

**ALERTA CLASE II  
RIESGO A LA SALUD: BAJO**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Roger Sockman (202) 720-9113  
FSIS-RC-026-2008

**UNA FIRMA EN MISSISSIPPI RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE PECHUGA DE POLLO  
DEBIDO A ALLERGENOS NO DECLARADOS**

WASHINGTON- 6 de agosto del 2008- Tyson Foods, Inc., una firma en Vicksburg, MS, esta retirando del mercado aproximadamente 51,360 libras de productos congelados crudos de filetes de pechuga de pollo porque podrían contener un alérgeno no declarado, soya, 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 contienen soya, el cual es conocido como alérgeno y no fue identificado en la etiqueta.

Los siguientes productos de pollo, listos para comer, han sido retirados del mercado (los nombres de los productos están en inglés):

- Cajas de 10- libras de “Standard Quality Uncooked Fritters, Old Fashioned Chicken Breast Tenderloins”. Cada caja contiene un código de caja de “2523-954” como también una fecha de empaque en inglés de “7/23/08” impresa en el lado de la caja.
- Cajas de 10- libras de “Sysco Uncooked, Fritters, Chicken Breast Tenderloins”. Cada caja contiene un código de caja de “2523-895” como también una fecha de empaque en inglés de “7/24/08” o “7/29/08” impresa en el lado de la caja.
- Cajas de 10- libras de “Heritage Valley Uncooked Steakhouse Chicken Breast Tenderloin Fritters”. Cada caja contiene un código de caja de “2523-398” como también una fecha de empaque en inglés de “7/23/08”, “7/24/08” o “8/01/08” impresa en el lado de la caja.
- Cajas de 20- libras de “Spare Time Uncooked Fritters, Chicken Breast Tenderloins”. Cada caja contiene un código de caja de “2523-861” como también una fecha de empaque en inglés de “7/23/08” impresa en el lado de la caja.
- Cajas de 10- libras de “Tyson Uncooked Chicken Breast Tenderloin Fritters”. Cada caja contiene un código de caja de “2989-928” como también una fecha de empaque en inglés de “7/25/08” impresa en el lado de la caja.

Estos productos congelados crudos de filete de pechuga de pollo fueron producidos entre el 23 de julio del 2008 y el 1 de agosto del 2008 y enviados a distribuidores para servicio de alimentos Tyson a través de la nación.

El problema fue descubierto por la compañía. El FSIS no ha recibido ningún informe de enfermedades asociadas con el consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una reacción alérgica debe comunicarse con un médico.

Los trabajadores de la prensa con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con la Vicepresidenta de Relaciones Comunitarias y de Prensa y la Portavoz de la compañía, Libby Lawson, al (479) 290-3486 o con el

Director de Relaciones Públicas, Gary Mickelson, al (479) 290-6111. Los consumidores con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el Director de Relaciones para el Consumidor, Willie Barber, al (866) 328-3156.

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](http://Askkaren.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.

<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.