

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Laura Reiser (202) 720-9113
FSIS-RC-011-2008

UNA FIRMA EN OHIO RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE POLLO DEBIDO A ETIQUETAS EQUIVOCADAS.

WASHINGTON, El 29 de Marzo del 2008, - Koch Foods, una compañía de Fairfield, Ohio, esta retirando del mercado aproximadamente 1,420 libras de productos de pecho de pollo congelado porque fueron empaquetados con las etiquetas equivocadas. Los productos crudos, congelados y dorados fueron etiquetados como "precocida" por lo tanto no ofrecen instrucciones para la preparación adecuada. Estos productos crudos pueden aparecer completamente cocidos.

Los siguientes productos han sido retirados del mercado. (Los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- 10-pound cases of "Koch Foods Fully Cooked Breaded Chicken Breast Fillet with Rib Meat" containing two 5-pound bags. Cada paquete de esta retirada tiene "P-20795" dentro de la marca de inspección del USDA, un código de producción "24837-2", un código de fecha "B03982" como también un código de producto de "86861" en la etiqueta.

Los productos de pollo congelado fueron producidos el 8 de Febrero del 2008 y fueron enviados a centros de distribución en Connecticut, Maine, Massachussets, Michigan, Pennsylvania and Tennessee, con la intención de ser usados por instituciones de servicios de alimentos.

El problema fue descubierto por la compañía. El FSIS no ha recibido hasta este momento ningún reporte de enfermedades relacionadas con el consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una enfermedad debe contactar un doctor.

La prensa con preguntas sobre esta retirada deben comunicarse con el Jefe de Finanzas Mark Kaminsky al 847-384- 5940. Los consumidores con preguntas sobre la retirada deben llamar al Vicepresidente de ventas John Marler al (601) 732- 3056.

El FSIS les recuerda a los consumidores que todos los productos de aves deben ser cocinados hasta la temperatura interna mínima de 165° Fahrenheit (74° Celsius) medida con un termómetro para alimentos. Usando un termómetro para los alimentos es la única forma de saber si la temperatura ha llegado al nivel de calor necesario para destruir las bacterias que crecen en los alimentos.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede producir Salmonelosis una de las más comunes enfermedades causadas por los alimentos. Las infecciones con *Salmonella* puede ser una amenaza para la salud, especialmente para aquellos con un sistema inmunológico débil, como infantes, persona de edad avanzada y personas que sufren de infecciones con HIV o están en tratamiento de quimioterapia. Los síntomas más comunes de salmonelosis son diarrea, dolor abdominal y fiebre, dentro de las ocho a 72 horas. Algunos síntomas adicionales podrían ser escalofríos, dolor de cabeza, nausea y vomito que puede durar hasta siete días.

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 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.

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.