

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Catherine Cochran (202) 720-9113
FSIS-RC-030-2012

UNA FIRMA EN PENNSYLVANIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS “KOFTIS” DE CORDERO POR SER ROTULADOS ERRONEAMENTE Y POR ALÉRGENOS NO DECLARADOS

WASHINGTON, 17 de mayo del 2012- August Foods Inc., un establecimiento en Downingtown, Pennsylvania, está retirando aproximadamente 20,520 libras de albóndigas o “koftis” de cordero, 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). Las croquetas de cordero contienen leche, un conocido alérgeno, que no estaba declarado en la etiqueta.

El producto bajo la retirada incluye (el nombre del producto está mencionado en inglés- Vea la etiqueta en formato [PDF](#)):

- Cartones de 11-onzas de comidas "Saffron Road Lamb Koftis".

Cada cartón contiene el número de establecimiento “EST. 34624”. Las comidas bajo esta retirada fueron producidas en varias fechas entre el 15 de junio del 2011 y el 3 de mayo del 2012, y contienen fechas de venta con un año luego de la producción. Las comidas pueden ser identificadas por las fechas de venta de 15 de junio del 2012; 19 de julio del 2012; 20 de julio del 2012; 5 de octubre del 2012; 1 de mayo del 2013; y 3 de mayo del 2013. El producto fue enviado hacia centros de distribución en Illinois y Pennsylvania.

Un consumidor le hizo saber del problema a la compañía, por sus sospechas de que el producto contenía leche, debido a una reacción leve luego de probar el producto. El “caldo de cordero” incluido en la lista de ingredientes en la etiqueta del producto se preparó marinando la carne en yogurt, pero los ingredientes secundarios del caldo no estaban incluidos en la lista de ingredientes. Ni el FSIS, ni la compañía han recibido informes adicionales 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 Kate Tayloe Pearson, directora de ventas y mercadeo de la compañía American Halal Company, al 203-961-1954.

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.