

**ALERTA CLASE II**  
**RIESGO A LA SALUD: BAJO**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso

Atiya Khan (202) 720-9113

FSIS-RC-82-2010

## **UNA FIRMA EN COLORADO RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE FAJITAS DE POLLO Y FILETE DEBIDO A ROTULACIÓN ERRÓNEA**

WASHINGTON, el 13 de octubre del 2011- Phil's Fresh Foods, Inc., un establecimiento en Boulder, Colorado, retira aproximadamente 15,760 libras de productos de fajita de pollo y filete, porque podrían haber sido etiquetados erróneamente, 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 siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés) (vea la etiqueta):**

- Cartones de 7 Oz. de "EVOL. BURRITOS FIRE GRILLED CHICKEN FAJITA".
- Cartones de 7 Oz. de "EVOL. BURRITOS FIRE GRILLED STEAK FAJITA".

Estos productos sujetos a la retirada demuestran el número de establecimiento "EST. 21015" o "P-21015" dentro de la marca de inspección del USDA en el cartón, y una identificación de número de lote de "03311" en el plástico de empaque interior. Los productos fueron producidos entre el 2 de febrero de 2011 y el 3 de febrero de 2011, y fueron distribuidos a establecimientos de ventas al detalle alrededor de la nación.

El problema fue descubierto por un consumidor alérgico a la carne que tuvo una reacción alérgica luego de consumir el producto y reportarlo a la compañía. El problema ocurrió porque la compañía inadvertidamente intercambió los productos durante el proceso de empaque. No se han recibido reportes adicionales de reacciones adversas debido al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por alguna reacción adversa debe contactar a su proveedor de servicios de salud.

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 la Coordinadora de Relaciones Públicas de la compañía Danielle Winslow, al (303) 815-1141.

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](http://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](http://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](https://twitter.com/usdafoodsafety)**

#

NOTA: Visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos,  
[http://www.fsis.usda.gov/Fsis\\_Recalls/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/) para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
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.