

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Neil Gaffney (202) 720-9113
FSIS-RC-053-2010

UNA FIRMA EN WISCONSIN RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE SALCHICHAS CURADAS SIN COCINAR DEBIDO A UN MAL ETIQUETADO Y POR ALÉRGICOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 24 de septiembre del 2010 – Mekong Fresh Meats, un establecimiento en Mosinee, Wis., está retirando aproximadamente 29,893 libras de productos de salchichas de cerdo con jengibre sin cocinar ya que contienen el alérgico de trigo, 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). Trigo es un alérgico conocido, el cual no está declarado en la etiqueta.

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

- Bolsas de 5-lb. de “CURED UNCOOKED PORK GINGER SAUSAGE 50 PCS.”
- Paquetes de 16-onzas de “CURED UNCOOKED PORK GINGER SAUSAGE.”
- Paquetes de 20-onzas de “CURED UNCOOKED PORK GINGER SAUSAGE.”
- Paquetes de 32-onzas de “CURED UNCOOKED PORK GINGER SAUSAGE.”

Cada paquete lleva el número de establecimiento de “EST. 27488A” dentro del sello de inspección del USDA. Los productos de salchichas fueron producidos entre junio 21 del 2010 y septiembre 21 del 2010. Estos productos fueron distribuidos a establecimientos al detalle en Alaska, Arkansas, California, Colorado, Georgia, Michigan, Minnesota, Missouri, Carolina del Norte, Ohio, Oklahoma y Wisconsin.

El problema fue descubierto por el FSIS durante una revisión del etiquetado en el establecimiento. 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 consumidores (incluyendo restaurantes) 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 Soua Yang, Propietario, “Mekong Fresh Meats” al (715) 693-1341.

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.

#

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 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.