

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Neil Gaffney (202) 720-9113
FSIS-RC-024-2010

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS SURTIDOS DE CARNE DEBIDO A ETIQUETADO INCORRECTO Y A ALERGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 17 de abril del 2010- Westlake Food Corporation, un establecimiento en Santa Ana, California, retira aproximadamente 140,000 libras de productos surtidos de carne, porque podrían contener alérgenos no declarados: almidón de trigo, según fuera 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). El trigo es un conocido alérgeno, el cual no está declarado en la etiqueta.

Los siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- Empaques de 14-onzas de “GIO LUA TAY HO PORK MEAT LOAF WRAPPED IN BANANA LEAVES FULLY COOKED.”
- Empaques de 13-onzas de “BO VIEN TAY HO BEEF MEAT BALL FULLY COOKED.”
- Empaques de 14-onzas de “DOI GIO HEO TAY HO CURED PORK HOCK SAUSAGE WITH ONION WRAPPED IN PORK SKIN FULLY COOKED.”
- Empaques de 15-onzas de “CHA CHIEN TAY HO FRIED PORK PATTIE FRIED IN VEGETABLE OIL FULLY COOKED.”
- Empaques de 13-onzas de “BO VIEN GAN TAY HO BEEF MEAT BALL WITH BEEF TENDON FULLY COOKED,” producidos entre el 15 de abril de 2009 y el 14 de abril de 2010.

Cada empaque demuestra el número de establecimiento “EST. 1627A” dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos surtidos de carne fueron producidos entre el 1 de enero de 2010 y 14 de abril de 2010, a menos que se indique lo contrario en el listado arriba mencionado. Estos productos fueron distribuidos a restaurantes y establecimientos de comercio minorista en todo el país.

El problema fue descubierto por el FSIS durante una inspección de rutina. El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos no ha recibido ningún informe de reacciones adversas debido al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una reacción alérgica debe contactar a su doctor.

El FSIS conduce rutinariamente cotejos de efectividad para verificar que las firmas que retiran productos notifiquen a sus clientes (incluyendo restaurantes) sobre las mismas y que se están tomando los pasos para asegurarse que los productos no están disponibles a los consumidores.

Los consumidores y la prensa con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con Oanh Dam, al (714) 973-2286.

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 o a la Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y en

español y que puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También usted 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. Siga al FSIS en Twitter en twitter.com/usdafoodsafety

El USDA es un proveedor, patrono y prestador de igualdad de oportunidades. Para someter una querrela de discriminación escriba a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 or llame al (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.