

**RETIRO DE CLASE II
RIESGO PARA LA SALUD: BAJO**

Asuntos Públicos y del Congreso
Richard J. McIntire (202) 720-9113
FSIS-RC-095-2011

UNA EMPRESA DE CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE POLLO EN PURÉ DEBIDO A LA PRESENCIA DE UN ALÉRGENO NO DECLARADO Y AL MAL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS

WASHINGTON, 2 de diciembre de 2011 – Popkoff Frozen Food, un establecimiento de San Francisco (California) que trabaja bajo el nombre de Blossom Foods, ha retirado del mercado 500 libras de productos congelados de pollo en puré debido a la presencia de un alérgeno no declarado y al mal etiquetado de los productos. Los productos contienen soya, pero este alérgeno no está declarado en la etiqueta.

Los productos que serán retirados del mercado incluyen:

- Copas de una porción de 5 onzas de “BLOSSOM FOODS: CARNE DE POLLO OSCURA Y BLANCA CON VEGETALES”.
- Bolsas de 5 onzas de “BLOSSOM FOODS: CARNE DE POLLO OSCURA Y BLANCA CON VEGETALES”.

Además, los productos llevan el número del establecimiento “P-4966” en el paquete dentro de la marca de inspección del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA). Los productos fueron producidos en varias fechas entre el mes de mayo y el 29 de noviembre de 2011. Se vendieron a instituciones de San Francisco y Oakland, áreas ubicadas en California, y también se vendieron a los consumidores de forma directa a través de Internet.

El Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (Food Safety and Inspection Service, FSIS) descubrió el problema durante una evaluación de rutina de las etiquetas en el establecimiento, y el mismo podría haber sido causado por un cambio en la base del pollo. Ni el FSIS ni la compañía han recibido informes acerca de reacciones adversas causadas por el consumo de estos productos. Cualquier persona que se encuentre preocupada por alguna reacción del producto debe comunicarse con su proveedor de atención médica.

El FSIS efectúa pruebas para controlar la eficacia de los retiros de alimentos del mercado y así comprobar si las empresas que retiran productos notifican a sus clientes acerca del retiro. Asimismo, se verifica que se tomen las medidas necesarias para asegurarse de que los productos ya no estén disponibles para el consumo.

Todo consumidor o medio de comunicación que tenga alguna pregunta acerca del retiro de productos debe comunicarse con Sue Adams, propietaria de la compañía, al (510) 339-3913.

Los consumidores que tengan inquietudes con respecto a la seguridad alimenticia pueden utilizar el servicio de “Ask Karen” (“Pregúntale a Karen”), agente virtual del FSIS disponible las 24 horas del día en AskKaren.gov. La línea telefónica gratuita para carnes rojas y aves de corral del USDA es 1-888-MPHotline (1-888-674-6854), está disponible en inglés y español y puede comunicarse de lunes a viernes de 10 a. m. a 4 p. m. (hora del Este). Las grabaciones de los mensajes de seguridad alimentaria se encuentran disponibles las 24 horas del día.

#

AVISO: Puede acceder a comunicados de prensa y otros detalles ingresando a la página del FSIS en www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/.

Siga al FSIS en Twitter en twitter.com/usdafoodsafety o en español en: twitter.com/usdafoodsafe_es.

USDA es proveedor, empleador y prestamista y brinda igualdad de oportunidades. Si desea hacer un reclamo por discriminación, escriba a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o comuníquese al (800) 795-3272 (voz) o al (202) 720-6382 (TDD).

CLASIFICACIONES DE RETIRO DE PRODUCTOS DE USDA

Clase I Representa una situación de riesgo para la salud, con una probabilidad razonable de que el consumo del producto genere consecuencias de salubridad adversas y serias o incluso la muerte.

Clase II Representa una situación de riesgo para la salud, con una probabilidad remota de que el consumo del producto genere consecuencias de salubridad adversas.

Clase III Representa una situación en la cual el consumo del producto no generará consecuencias de salubridad adversas.