ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bill Bagley (202) 720-9113
FSIS-RC-044-2011

UNA FIRMA EN NUEVA YORK RETIRA DEL MERCADO “EGG ROLLS” DE CERDO DEBIDO A ESTAR MAL ETIQUETADOS Y POR UN ALÉRGENO NO DECLARADO

WASHINGTON, 22 de junio del 2011- Chef One, Corp, un establecimiento en Brooklyn, Nueva York, está retirando aproximadamente 36 libras de “egg rolls” de cerdo debido a que el producto estaba mal etiquetado y podría contener alérgenos no declarados en la etiqueta. El producto fue preparado usando soya, leche y huevo, conocidos como alérgenos, y estos no están nombrados en la etiqueta, 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 producto bajo la lista de retirada incluye (el nombre del producto está mencionado en inglés):

- Paletas con 4 cajas de 9 libras de “Chef One Pork Egg Rolls.” Cada caja contiene 50 “egg rolls.”

El producto siendo retirado contiene en la etiqueta el número de establecimiento “EST. 21424” dentro de la marca de inspección del USDA. Puede encontrar el código de empaque “261505103” en cada caja. El producto fue producido el 2 de mayo del 2011, y enviado hacia un centro de distribución en Brooklyn, NY.

El problema fue descubierto por el personal del FSIS en la planta, a través de una revisión rutinaria de etiquetas. La compañía cambió el proveedor de ingredientes y la etiqueta no fue cambiada para reflejar los nuevos ingredientes. 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 están 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 presidente de la compañía, Alan Butt, al (718) 368-6868.

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