USDA **SERVICIO DE INOCUIDAD E INSPECCIÓN DE LOS ALIMENTOS**

Retirada de Alimentos

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Catherine Cochran (202) 720-9113
FSIS-RC-67-2010

UNA FIRMA EN TEXAS RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CARNE MOLIDA DEBIDO A ROTULACIÓN ERRÓNEA Y POSIBLE ADULTERACIÓN

WASHINGTON, el 17 de diciembre del 2010- Winn Meats Co., un establecimiento en Dallas, Texas, retira en forma voluntaria, aproximadamente 25,600 libras de productos de carne molida de res, porque podrían haber sido etiquetados erróneamente y potencialmente adulterados, según fuera 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 etiquetados incluyen un anuncio en inglés "For Cooking Only" ("Sólo para cocinar"), que indica se destinan a un proceso posterior para aplicar una letalidad completa en un establecimiento inspeccionado federalmente. Debido a que a que los productos fueron distribuídos a establecimientos no inspeccionados por el gobierno federal, no se puede verificar que la elaboración posterior fuera lo suficiente para eliminar la posibilidad de patógenos transmitidos por los alimentos, estos productos deben ser removidos del comercio.

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

- Cajas de 60 libras de "Ground Beef for Cooking Only"

Cada caja contiene un número de establecimiento "EST. 2338" dentro del sello de inspección del USDA y pueden ser identificadas por un código de caja "506093". Las cajas contienen a su vez tres empaques de carne molida de 20 libras cada uno. Los productos de carne molida de res fueron producidos entre el 24 de agosto de 2010 y el 30 de noviembre de 2010. Éstos fueron enviados a un centro de distribución en Alburquerque, Nuevo México, el cual a su vez envía los productos a los restaurantes, cocinas centrales y empresas de catering através del estado.

El problema fue descubierto como resultado de una investigación del FSIS y la revisión de registros de la empresa. El FSIS no ha recibido ningún informe de enfermedades asociaadas al consumo de estos productos. Las personas preocupadas por alguna enfermedad deben contactar a un médico.

El FSIS conduce rutinariamente cotejos de efectividad para verificar que las empresas notifiquen a sus clientes de las retiradas y de que se estén tomando medidas para asegurarse de que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

Los consumidores con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con David Werner al (817) 759-6926. Los miembros de los medios de comunicación con preguntas relacionadas a esta retirada deben contactar a Daryl Wigington al (817) 877-5700, ext 208.

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 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 acerca de la Inocuidad de los Alimentos? ¡Pregúntele a Karen!
Sistema de respuestas automatizado del FSIS puede proveerle información acerca de la inocuidad de los alimentos 24/7
Siga el 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.