SERVICIO DE INOCUIDAD E INSPECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Retirada de Alimentos

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Catherine Cochran (202) 720-9113
FSIS-RC-044-2010

UNA FIRMA EN MICHIGAN RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE "BEEF JERKY" O CARNE DE RES SECA DEBIDO A UNA ROTULACIÓN ERRÓNEA Y A ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 6 de julio del 2010- M & K Co., un establecimiento en Macomb, Michigan, está retirando aproximadamente 8,000 libras de productos de carne de res seca (conocido en inglés como"beef jerky") ya que contienen los alérgenos no identificados de trigo y de soya, 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 bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- Paquetes de 1 - onza y de 3 - onzas de "FIREHOUSE JERKY MILD BEEF JERKY SMOKE FLAVOR ADDED." Las fechas de expiración de "Sell By" van desde el 16/06/11 y el 14/11/11 y están impresas en tinta en la parte de atrás de cada paquete.
- Paquetes de 1-onza y de 3 – onzas de "FIREHOUSE JERKY PEPPER BEEF JERKY SMOKE FLAVOR ADDED." Las fechas de expiración de "Sell By" van desde el 12/06/11 y el 25/11/2011 y están impresas en la parte de atrás de cada paquete.

Cada paquete lleva el número de establecimiento de "EST. 6935" o "EST. 10002" dentro del sello de inspección del USDA. El código de "6935" está impreso en la parte de atrás de cada paquete. Dichos productos fueron producidos en diferentes fechas desde el 28 de enero del 2010 hasta el 21 de mayo del 2010 y fueron enviados a Firehouse Foods, Inc., un distribuidor en Alsip, Illinois, para ventas a través de la internet y a nivel detallista.

El problema fue descubierto por el FSIS durante una revisión del etiquetado en el establecimiento. El FSIS no ha recibido ningún informe de enfermedades relacionadas con el consumo de dichos productos. Cualquier persona preocupada por una reacción alérgica debe contactar a su médico.

El FSIS conduce inspecciones rutinarias de efectividad para verificar que las firmas que retiran productos del mercado notifiquen a sus clientes de la retirada de alimentos, y se cercioren de que éstas sigan los pasos correspondientes para evitar que dichos productos continúen disponibles a los consumidores.

Los consumidores y la prensa con preguntas acerca de esta retirada deben dirigirse a Terry Amerson, supervisor de calidad (QA, "Quality Assurance" por sus siglas en inglés), al (586) 677-3018.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad de los alimentos 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 gratuita sobre Carnes y Aves del USDA, al 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y en español y que puede ser contactada de lunes a viernes, de 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También usted

puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad de los alimentos disponibles 24 horas al día.

#

www.fsis.usda.gov

¿Preguntas acerca de la Inocuidad de los Alimentos? ¡Pregúntele a Karen!
Sistema de respuestas automatizado del FSIS puede proveerle información acerca de la inocuidad de los alimentos 24/7
Siga el FSIS en "Twitter" en **@usdafoodsafety**

NOTA: Para el acceso a comunicados de prensa u otra información acerca de la página electrónica del FSIS visite http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/.

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querella 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.