

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bryn Burkard (202) 720-9113
FSIS-RC-051-2009

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE SALCHICHAS DEBIDO A UN ETIQUETADO ERRONEO Y ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, 25 de septiembre del 2009- Pampanga Food Corporation, un establecimiento en Anaheim, California, está retirando del mercado aproximadamente 28,470 libras de productos congelados de salchichas longaniza de cerdo, cocido y curado, debido a que por inadvertencia fueron empacadas con una etiqueta errónea y podrían contener alérgenos, anchoas y/o sardinas no declaradas, 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). Las anchoas y sardinas son conocidos como posibles alérgeno y éstos no están declarados en al etiqueta.

El siguiente producto está bajo la lista de retirada (el nombre del producto está en inglés):

- Paquetes congelados de 10-onzas de “PAMPANGA Skinless Sausage COOKED CURED PORK LONGANISA”. La parte frontal de la etiqueta contiene un código de empaque que varía desde “03043” hasta “03790”, como también el número de establecimiento “EST. 405” dentro de la marca de inspección del USDA.

Los productos de salchichas fueron producidos durante varias fechas, desde el 7 de enero del 2009 hasta el 22 de septiembre del 2009, y fueron distribuidos a tiendas de venta al detalle a través de la nación.

El problema fue descubierto por el FSIS durante una verificación rutinaria del producto. El FSIS no ha recibido ningún reporte de enfermedades asociadas con el consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una enfermedad debe comunicarse con un doctor.

El FSIS lleva a cabo inspecciones rutinarias para verificar que las firmas que emiten retiradas notifiquen a sus clientes acerca de la retirada, y cerciorar que se sigan los pasos correspondientes para asegurar que los productos ya no estén disponibles para los consumidores.

Los consumidores y trabajadores de la prensa con preguntas sobre dicha retirada deben comunicarse con el presidente de la compañía, Reynaldo Reyes, al (714) 773-0537.

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.