

ALERTA CLASE III
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Catherine Cochran (202) 720-9113
FSIS-RC-54-2012

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO COMIDAS CONGELADAS DEBIDO A ROTULACIÓN ERRÓNEA Y ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 6 de agosto del 2012- Alexis Wholesale, Inc., un establecimiento en Gardena, California, retira aproximadamente 6,210 libras de chorizo, por error en rotulación pues contiene glutamato monosódico (MSG), el cual no está declarado en la etiqueta, según fuera 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).

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

- Cajas de 10 lbs. de “Salvadorian Brand Chorizo”.

El producto sujeto a la retirada demuestra el número de establecimiento “EST. 44823” dentro de la marca de inspección del USDA. Este producto fue elaborado entre el 2 al 27 de julio de 2012, y fue vendido a un distribuidor en Los Ángeles.

El problema fue descubierto por personal del FSIS durante una inspección de etiquetas de rutina. El MSG es un sub-ingrediente en la mezcla de especias en el chorizo y no estaba demostrada en la etiqueta del producto final. Ni el FSIS ni la compañía han recibido reportes de reacciones adversas debido al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por alguna reacción adversa debe contactar a su proveedor de servicios de salud.

El FSIS conduce rutinariamente cotejos de efectividad para verificar que las firmas que retiran los productos notifiquen a sus consumidores sobre la misma, y de que se están tomando los pasos para asegurarse de que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas respecto a esta retirada deben contactar a la dueña de la compañía, Yesenia López, al (310) 538-5020.

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 mediante un teléfono inteligente en <http://m.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.



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.