

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bill Bagley (202) 720-9113
FSIS-RC-063-2010

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO TAMALES DE POLLO DEBIDO A ROTULACIÓN ERRÓNEA Y ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 3 de diciembre del 2010- Diana's Mexican Food Products, Inc., un establecimiento en Lawndale, California, retira aproximadamente 41,670 libras de tamales de pollo, porque podrían contener alérgenos no identificados, suero de leche, 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). El suero de leche es un conocido alérgeno, 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): [[ver etiqueta](#) (formato PDF solamente)]

- Cajas de 15 libras de “Diana's Central Meat Market Chicken Tamales (wrapped in rice paper)”, cada caja contiene 48 tamales de 5 onzas.

Cada paquete demuestra el número de establecimiento “P-4158” dentro de la sello de inspección del USDA . Los tamales fueron producidos entre febrero y diciembre de 2010, y distribuidos a restaurantes en California.

El problema fue descubierto por el FSIS durante una inspección de rutina. El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos no ha recibido ningún informe de enfermedades relacionadas con el consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una reacción alérgica debe contactar a su doctor.

El FSIS rutinariamente conduce retiradas de alimentos para verificar la efectividad de las retiradas por parte de las firmas para notificar a sus consumidores acerca de la retirada y de los pasos a seguir para asegurarse de que el producto no esté disponible para los consumidores.

Los consumidores y representantes de los medios de comunicación con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con Sam Magana, al (562) 404-3098.

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 o a la Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y en español y que puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También usted puede escuchar mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria disponibles 24 horas al día.



www.fsis.usda.gov

¿Preguntas sobre inocuidad de alimentos? ¡Pregúntele a Karen!

El sistema de respuestas automatizado del FSIS puede proveerle información acerca de la inocuidad de los alimentos
24/7

Siga al FSIS en Twitter en twitter.com/usdafoodsafety

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.