

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Atiya Khan (202) 720-9113
FSIS-RC-064-2012

UNA FIRMA EN CAROLINA DEL NORTE RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS QUESADILLAS DE POLLO POR ESTAR ERRONEAMENTE ETIQUETADOS Y POR ALÉRGENOS NO DECLARADOS

WASHINGTON, 5 de octubre del 2012- Stefano Foods, Inc., un establecimiento en Charlotte, de Carolina del Norte, está retirando aproximadamente 3,744 libras de productos de quesadillas de pollo por estar mal etiquetados y contener alérgenos no declarados en la etiqueta. El producto contiene proteína aislada de soya, un conocido alérgeno, sin estar declarado en la etiqueta.

El producto bajo la retirada incluye (el nombre del producto está mencionado en inglés):

- Cajas de 18 libras, cada una contiene 12, “QUESADILLA CHICK INS 12/24OZ,” con un código de identificación de caja de “F2829” y una fecha de uso (“Use-by”) de “03/31/2013.”

Los productos contienen el número de establecimiento “EST. P-19140” dentro de la marca de inspección del USDA. El producto fue producido el 3 de agosto del 2012, y enviado hacia a distribuidores en Georgia para ser distribuidos nuevamente hacia minoristas.

El problema se descubrió por la compañía durante una auditoria interna rutinaria, y pudo haber ocurrido como resultado de un cambio en la mezcla de pollo y especias usadas en el producto. 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 con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con la vicepresidenta para inocuidad alimentaria de la compañía, Katie Hanigan, al (712) 263-7383. Los medios de comunicación con preguntas, deben comunicarse con la vicepresidenta de comunicaciones corporativas e inversiones de la compañía, Keira Lombard, al (757) 365-3050.

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.