

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Neil Gaffney (202) 720-9113
FSIS-RC-074-2011

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS EMBUTIDOS PREPARADOS CON SANGRE Y LENGUA POR SER ETIQUETADOS ERRONEAMENTE Y POR UN ALÉRGICO NO DECLARADO

WASHINGTON, 22 de septiembre del 2011- Mattern Sausage, un establecimiento en Orange, California, está retirando aproximadamente 72 libras de salchichas preparadas con sangre y carne de lengua debido a que el producto estaba mal etiquetado y por un alérgico no declarado en la etiqueta. El producto contiene proteína de soya hidrolizada (en inglés, “hydrolyzed soy protein”), la cual no estaba declarada 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). La soya es un conocido alérgico.

El producto bajo la retirada incluye (el nombre del producto está mencionado en inglés):

- Rollos desde 4 libras hasta 8 libras de “MATTERN SAUSAGE TONGUE AND BLOOD SAUSAGE.”

El producto siendo retirado contiene el número de establecimiento “EST. 7696” dentro de la marca de inspección del USDA. El producto fue producido el 6 de septiembre del 2011, y enviado hacia tiendas de emparedados cerca de Orange, CA.

El problema se descubrió durante una revisión rutinaria de etiquetas por el personal del FSIS, y podría haber ocurrido por un cambio en la fórmula de ingredientes de la compañía. 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 medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con el presidente de la compañía, Mike Mattern, al (714) 628-9630.

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