

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Laura Reiser (202) 720-9113
FSIS-RC-055-2007

UNA FIRMA EN ILLINOIS RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS EN BASE DE RES Y POLLO DEBIDO A ALLERGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 6 de diciembre del 2007- Custom Culinary, Inc., un establecimiento en Oswego, IL, retira en forma voluntaria, aproximadamente 990 libras de productos en base de res y pollo, porque podrían contener alérgenos no identificados. El producto en base de res contiene leche y soya, conocidos como alérgenos. Las jarras de productos en base de res podrían estar mal etiquetadas como producto en base de pollo, el cual no declara estos alérgenos en la etiqueta.

Los siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- Empaques de jarras (o tarros) de 16 onzas de “US LOW SODIUM BEEF PASTE NO MSG ADDED*.” Cada empaque contiene los códigos de producto “191806” y “30381E” y el código de lote “72108122481”, como también el número de establecimiento “EST. 2016” dentro de la marca de inspección del USDA.
- Empaques de jarras (o tarros) de 16 onzas de “US LOW SODIUM CHICKEN PASTE NO MSG ADDED*.” Cada etiqueta de jarra contiene los códigos de producto “191805” y “10381E”, como también el número de establecimiento “EST. P-1278” dentro de la marca de inspección del USDA. El código de lote “72108122481” esta impreso en la parte baja de la jarra.

Los productos en base de res y pollo fueron producidos el 12 de abril del 2007 y enviados a almacenes de distribución en California, Colorado, Florida, Kentucky, Illinois, New Jersey, North Dakota, Texas, Virginia y West Virginia. Estos productos eran intencionados para ser usados por el Servicio de Alimentos y restaurantes y se espera no estar disponibles para la compra en establecimientos de venta al por menor.

El problema fue reportado a la compañía por un consumidor. El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos no ha recibido ningún informe de enfermedades relacionadas con el consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una reacción alérgica debe contactar a su doctor.

La prensa con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el Presidente de la compañía Mark Duffy, al (800) 346-9494. Los consumidores con preguntas sobre la retirada deben contactar al Director de Sistema de para Calidad, Scott Freitag, al (630) 299-0501.

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 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.

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.