

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Neil Gaffney (202) 720-9113
FSIS-RC-050-2012

UNA FIRMA EN MINNESOTA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE POLLO ENLATADOS DEBIDO A ROTULACIÓN ERRÓNEA Y ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 27 de julio del 2012- Tony Downs Foods Company, un establecimiento en Madelia, Minn., retira aproximadamente 70,500 libras de trozos de carne de pollo de primera, por error en rotulación y alérgenos no declarados, según fuera anunciado hoy por 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 productos pudieran contener “Carne de res con salsa”, El producto de carne enlatada contiene trigo, un conocido alérgeno el cual no está declarado en la etiqueta.

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

- Latas de 12.5 oz. de “Tyson Premium Chunk Chicken”.

Los productos rotulados incorrectamente sujetos a la retirada demuestran el código de fecha de “8965 248 A 12139” y fecha sugerida “Best by May 18, 2015” rociada en tinta en la parte inferior de cada lata. Cada etiqueta demuestra el número P-65 dentro de la marca de inspección del USDA. Las latas correctamente rotuladas están rociadas con tinta con el código “1392TDM4600” y “P65” debajo de una fecha “Use By May 18 2015” no están sujetas a la retirada.

Estos productos fueron producidos el 18 de mayo de 2012 y fueron distribuidos a establecimientos de venta al detalle a nivel nacional.

El problema fue descubierto luego de que la firma recibiera una querrela de un consumidor de que el producto estaba rotulado incorrectamente. Ni el FSIS ni la compañía han recibido reportes de reacciones adversas debido al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por alguna reacción debe contactar a su proveedor de servicios de salud.

El FSIS conduce rutinariamente cotejos de efectividad para verificar que las firmas que retiran los productos notifiquen a sus consumidores sobre la misma y de que se están tomando los pasos para asegurarse de que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

Los consumidores con preguntas relacionadas a esta retirada deben contactar a la Línea Caliente de los Consumidores de Tyson al 866-328-3156. Los medios de comunicación con preguntas acerca esta retirada deben contactar al Gerente de Relaciones Públicas de Tyson, Worth Sparkman, al 479-290-6358.

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.

#



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.