

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Neil Gaffney (202) 720-9113
FSIS-RC-012-2012

UNA FIRMA EN INDIANA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS LISTOS-PARA-COMER PRODUCIDOS SIN EL BENEFICIO DE INSPECCION

WASHINGTON, 2 de marzo de 2012 – Pasou Foods, un establecimiento de Syracuse, Indiana, retira del mercado aproximadamente 147 libras de productos de palillos listos-para-comer de pizza, congelados completamente cocidos, porque un ingrediente de carne utilizado en el producto fue producido sin el beneficio de una inspección federal, anunció hoy 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 siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- Cajas que contienen 100 palillos de “Pizza Stix”.

Las cajas demuestran un número de establecimiento “EST. 1903” dentro de la marca de inspección del USDA y pudieran haber sido producido este año el 2 de febrero y el 29 de febrero. Los productos fueron vendidos a distribuidores de alimentos para posterior distribución a una firma de catering y otras instituciones en Indiana.

El problema fue descubierto durante una evaluación corriente sobre la inocuidad de los alimentos en la empresa. Como resultado de la evaluación, el personal del FSIS determinó que un ingrediente crudo de cerdo molido utilizado por la compañía en sus productos de palillos de pizza listos para comer fueron comprados de una fuente no aprobada cuyos productos de cerdo crudo pudieran no haber sido inspeccionados por el gobierno federal.

El FSIS no ha recibido reportes de enfermedad debido al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por alguna enfermedad debe contactar a un proveedor de servicios de salud.

El FSIS conduce rutinariamente retiradas de alimentos para verificar la efectividad de las retiradas por parte de las firmas para notificar a sus consumidores (incluyendo restaurantes) acerca de la retirada y de los pasos a seguir para asegurarse de que el producto no esté disponible para los consumidores.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas relacionadas con esta retirada deben contactar a George Pavel, representante de la compañía al (574) 4092.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad de alimentos pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”), visite a PreguntaleaKaren.gov o la Línea de Información gratuita sobre Carnes y Aves del USDA, al **1-888-674-6854**, que está disponible en inglés y en español y 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 la inocuidad de alimentos disponibles 24 horas al día.



www.fsis.usda.gov

¿Preguntas sobre inocuidad de alimentos? ¡Pregúntele a Karen!

El sistema automatizado de respuestas le puede proveer información de inocuidad de alimentos 24/7

Siga al FSIS en Twitter
[@USDAFoodSafety](https://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.