ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Richard J. McIntire (202) 720-9113
FSIS-RC-058-2011

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

WASHINGTON, 28 de julio del 2011- Curly’s Custom Meats, un establecimiento en Jackson Center, Ohio, está retirando aproximadamente 33 libras de productos de carne de res seca “jerky” con sabor a teriyaki debido a que el producto estaba mal etiquetado y por un alérgeno no declarados en la etiqueta. Los productos contienen trigo, conocido como alérgeno, en una mezcla de especias sin estar 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 productos bajo la lista de retirada incluyen (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- Paquetes de 4-onzas de “Curly’s Meats Beef Jerky Hickory Smoked-Teriyaki Flavor.”
- Paquetes de 8-onzas de “Curly’s Meats Beef Jerky Hickory Smoked-Teriyaki Flavor.”
- Paquetes de 16-onzas de “Curly’s Meats Beef Jerky Hickory Smoked-Teriyaki Flavor.”

Los productos también contienen el número de establecimiento “EST. 27486” dentro de la marca de inspección del USDA y un código en el paquete de 11077 o 1182. Los productos, los cuales caducan en seis meses, fueron producidos el 17 de marzo del 2011 y el 30 de junio del 2011 y disponibles a través de ventas directas por la red electrónica o en la tienda de venta al detalle adyacente a la compañía.

El problema fue descubierto por un inspector del FSIS el 26 de julio del 2011, a través de una revisión rutinaria de etiquetas en el establecimiento. 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 un médico.

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 presidente y dueño de la compañía, Larry Edwards, al (937) 596-6518.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Pregúntele a Karen”, visitando PregunteleKaren.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. 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.