

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Adam Tarr (202) 720-9113
FSIS-RC-053-2011

UNA FIRMA EN OHIO RETIRA DEL MERCADO VARIOS PRODUCTOS CARNE DE RES SECA (“JERKY”) DEBIDO A ESTAR MAL ETIQUETADOS Y POR UN ALÉRGENO NO DECLARADO

WASHINGTON, 22 de julio del 2011- Yant Beef Jerky, un establecimiento en Jackson Center, Ohio, está retirando del mercado aproximadamente 6,200 libras de productos de carne de res seca (“jerky”) debido a que estaban mal etiquetados y podrían contener alérgenos no declarados en la etiqueta. Los productos contienen el alérgeno pescado en forma de puré de anchoas en salsa Worcestershire, 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 EE.UU (USDA, por sus siglas en inglés).

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

- Paquetes de 1.6-onzas, 3.25-onzas y 7-onzas de “YANT’S HOT BEEF JERKY”
- Paquetes de 1.6-onzas, 3.25- onzas y 7-onzas de “YANT’S X HOT BEEF JERKY”
- Paquetes de 1.6-onzas, 3.25-onzas y 7-onzas de “YANT’S MILD BEEF JERKY”
- Paquetes de 1.6-onzas, 3.25-onzas y 7-onzas de “YANT’S SOUTHERN BBQ BEEF JERKY”
- Paquetes de 1.6-onzas, 3.25-onzas y 7-onzas de “YANT’S HOT AND SWEET BEEF JERKY”

Los productos bajo la retirada contienen el número de establecimiento “EST. 21371” dentro de la marca de inspección del USDA, con una fecha de venta (“sell by”) en la etiqueta que va desde el 20 de julio de 2011 hasta el 17 de abril de 2012. Los productos fueron enviados a establecimientos de venta al detalle en Ohio e Indiana. Una pequeña cantidad fue vendida por la red electrónica.

El problema fue descubierto por un inspector del FSIS, a través de una revisión de etiquetas comenzada luego del comunicado “FSIS Notice 35.11” sometido el 7 de julio del 2011. El FSIS tomó las medidas del presente comunicado, en un esfuerzo por proteger a los consumidores vulnerables luego de observar un aumento en el número de productos retirados por la presencia de alérgenos u otros ingredientes no declarados. Bajo estas nuevas instrucciones, el personal del FSIS se encarga de hacerle conciencia a los establecimientos de la importancia y frecuencia de alérgenos no declarados en los productos de carnes y aves, y en cómo tomar las mejores medidas para asegurar que las etiquetas se mantengan precisas y actualizadas.

El problema con los productos que Yant Beef Jerky esta retirando hoy fue causado porque la compañía cambio los suplidores del ingrediente y comenzó a usar salsa Worcestershire, la cual contiene puré de anchoas en la mezcla de ingredientes. La etiqueta de la compañía contiene la salsa Worcestershire en la lista de ingredientes, pero no contiene el puré de anchoas. 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 su proveedor de servicios médicos.

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 dueño de la compañía, Steven Yant, al 937-622-1583.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Pregúntele a Karen”, visitando PregunteleaKaren.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/ o http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp 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.