

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Roger Sockman (202) 720-9113
FSIS-RC-040-2008

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE SALCHICHAS DEBIDO A ALLERGENOS NO DECLARADOS

WASHINGTON, 1 de noviembre del 2008- Jolly Good Meat Products, un establecimiento en Los Angeles, Calif., esta retirando del mercado aproximadamente 600 libras de rollos crudos, y listos para comer, de salchichas “banger” porque podrían contener un conocido alergeno, huevos, 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 huevo es un conocido alergeno y no esta declarado en la etiqueta.

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

- Cajas de 8.9-libras de “Jolly Good Banger Rolls” listo para comer.
- Cajas de 24-libras de “Jolly Good Banger Rolls” crudos.

Cada caja contiene el número de establecimiento “Est. # 6216” dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos de rollos “banger” fueron producidos en septiembre y en octubre, y fueron enviados a distribuidores en California para distribuirse posteriormente hacia establecimientos de venta al detalle y restaurantes.

El problema fue descubierto por una inspección rutinaria del FSIS. 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 y los consumidores con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el dueño de la compañía, Rodney Martin Lunt, al (323) 290-2265.

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.

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.