

**ALERTA CLASE II**  
**RIESGO A LA SALUD: LOW**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Catherine Cochran (202) 720-9113  
FSIS-RC-035-2012

## **UNA FIRMA EN NORT CAROLINA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE PECHUGA DE POLLO POR SER ROTULADOS ERRONEAMENTE Y POR ALÉRGENOS NO DECLARADOS**

WASHINGTON, 24 de mayo del 2012- Mt. Airy Meat Center, un establecimiento en Mt. Airy, North Carolina, está retirando aproximadamente 100 libras de productos de pechuga de pollo, cruda y congelada, por estar mal etiquetados y por alérgenos no declarados. El producto contiene trigo, un conocido alérgeno que no estaba declarado en la 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 bajo la retirada incluyen (los nombres de los productos están mencionados en inglés):**

- Paquetes individuales y empacados al vacío de “MT. AIRY MEAT CENTER MESQUITE CHICKEN BREAST RAW READY TO COOK,” con pesos aproximados de 1.5 libras cada uno.

Los productos contienen el número de establecimiento “P-17696” dentro de la marca de inspección del USDA. El producto se les vendió a consumidores que compran en la tienda de la compañía.

El problema se descubrió por el FSIS a través de una revisión rutinaria de etiquetas. La compañía Mt. Airy Meat Center recibe dicho producto de un suplidor y lo vuelve a empacar para venta al por menor. El problema pudo haber ocurrido por un cambio en suplidores. 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 reporteros con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con el dueño de la compañía, Gray Gwyn, al (336) 786-2023.

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](http://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/](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](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).

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
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.