

**ALERTA CLASE I**  
**RIESGO A LA SALUD: ELEVADO**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Neil Gaffney (202) 720-9113  
FSIS-RC-047-2010

## **UNA FIRMA EN NEW JERSEY RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE ALBÓNDIGAS ENLATADAS DEBIDO A ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS**

WASHINGTON, el 3 de agosto del 2010 – Ugo. DiLullo & Sons, un establecimiento en Westville, N.J., está retirando aproximadamente 147,667 libras de productos de albóndigas enlatadas ya que podrían contener el alérgeno de huevo, el cual no está declarado 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).

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

- 6 lb., de latas de 10 oz. “U. DILULLO’S DELUXE MEATBALLS IN SAUCE”. Cada paquete lleva el número de establecimiento de “Est. 1153” dentro del sello de inspección del USDA.

Los productos de albóndigas enlatadas fueron producidos en diferentes fechas entre el 1° de mayo del 2009 y el 2 de agosto del 2010 y fueron distribuidos a instituciones, incluyendo bancos de alimentos en Maryland, New Jersey y Nueva York.

El problema fue descubierto por el FSIS durante una revisión rutinaria. Ni el FSIS ni la compañía han recibido reporte alguno de reacciones adversas 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 contactar a Ugo. DiLullo, Presidente o a Michele Mattei de Ugo. DiLullo & Sons al (856)456-3700.

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](http://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.

#

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/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/).

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.