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

Retirada de Alimentos

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Catherine Cochran (202) 720-9113
FSIS-RC-86-2011

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS LISTOS-PARA-COMER PRODUCIDOS SIN EL BENEFICIO DE INSPECCION

El 26 de octubre de 2011 – Judy's Catering, LLC., un establecimiento en Burbank, California, retira del mercado 4,100 libras de comidas listas-para-comer porque fueron producidas sin el beneficio de una inspección federal, anunció hoy 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):

- Contenedores de aluminio de 7" x 4" de Emuna Foods "Chicken Rosemary w/ couscous & mixed vegetable".
- Contenedores de aluminio de 7" x 4" de Hacor "Chicken Rosemary w/couscous & mixed vegetable.
- Contenedores de aluminio de 7" x 4" de Emuna Foods "Chicken Rosemary Kosher for Passover".
- Contenedores de aluminio de 7" x 4" de Hacor "Chicken Rosemary Kosher for Passover".
- Contenedores de aluminio de 7" x 4" de Emuna Foods "Y/C Chicken Rosemary w/Mixed Vegetable & Roast Potato".
- Contenedores de aluminio de 7" x 4" de Hacor "Y/C Chicken Rosemary w/Mixed Vegetable & Roast Potato"
- Contenedores de aluminio de 7" x 4" de Emuna Foods "Y/C Roast Beef w/Mixed Vegetable & a Starch"
- Contenedores de aluminio de 7" x 4" de Hacor "Y/C Roast Beef w/ Mixed Vegetable & a Starch".
- Contenedores de aluminio de 7" x 4" de Emuna Foods "F/C Chicken Marsala w/ Mixed Vegetables & a Starch"
- Contenedores de aluminio de 7" x 4" de Hacor "F/C Chicken Marsala w/ Mixed Vegetables & a Starch"
- Contenedores de aluminio de 7" x 4" de Hacor "Chicken Cacciatore (Chicken Stew) w/ Mixed Vegetable & Roast Potato"
- Contenedores de aluminio de 9" x 5" de Emuna Foods "Saffron Chicken"
- Contenedores de aluminio de 9" x 5" de Emuna Foods "Saffron Chicken kebob w mixed vegetables & rice"
- Contenedores de aluminio de 9" x 5" de Emuna Foods "Meatloaf w/rice & carrot".
- Contenedores de aluminio de 9" x 5" de Emuna Foods "Roasted turkey w/ orzo pasta & green beans"
- Contenedores de aluminio de 9" x 5" de Emuna Foods "Beef Goulash (Beef Stew) w/ Mixed Vegetable & a Starch"

Los productos enumerados arriba demuestran un número de establecimiento "P-21579" ó "EST.21579" dentro de la marca de inspección del USDA en la etiqueta del producto. Los productos también pueden ser identificados por las fechas de producción o números de lote 4/27/11, 6/15/11, 8/10/11, 9/12/11, ó 9/13/11. Los productos tienen una fecha máxima de almacenamiento de seis meses y pueden también ser identificados por sus fechas de expiración 10/27/11, 12/11/11, 2/10/12, 3/12/12, ó 3/13/12.
Las comidas listas-para-comer fueron enviadas a centros de distribución en el área del Condado de Los

Ángeles, California, donde pudiera haberse vendido a líneas aéreas y hospitales. El FSIS no ha recibido de enfermedad debido al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada respecto a alguna enfermedad debe contactar a un proveedor de servicios de salud.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas relacionadas con esta retirada deben contactar a la compañía al **(818) 953-9649**.

Judy's Catering, LLC, produce estos artículos en forma intermitente y solicita la inspección del FSIS antes de operar. Durante los dias indicados anteriormente, la compañía operó sin la presencia de personal de inspección del FSIS presente. Personal del FSIS visitó la planta para adquirir datos y encontró que la compañía había producido alimentos en estas fechas. El FSIS pudiera tomar acción reguladora adicional basados en los resultados de esta investigación.

El FSIS conduce rutinariamente retiradas de alimentos para verificar la efectividad de las retiradas por parte de las firmas para notificar a sus consumidores (incluyendo restaurantes) acerca de la retirada y de los pasos a seguir para asegurarse de que el producto no esté disponible para los consumidores. De estar disponible, un listado de distribución será colocado en la página de internet del FSIS en: www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

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.

Ask Karen está disponible como una aplicación para su iPad, iPhone, o Android portátil, de manera que pueda llevarla con usted al supermercado, a su parrillada, o a cualquier sitio que usted pueda tener preguntas sobre inocuidad de alimentos. Diríjase am.AskKaren.gov en el navegador de su dispositivo móbil, o descargue la aplicación de forma gratuita desde la tienda de aplicaciones para sistemas Android.

#

(Continúa)

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.