



Nombre de la compañía
Dirección
Dirección

Estimado/a señor/señora:

Esta carta hace referencia a las etiquetas aprobadas para productos de aves de corral sin cocinar, empanados y deshuesados que también han sido rellenos y tienen marcas de tostado o colorante artificial, y que actualmente son fabricados por su establecimiento. Los productos de este tipo son similares a aquellos asociados con el retiro del mercado publicado en el sitio web del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés), el 10 de marzo de 2006, en relación con entradas de pollo relleno congelado.

Según se indica en el aviso de retiro del mercado, es posible que el estado de congelamiento, el etiquetado y el aspecto cocido de los productos de pollo sin cocinar hayan hecho que los consumidores piensen que se trataba de productos precocidos. Lo que sabemos es que los consumidores no cocinaron estos productos hasta alcanzar una temperatura interna segura. Al FSIS le preocupa el hecho de que el etiquetado de los productos de este tipo sea adecuado para informar al público sobre la forma de manipulación requerida para mantener los productos en condiciones de salubridad y prepararlos de manera segura. Asimismo, se deben validar las instrucciones de cocción para abordar el uso pretendido por el consumidor. Si bien se les puede indicar a los consumidores que cocinen los productos hasta que estos alcancen una temperatura interna de 165 grados Fahrenheit (F), si se les indica que utilicen un método de cocción que no es práctico o que no tiene probabilidades de alcanzar el nivel necesario de inocuidad de los alimentos (p. ej., cocinar productos congelados en el horno de microondas o en un horno tostador), es posible que las instrucciones de cocción no sean válidas.

Una parte fundamental de la evaluación de la etiqueta es asegurar que los consumidores comprenderán y seguirán las instrucciones de la etiqueta. Teniendo en cuenta eventos recientes, queda claro que es posible que los consumidores no comprendan ni sigan las etiquetas para productos de aves de corral sin cocinar, empanados y deshuesados que se encuentran en el mercado, como los que su compañía produce. Esta falta de comprensión puede hacer que los consumidores no cocinen los productos hasta que estos alcancen la temperatura interna mínima (165 grados F) necesaria para lograr la destrucción de bacterias alimentarias, aunque las instrucciones de cocción en la etiqueta de los productos indiquen hacerlo. Teniendo en cuenta la información que el organismo obtuvo en el reciente retiro del mercado y la naturaleza de estos productos, es posible que la etiqueta de dichos productos no sea elegible para llevar la marca de inspección si la etiqueta no conduce a los consumidores a brindar la letalidad necesaria. La marca de inspección en los productos de aves de corral (y de carnes) significa que el producto, según la etiqueta, es seguro y sano, y que la etiqueta no es engañosa.

Recomendamos enfáticamente modificar la etiqueta de los tipos de productos en cuestión, los cuales actualmente son fabricados por su establecimiento, a fin de destacar el hecho de que los productos no están cocidos. En nuestra opinión es necesario una realizar una mayor mejora de las instrucciones de cocción y validar el hecho de que la letalidad se logra con todos los métodos de preparación de cocción que se declaran en las etiquetas. El organismo considera que la declaración

"Sin cocinar: por seguridad, debe cocinarse a una temperatura interna de 165 grados F según medición de un termómetro" es el tipo de enunciado que aparenta ser adecuado en la etiqueta de presentación principal en el envase para ayudar a los consumidores a comprender la necesidad de una preparación segura de los productos por parte de ellos. Es probable que, mejorando las instrucciones de cocción y documentando el hecho de que los métodos de cocción se validan como parte del registro de etiquetas oficiales, se podría evitar una situación como la que llevó al retiro del mercado reciente.

El trabajo del Subcomité de Pautas para Consumidores para la Cocción Segura de Productos de Aves de Corral del Comité Nacional Consultivo en Criterios Microbiológicos para Alimentos (NACMCF, por sus siglas en inglés) ciertamente será de ayuda para su compañía en cuanto a la realización de los cambios necesarios en la etiqueta de los productos y la validación de los métodos de cocción. Dicho Subcomité se reunirá el 22 de marzo de 2006 en Arlington, Virginia. Sugerimos que las recomendaciones desarrolladas por el NACMCF sirvan como guía para las modificaciones que son necesarias para las etiquetas de sus productos, de manera tal que se pueda asegurar que los productos sujetos generan productos seguros y sanos, y que la etiqueta revisada no es engañosa.

En vista de las inquietudes planteadas en esta carta, le solicitamos que presente la etiqueta revisada para los productos en cuestión ante el organismo para evaluar las modificaciones necesarias y la reaprobación antes del 1 de mayo de 2006. Si no recibimos las entregas de las etiquetas modificadas antes de esa fecha, las etiquetas para los productos sujetos se considerarán anuladas.

Si tiene alguna pregunta sobre este asunto, no dude en comunicarse conmigo o con Rosalyn Murphy-Jenkins al (202) 205-0279.

Atentamente,

Dr. Robert C. Post, director
Personal de etiquetado y protección para el consumidor