

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Atiya Khan (202) 720-9113
FSIS-RC-053-2009

UNA FIRMA EN NEBRASKA RETIRA DEL MERCADO LENGUAS DE CARNE QUE CONTIENEN MATERIALES PROHIBIDOS

WASHINGTON, el 15 de octubre del 2009- J.F. O'Neil Packing Company, un establecimiento en Omaha, Nebraska, está reclamando aproximadamente 33,000 libras de lenguas de carne que pudieran no haber tenido las amígdalas completamente removidas. Por tanto, no cumple con las regulaciones que requieren la remoción de las amígdalas del ganado de todas las edades, según anunció hoy 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 amígdalas son consideradas material de riesgo específico (SRM, Specified Risk Material - en inglés) y deben ser removidas del ganado de todas las edades, de acuerdo a las regulaciones del FSIS . Los materiales de riesgo específico (SRM) son conocidos por contener el agente infeccioso en el ganado infectado con la Encelopatía Esponjiforme Bovina (Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) en inglés), así como también materiales muy asociados con estos tejidos potencialmente infecciosos. Por tanto, el FSIS prohíbe los SRM's de ser usados como alimento humano para minimizar la potencial exposición humana al agente de la BSE.

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

- Empaques de diferentes pesos de "LENGUAS DE CARNE". Cada empaque demuestra el número de establecimiento "EST.889" dentro de la marca de inspección del USDA y fueron vendidos bajo las siguientes marcas comerciales:

"J.F. O'NEILL PACKING CO.," "WHOLE FOODS NATURAL," "WHOLE FOODS ORGANIC," "PREMIER PROTEIN PARTNERS," "MONTANA RANCH BRAND," "GRASSLAND BEEF," "AUSTIN MEATS," "MORGAN RANCH," "KOBE BEEF AMERICA," "IMPERIAL WAGYU BEEF," "BRAND ADVANTAGE WAGYU," "BRAND ADVANTAGE PARTNERS," "YAMAYA U.S.A.," y "A.D. ROSENBLATT."

La compañía está reclamando todos los productos empacados entre el 1 de julio de 2009, y el 8 de octubre de 2009. Estos productos fueron enviados, inicialmente, a centros de distribución en Nebraska y California para su eventual venta a restaurantes, hoteles e instituciones.

El problema fue descubierto mediante una evaluación conducida por el FSIS en el establecimiento.

El FSIS conduce cotejos de efectividad rutinarios para verificar que las firmas que retiran estos productos notifiquen a sus clientes (incluyendo restaurantes) sobre estas retiradas y que se están tomando los pasos para asegurarse que el producto no estará disponible a los consumidores.

La prensa con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el Director de Sistema de para Calidad, Steve Brown, al (402) 733-1200, Ext. 305.

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, está 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.