

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Adrian Gianforti (202) 720-9113
FSIS-RC-060-2009

UNA FIRMA EN PENNSYLVANIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CREMA DE SETAS DEBIDO AL MAL ETIQUETADO Y UN ALERGENO NO IDENTIFICADO

WASHINGTON, el 4 de noviembre del 2009-, Bay Valley Foods, LLC, un establecimiento de Pittsburg, PA, está retirando del mercado aproximadamente 20,286 libras de crema de setas enlatadas debido a que fueron inadvertidamente mal etiquetados y pudieran contener el alérgeno no declarado, de huevo, 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 siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- Cajas que contienen 24 latas de 10.5 – onzas incorrectamente etiquetados como “Meijer Cream of Mushroom Reduced Sodium Condensed Soup.” El producto está marcado con el fechado de “BEST BY 08 07 11” que se puede encontrar en el fondo de la lata y de “51 P” en el tope de la lata marcado con tinta. Las sopas pueden contener “Meijer Chicken Noodle Reduced Sodium Soup.”

Los productos de sopa fueron producidos el 8 de agosto del 2009 y fueron distribuidos a tiendas a nivel detallista en Michigan, Ohio, Indiana, Illinois y Kentucky.

El problema fue descubierto después que la tienda Meijer recibiera una querrela por parte de un consumidor. El FSIS no ha recibido reporte alguno por reacciones adversas debido al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una reacción alérgica debe consultar a su médico.

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

Los consumidores con preguntas relacionadas a esta retirada, pueden dirigirlas al Departamento de Respuestas al Consumidor de Bay Valley Foods, al 1-800-236-1119. La prensa con preguntas acerca de esta retirada puede dirigirse a Ron Bottrell, el contacto de prensa de la compañía Hill & Knowlton, al 312-446-6595.

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.

El USDA provee igualdad de oportunidad y de empleo. Para someter una querrela por discriminación, escriba al: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (800) 795-3272 (mensaje hablado) 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.