

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Amanda Eamich (202) 720-9113
FSIS-RC-010-2008

UNA FIRMA EN ALABAMA RETIRA DEL MERCADO MENUDENCIAS DE AVES QUE PODRÍAN ESTAR ALTERADAS

Washington, 14 de marzo del 2008- Cagle's Inc., un establecimiento en Collinsville, Alabama, retira del mercado voluntariamente 943,000 libras de varias menudencias de ave frescas y congeladas y canales de aves frescas con las menudencias adentro, que podrían haber estado alteradas debido a una clasificación impropia de las menudencias, 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).

Aún cuando las canales de aves fueron prohibidas para usarse, el FSIS no pudo verificar que sus vísceras, incluyendo menudencias, fueran rechazadas y redirigidas con propósitos para uso no comestible, y por ende, son alteradas.

Para encontrar una lista de los productos retirados, viste la página electrónica principal del FSIS, al www.fsis.usda.gov

Cada paquete de envío contiene un número de establecimiento "P-548" dentro de la marca de inspección del USDA. Sin embargo, estos productos fueron reempacados para la venta al consumidor y por ende, no tendrán incluido el número de establecimiento.

Estos productos fueron producidos durante varias fechas entre el 3 de diciembre del 2007 y el 12 de marzo del 2008 y distribuidos a instituciones y restaurantes a través de la nación.

El problema fue descubierto durante una inspección realizada por el FSIS. En noviembre del 2007, la planta instaló un nuevo equipo para la clasificación de vísceras, lo cual cambió las prácticas usadas previamente para rechazar todas las vísceras. El FSIS no ha podido confirmar que la planta haya clasificado y descartando propiamente las vísceras provenientes de la canal de animales rechazados y por ende, algunos productos que fueron inspeccionados y dejados pasar podrían haber estado mezclados con las vísceras de las canales rechazadas. Hasta este momento, el FSIS no ha recibido reportes de enfermedades.

Los trabajadores de la prensa y los consumidores con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el vicepresidente ejecutivo de la compañía, Mark Ham, al (404)-355-2820.

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.