

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Catherine Cochran (202) 720-9113
FSIS-RC-018-2012

UNA FIRMA EN TEXAS RETIRA DEL MERCADO EMBUTIDOS CAN CARNE DE CERDO Y RES, AHUMADOS, POR SER ROTULADOS ERRONEAMENTE Y POR ALÉRGENOS NO DECLARADOS

WASHINGTON, 26 de marzo del 2012- J Bar B Foods, un establecimiento en Waelder, Texas, está retirando aproximadamente 64,020 libras de productos embutidos (salchichas) ahumados debido a que estos contienen los conocidos alérgenos suero y caseína, sin estar declarados en el etiqueta, anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU (USDA, por sus siglas en inglés). Los productos contienen trigo, un conocido alérgeno, que no estaba declarado en la etiqueta.

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

- Cajas de 11 libras de “Eckrich Smoked Sausage Made with Pork and Beef”, con una fecha de venta (“Sell-by”) de 26 de marzo del 2012 (“March 26, 2012”) o mas tarde.

Cada caja contiene el número de establecimiento “EST. 7066” dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos fueron producidos el 16 de enero del 2012 y hasta el presente, estos fueron enviados hacia centros de distribución en Dallas, Texas e Indianápolis, Indiana, para uso institucional.

El problema se descubrió por la compañía durante un proceso rutinario de inspección de etiquetas. La compañía recibió una mezcla de especias de su suplidor que contenía suero (“hydrolyzed whey”) y la proteína caseína (“casein”). La etiqueta del producto no incluye dichos alérgenos como ingredientes en los embutidos. Ni el FSIS, ni la compañía han recibido informes de reacciones adversas asociadas al consumo de estos productos. Las personas que estén preocupadas por una enfermedad deben comunicarse con su proveedor médico.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica que las firmas notifiquen a sus clientes sobre la retirada y que se están tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

Los consumidores y medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con el supervisor de relaciones públicas de J Bar B Foods, Bonnie Hyman, al 830-788-7511.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Pregúntele a Karen”, visitando www.PregunteleaKaren.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. Síguenos en Español por FSIS *Twitter*, en http://twitter.com/USDAFoodSafe_es

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querrela de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).

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.