

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Amanda Eamich (202) 720-9113  
FSIS-RC-005-2008

## UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA PRODUCTOS DE RES PROVENIENTES DE GANADO NO-AMBULATORIO QUE FUERON DESPACHADOS SIN INSPECCIÓN APROPIADA

WASHINGTON, 17 de febrero del 2007- La compañía Hallmark/Westland Meat Packing Co., un establecimiento de Chino, CA, esta retirando del mercado aproximadamente 143,383,823 libras de productos de res crudos y congelados que el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) ha determinado ser no aptos para el uso en alimentos para humanos debido a que el ganado no recibió una inspección completa y apropiada. Por medio de evidencia obtenida por el FSIS, se supo que el establecimiento no se comunicó consistentemente con el Veterinario de Salud Pública del FSIS en situaciones en las cuales el ganado pasó a ser no-ambulatorio después de pasar la inspección previa a la matanza, lo cual no cumple con las regulaciones del FSIS.

Dichas circunstancias requieren que el Veterinario de Salud Pública del FSIS revise nuevamente el ganado no-ambulatorio, el cual seria ya sea condenado y prohibido del suministro de alimentos, o marcado como sospechoso. El ganado sospechoso recibe una inspección más cuidadosa después de la matanza que lo acostumbrado.

Esta actividad, que no cumplía con las regulaciones, estuvo ocurriendo ocasionalmente durante los últimos dos años, y por esta razón todos los productos de carne de res producidos durante el periodo de tiempo que la evidencia indique que de tal actividad ocurrió, han sido determinados por el FSIS como no aptos para el consumo humano, y por ende, adulterados.

Esta retirada esta designada como Clase II debido a la probabilidad remota de que la carne de res siendo retirada cause un efecto adverso a la salud al consumirse. El FSIS hizo esta determinación porque los animales pasaron la inspección hecha previa a la matanza pero debieron haber sido identificados como sospechosos, requiriendo una inspección adicional después de la matanza, para determina si había alguna evidencia de enfermedad, lesión u otras señales de anormalidad que podrían haber ocurrido después de la inspección previa a la matanza.

En julio del 2007, el FSIS sometió una regla final, la "Prohibición del Uso de Materiales Identificados como Riesgosos en Alimentos para Humanos y Requerimientos para el Desecho del Ganado No-Ambulatorio invalido". Esta regla requiere que cada caso de disposición debe ser hecho por un Veterinario de Salud Pública del FSIS, por cada animal que pase a ser un no-ambulatorio inválido ("caído") después de pasar la inspección previa a la matanza.

La prohibición de que los animales caídos entren al suministro de alimentos es solo una medida que entrelaza los sistemas de control que el gobierno federal tiene para proteger el suministro de alimentos. El gobierno tiene múltiples medidas de defensa, pertinentes al BSE, y el predominio de la enfermedad en los Estados Unidos es extremadamente bajo. Otras medidas contra el BSE, incluyen la prohibición de alimentos que prohíbe alimentar proteína de un rumiante a otros animales ruminantes y un programa continuo de vigilancia que empezó antes de la confirmación de la primera vaca positiva para BSE en los Estados Unidos en el 2003.

Como otra medida para reducir el riesgo de una posible exposición hacia los consumidores, el FSIS requiere remover los materiales identificados como alto riesgo (SRM, por sus siglas en inglés) para no entrar al suministro de alimentos. Varios inspectores de línea del FSIS están estacionarios en puntos designados a través de la línea de producción donde pueden observar directamente la actividad de remover los SRMs.

Los productos bajo la retirada fueron enviados a distribuidores al por mayor a través de la nación, en paquetes de grandes cantidades y no están disponibles para la compra directa de consumidores. Los productos bajo la retirada contienen un número de establecimiento “EST. 336” dentro de la marca de inspección del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés). Los productos fueron producidos en varias fechas desde el 1 de febrero del 2006 hasta el 2 de febrero del 2008. Se urge a las compañías que verifiquen sus inventarios y retengan los productos hasta que la firma que esta retirándolos haga arreglos para un desecho final de estos productos.

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

- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., BURRITO FILLING MIX.”
- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., PACKED FOR JACOBELLIES SAUSAGE CO., 74/26 GROUND BEEF.”
- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., RAW GROUND BEEF MEATBALL MIX FOR FURTHER PROCESSING.”
- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., COARSE GROUND BEEF ‘FOR COOKING ONLY’, FAT: 15%.”
- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., COARSE GROUND BEEF ‘FOR COOKING ONLY’.”
- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., COARSE GROUND BEEF TO BE FURTHER PROCESSED INTO COOKED ITEMS, FAT: 15%.”
- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., COARSE GROUND BEEF 85/15.”
- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., COARSE GROUND BEEF 93/7.”
- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., FINE GROUND BEEF ‘FOR COOKING ONLY’, FAT: 15%.”
- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., FINE GROUND BEEF ‘FOR COOKING ONLY’.”
- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., 90 - 10% GROUND BEEF, 3/16 GRIND.”
- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., GROUND BEEF 1 LB. PACKAGE, FAT: 15%.”
- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., GROUND BEEF, FAT: 15%.”
- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., RAW BONELESS BEEF TRIMMINGS, ‘FOR COOKING ONLY’.”
- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., RAW BONELESS BEEF, ‘FOR COOKING ONLY’.”
- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., BEEF GROUND 50/50% LEAN.”
- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., BEEF GROUND 73/27% LEAN.”
- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., BEEF GROUND 81/19% LEAN.”
- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., BONELESS BEEF 90/10.”
- Various weight boxes of “WESTLAND MEAT CO., GROUND PORK FOR FURTHER PROCESSING NOT TO EXCEED 30% FAT.”
- Various weight boxes of “PACKED FOR: KING MEAT CO., BEEF TRI TIP.”
- Various weight boxes of “PACKED FOR: KING MEAT CO., BEEF TOP SIRLOIN BUTT.”
- Various weight boxes of “PACKED FOR: KING MEAT CO., BEEF STRIP SIRLOIN.”
- Various weight boxes of “PACKED FOR: KING MEAT CO., BEEF RIB EYE LIP-ON.”
- Various weight boxes of “PACKED FOR: KING MEAT CO., BEEF PISMO TENDERLOIN.”

- Various weight boxes of “PACKED FOR: KING MEAT CO., BEEF O/S SKIRT.”
- Various weight boxes of “PACKED FOR: KING MEAT CO., BEEF I/S SKIRT.”
- Various weight boxes of “PACKED FOR: KING MEAT CO., BEEF FLANK STEAK.”
- Various weight boxes of “PACKED FOR: KING MEAT CO., BEEF BOTTOM SIRLOIN FLAP.”
- Various weight boxes of “PACKED FOR: KING MEAT CO., BEEF STRIP LOIN BONE-IN, FURTHER PROCESS 1X1.”
- Various weight boxes of “PACKED FOR: KING MEAT CO., BEEF EXPORT RIB 2X2, FURTHER PROCESS.”
- Various weight boxes of *REGAL* brand “USDA SELECT, BEEF RIBEYE ROLL LIP-ON.”
- Various weight boxes of *REGAL* brand “USDA CHOICE OR HIGHER, BEEF RIBEYE ROLL LIP-ON.”
- Various weight boxes of *REGAL* brand “USDA SELECT, BEEF PLATE, OUTSIDE SKIRT.”
- Various weight boxes of *REGAL* brand “USDA CHOICE OR HIGHER, BEEF PLATE, OUTSIDE SKIRT.”
- Various weight boxes of *REGAL* brand “USDA SELECT, BEEF PLATE, INSIDE SKIRT.”
- Various weight boxes of *REGAL* brand “USDA CHOICE OR HIGHER, BEEF PLATE, INSIDE SKIRT.”
- Various weight boxes of *REGAL* brand “USDA SELECT, BEEF LOIN, STRIP LOIN, BONELESS.”
- Various weight boxes of *REGAL* brand “USDA CHOICE OR HIGHER, BEEF LOIN, STRIP LOIN, BONELESS.”
- Various weight boxes of *REGAL* brand “USDA SELECT, BEEF LOIN, BOTTOM SIRLOIN BUTT, FLAP, BONELESS.”
- Various weight boxes of *REGAL* brand “USDA CHOICE OR HIGHER, BEEF LOIN, BOTTOM SIRLOIN BUTT, FLAP, BONELESS.”
- Various weight boxes of *REGAL* brand “USDA SELECT, BEEF LOIN, TOP SIRLOIN BUTT, BONELESS.”
- Various weight boxes of *REGAL* brand “USDA CHOICE OR HIGHER, BEEF LOIN, TOP SIRLOIN BUTT, BONELESS.”
- Various weight boxes of *REGAL* brand “USDA SELECT, BEEF LOIN, TENDERLOIN, FULL, SIDE MUSCLE ON, DEFATTED.”
- Various weight boxes of *REGAL* brand “USDA CHOICE OR HIGHER, BEEF LOIN, TENDERLOIN, FULL, SIDE MUSCLE ON, DEFATTED.”
- Various weight boxes of *REGAL* brand “USDA SELECT, BEEF FLANK STEAK.”
- Various weight boxes of *REGAL* brand “USDA CHOICE OR HIGHER, BEEF FLANK STEAK.”
- Various weight boxes of *REGAL* brand “USDA SELECT, BEEF, BOTTOM SIRLOIN BUTT TRI TIP BONELESS.”
- Various weight boxes of *REGAL* brand “USDA CHOICE OR HIGHER, BEEF, BOTTOM SIRLOIN BUTT TRI TIP BONELESS.”
- Various weight boxes of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF LIVERS.”
- Various weight boxes of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF FEET.”
- Various weight boxes of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF TRIPE.”
- Various weight boxes of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF REGULAR TRIPE.”
- Various weight boxes of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF HONEYCOMB TRIPE.”
- Various weight boxes of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF TAILS.”
- Various weight boxes of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF CHEEK MEAT.”
- Various weight boxes of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF TONGUES.”
- Various weight boxes of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF TONGUE TRIMMINGS.”
- Various weight boxes of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF BONELESS.”
- Various weight boxes of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF RIBS.”
- Various weight boxes of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF HEARTS.”

- Various weight boxes of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF CHEEKS.”
- Various weight boxes of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF PLATES.”
- Various weight boxes of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF SMALL INTESTINES.”
- Various weight boxes of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF LIPS.”
- Various weight boxes of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF SPLEENS.”
- Various weight boxes of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF SALIVARY GLANDS, LYMPH NODES AND FAT [TONGUES].”
- Six-gallon containers of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF BILE.”
- One- and six-gallon containers of “HALLMARK MEAT PACKING BEEF BLOOD, .2% SODIUM CITRATE ADDED.”

Algunos de los productos de marca Westland Meat Co. fueron comprados por programas federales para alimento y nutrición, y desde el 30 de enero del 2008 el USDA tiene retenido administrativamente todos los productos de Westland Meat Co. en todos estos mercados incluyendo el Programa Nacional para Almuerzos Escolares (“National School Lunch Program”), el Programa para Asistencia de Alimentos durante Emergencias (“Emergency Food Assistance Program”) y el Programa de Asistencia de Alimentos en Reservaciones Indígenas (“Food Assistance Program on Indian Reservations”). Basado en esta retirada clase II, los oficiales del Servicio de Alimentos y Nutrición y del Servicio de Mercadeo Agrícola trabajaran muy cercanos con los oficiales para alimentos y nutrición del estado para minimizar cualquier desorden causado por la eliminación de los productos Westland Meat Co. bajo la retirada.

La prensa y consumidores con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con el Supervisor de Planta de la compañía, Stan Mendell o con el Asesor en Inocuidad Alimentaria, Steve Sayer, al (909) 590-3340.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaría 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 alimentaría 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>	
<b>Retirada Clase I</b>	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.
<b>Retirada Clase II</b>	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.
<b>Retirada Clase III</b>	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.