

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Amanda Eamich (202) 720-9113  
FSIS-RC-048-2008

## **UNA FIRMA EN FLORIDA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS FRESCOS DE CERDO DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON DIOXINAS**

WASHINGTON, 11 de diciembre del 2008- Rupari Food Services, un establecimiento en Deerfield Beach, Florida esta retirando del mercado aproximadamente 41,020 libras de productos frescos 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 adversos hacia la salud por causa del consumo de estos productos y esta de acuerdo con las conclusiones obtenidas bajo la evaluación de riesgo, realizada por el FSAI.

El siguiente producto está bajo la retirada (el nombre del producto está en inglés):

- Cajas con un peso aproximado de 44-libras de “ROSDERRA MEATS, ROSCREA, Pork Loin Back Ribs, KEEP FROZEN”. La etiqueta en las cajas de envío contiene el número de un establecimiento en Irlanda “EST NO. 355”.

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 restaurantes en California.

Los trabajadores de la prensa y consumidores con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el supervisor de la compañía, Robert Mintz, al (954) 480-6320.

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](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 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/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/) para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

**Clasificaciones de Retiradas del USDA**

<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.