Paisano Meat, Inc., una establecimiento en Gardena, California, esta retirando del mercado aproximadamente 350,000 libras de productos con carne de res y productos con carne de cerdo debido a que podrían contener sulfitos no declarados en la etiqueta. Los sulfitos pueden presentar un peligro hacia la salud para aquellos individuos sensitivos a los sulfitos, 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 incluidos bajo la lista de productos retirados (los nombres de los productos están en inglés):

- Bolsas de 1-libra de "PAISANO SEASONED BEEF STYLE YECAPIXTLA, Cecina de Res Estilo Yecapixtla". Cada bolsa contiene el número de establecimiento "EST. 18654-A".
- Bolsas de 5-libras de "GROUND SEASONED PORK, COLORED WITH ANNATTO". Cada bolsa contiene el número de establecimiento "EST. 18654".
- Bolsas de 5-libras de "PAISANO, SMALL BONELESS BEEF CUBES, ASADITA." Cada bolsa contiene el número de establecimiento "EST. 18654".
- Bolsas de 5-libras de "BEEF CHUNKY STEAK PICADO". Cada bolsa contiene el número de establecimiento "EST. 18654".
- Bolsas de 5-libras de "GROUND BEEF, CARNE MOLIDA". Cada bolsa contiene el número de establecimiento "EST. 18654".
- Bolsas de 5-libras de "*Paisano Meat Inc.*, Boneless Shredded Beef (MACHACA), *Made Fresh.*" Cada bolsa contiene el número de establecimiento "EST. 18654".
- Bolsas de 10-libras de "EL ALTEÑO, SABOR Y CALIDAD, CECINA DE RES ESTILO YECAPIXTLA, Seasoned Beef". Cada bolsa contiene el número de establecimiento "EST. 18654-A".
- Dos bolsas de 10-libras, en cajas de 20-libras de "PAISANO, SEASONED BEEF YECAPIXTLA, Cecina de Res Estilo Yecapixtla". Cada bolsa contiene el número de establecimiento "EST. 18654-A" ó "EST. 18654-C".

Los productos de carne de res y los productos de carne de cerdo no están identificados con códigos de producción o de empaque, ni contienen un código en las bolsas o cajas. Estos productos de carne y de cerdo fueron distribuidos hacia instituciones para el servicio de alimentos, vagones que venden almuerzos y a establecimientos de venta al detalle, en el sur de California. El problema fue descubierto por el FSIS mientras investigaba una querrela recibida por la Agencia. El FSIS no ha recibido ningún informe de enfermedades asociadas con el consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una reacción alérgica debe comunicarse con un médico.

Los trabajadores de la prensa y los consumidores con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con la José López, presidente de la compañía, al (310) 352-6403.

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: 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.