

**ALERTA CLASE I**  
**RIESGO A LA SALUD: ALTO**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso

Richard J. McIntire (202) 720-9113  
FSIS-RC-009-2012

## **UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO VARIOS PRODUCTOS DE CARNES Y AVES PRODUCIDOS SIN EL BENEFICIO DE INSPECCIÓN**

WASHINGTON, 15 de febrero del 2012- JAA Meat Products Corporation, una firma en Maywood, California, está retirando del mercado una cantidad indeterminada de varios productos de carnes y aves que se produjeron sin el beneficio de inspección federal, 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 bajo la lista de retirada incluyen (los nombres de los productos están mencionados en inglés).** Para ver las etiquetas: [http://www.fsis.usda.gov/images\\_recalls/009\\_2012.pdf](http://www.fsis.usda.gov/images_recalls/009_2012.pdf)

Cajas de 30-libras y de 22-libras que contienen los siguientes productos producidos entre el 11 de enero del 2011 y el 8 de febrero del 2012:

- “AA Scalded Beef Omasum Tripe”
- “AA Honeycomb Beef Tripe”
- “AA Scalded Beef Tripe Menudo De Vovino”
- “AA Beef Omasum Tripe”
- “AA Beef Tripe”

*Los siguientes productos en varios pesos, producidos entre el 5 de marzo del 2011 y el 8 de febrero del 2012:*

- Pork chops
- Beef short ribs
- Beef tongues
- Boneless beef shank
- Boneless beef ribeye lipon
- Boneless beef short plate
- Boneless beef strip loin
- Beef fat

*Bolsas de 10-libras de los siguientes productos, producidos entre el 7 de abril del 2011 y el 8 de febrero del 2012:*

- Chicken feet
- Duck feet
- Pork uteri

En adición, los productos con útero de cerdo (“pork uteri”), patas de gallina (“chicken feet”) y patas de pato (“duck feet”) pueden haberse producido usando percarbonato de sodio (“sodium percarbonate”), un aditivo para alimentos, que no ha sido aprobado para usarse con estos productos en específico.

Las etiquetas de las cajas o de los empaques contienen uno de los siguientes números de establecimiento “EST. 21492,” “P-21492” o “EST. 21492A” dentro de la marca de inspección del USDA o simplemente el número “EST.21492” impreso en la etiqueta de la caja. Los productos se vendieron en California, Colorado, Illinois, Nevada, Oregon, Texas and Washington. El problema se descubrió por el FSIS durante una investigación en progreso.

El FSIS no ha recibido informes de enfermedades a causa del consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una enfermedad debe comunicarse con un 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. Al estar disponible la lista de distribución que contiene los nombres de las tiendas al detalle, ésta se publicará en la página del FSIS, visitando [http://www.fsis.usda.gov/FSIS\\_Recalls/Open\\_Federal\\_Cases/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp).

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con Johnny Wu, representante de la compañía, al (626) 376-2819.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Pregúntele a Karen”, visitando [PregunteleKaren.gov](http://PregunteleKaren.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.