

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Catherine Cochran (202) 720-9113
FSIS-RC-081-2011

UNA FIRMA EN OKLAHOMA RETIRA DEL MERCADO FILETES DE RES POR SER ROTULADOS ERRONEAMENTE Y POR ALÉRGENOS NO DECLARADOS

WASHINGTON, 12 de octubre del 2011- Chef's Requested Foods, Inc., un establecimiento en Oklahoma City, Oklahoma, está retirando aproximadamente 875 libras de filetes de corte de pecho debido a que el paquete realmente contiene filetes de pavo. Los filetes de pavo contienen alérgenos de soya y trigo, y las etiquetas de filetes de res no contienen estos alérgenos en la lista de ingredientes, 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).

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

- Paquetes con doble envase plástico de 10 onzas de “Chef's Requested CENTER CUT STEAK Hand Trimmed, Bacon Wrapped Beef Steaks Enhanced with up to twenty percent of a lightly seasoned solution”

Los productos bajo la retirada contienen el número de establecimiento “EST. 5792” dentro de la marca de inspección del USDA en la etiqueta y una fecha de uso o congelación (“Use or Freeze by”) 11/12/11, impresa en el lado del empaque. Los productos fueron producidos el 6 de octubre del 2011, y enviados hacia establecimientos de venta al detalle en Arizona, California, Maryland, Ohio, y Texas.

El problema se descubrió por el establecimiento de venta al detalle, quien notificó a Chef's Requested Foods, Inc., y este le notificó al FSIS. El problema ocurrió cuando un empleado de la compañía usó las etiquetas de productos producidos anteriormente durante el mismo día en paquetes similares. Ni el FSIS, ni la compañía han recibido informes de enfermedades asociadas al consumo de estos productos. Las personas que estén preocupadas por una enfermedad deben comunicarse con su proveedor 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 medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con el representante de media Bill Wells al (405) 239-2524. Los consumidores con preguntas pueden comunicarse con el supervisor para querellas de la compañía, Keith Anyong al (405) 239-2610.

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