

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Roger Sockman (202) 720-9113
FSIS-RC-049-2008

UNA FIRMA EN NEW YORK RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS FRESCOS DE CERDO DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON DIOXINAS

WASHINGTON, 11 de diciembre del 2008- Tommy Moloney's Inc, un establecimiento en Long Island City, NY retiró del mercado aproximadamente 4,041 libras de productos congelados de cerdo que podrían estar contaminados con dioxinas, 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).

La Autoridad en Inocuidad Alimentaria de Irlanda (FSAI, por sus siglas en inglés) notificó al FSIS de unas pruebas rutinarias de vigilancia que indicaron la presencia de dioxinas en productos de cerdo que fueron enviados a varios importadores registrados en los Estados Unidos. El FSIS cree ser baja la posibilidad de ocurrir efectos que adversos la salud a causa del consumo de estos productos y esta de acuerdo con las conclusiones obtenidas bajo la evaluación de riesgo, realizada por el FSAI.

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

- Cajas con un peso de 8 onzas de "Tommy Moloney's Traditional Irish Breakfast Bacon, Made from imported Irish Pork.". La etiqueta en las cajas de envío contiene el número de un establecimiento en Irlanda "EST NO. 33789" dentro del sello de inspección de los Estados Unidos ("U.S.") así como la fecha de venta (en inglés) entre "Dec. 15, 2008" y "Jan. 31, 2009."

Los productos congelados de cerdo fueron producidos en Irlanda, entre el 1 de septiembre y el 7 de diciembre del 2008 y exportados a los Estados Unidos. Los productos fueron enviados a tiendas al detalle en California, Connecticut, Florida, Massachusetts, New Jersey, New York, Massachusetts y Virginia.

Los trabajadores de la prensa y consumidores con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el Presidente de la compañía, Bill Colbert al (718) 326-2100.

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.