

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Neil Gaffney (202) 720-9113
FSIS-RC-14-2012

**UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE
TACO (“WRAP”) DE ENSALADA CAESAR DE POLLO
DEBIDO A ROTULACIÓN ERRÓNEA Y POSIBLE ALÉRGENO NO DECLARADO**

WASHINGTON, el 17 de marzo de 2012- LSG Sky Chefs, un establecimiento en San José, California, retira aproximadamente 1,784 libras de productos de tacos (“Wrap”) tipo Caesar de carne de pollo a la parrilla, porque el aderezo tipo Caesar utilizado podría contener huevo, un conocido alrgeno no declarado en la etiqueta de el producto de taco.

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

- Paquetes de 8” x 4.5” x 2.5” “7 - eleven Fresh to Go Grilled Chicken Caesar Wrap” marcado “Freshest Before” (más fresco antes de...) fecha de empaque de 3/15/2012 hasta 3/18/2012.

Cada empaque demuestra una etiqueta con un número de establecimiento “P-44745” dentro del sello de inspección del USDA. Los productos fueron producidos desde el 12 de marzo de 2012 y el 15 de marzo de 2012, tienen un día o dos de vida útil, y fueron distribuídos a las tiendas 7-Eleven al norte de California.

El problema fue descubierto por la empresa durante una revisión de etiqueta de rutina. Ni el FSIS ni la empresa han recibido ningún informe de enfermedades asociadas al consumo de estos productos. Las personas preocupadas por alguna reacción adversa deben contactar a un proveedor de servicios de salud.

El FSIS conduce rutinariamente cotejos de efectividad para verificar que las empresas notifiquen a sus clientes de las retiradas y de que se estén tomando medidas para asegurarse de que el producto ya no esté disponible a los consumidores. Conforme esté disponible, un listado de distribución será colocado colocado en la página de internet del FSIS en: www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp

Los miembros de los medios de comunicación con preguntas relacionadas a esta retirada deben contactar al portavoz de LSG SKY Chef’s North America, David Margulies al (214) 368-0909. Los consumidores con preguntas deben contactar a la Línea Directa para consumidores de LSG Sky Chefs’ al (800) 255-0711.

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.

[Listado de distribución de venta](#) (formato PDF)



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.