

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Amanda Eamich (202) 720-9113
FSIS-RC-021-2008

UNA FIRMA EN MISSOURI RETIRA DEL MERCADO CABEZAS DE GANADO QUE CONTIENEN MATERIALES PROHIBIDOS

WASHINGTON- 26 de junio del 2008- Paradise Locker Meats, un establecimiento en Trimble, MO., esta retirando voluntariamente del mercado aproximadamente 120 libras de cabezas frescas de ganado sin la eliminación completa de las amígdalas, lo cual no cumple con las regulaciones que requieren la eliminación de las amígdalas al ganado de todas las edades, 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).

Las amígdalas son consideradas como material especificado en riesgo (SRM, por sus siglas en inglés) y para cumplir con las regulaciones del FSIS, éstas deben ser removidas del ganado de todas las edades. Los SRMs son tejidos que se sabe que contienen el agente infeccioso en un ganado infectado con la Encefalopatía Espongiforme Bovina (BSE, por sus siglas en inglés), como también materiales que están muy asociados con estos tejidos posiblemente infectados. Por lo tanto, el FSIS prohíbe que se usen los SRMs como alimento para humanos y así disminuir la posible exposición al agente BSE.

Los productos incluidos bajo la retirada son (los nombres de los productos están en inglés):

- Cajas de “BEEF HEAD, PARADISE LOCKER MEATS”. Cada empaque de envío contiene el número de establecimiento “EST. 31865” dentro de la marca de inspección del USDA.

Estos productos fueron enviados a establecimientos de venta al por menor y a restaurantes en el área de Kansas City, Kansas.

El problema se descubrió a través de una inspección rutinaria del FSIS, el cual verificó que hubo una eliminación incompleta de las amígdalas por parte del establecimiento que hace la retirada.

Los trabajadores de la prensa y consumidores con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el supervisor de producción de la compañía, Louis Fantasma, al (816) 370-6328.

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.