

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Amanda Eamich (202) 720-9113
FSIS-RC-050-2007

UNA FIRMA EN OREGON RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS COCIDOS DE RES Y POLLO DEBIDO A LA POSIBILIDAD DE ESTAR ADULTERADOS

Washington, 1 de noviembre del 2007- Annex Foods, un establecimiento en Pórtland OR, ha retirado en forma voluntaria aproximadamente 4,374 libras de productos cocidos de res y pollo, que podrían estar adulterados debido a una verificación y documentación inadecuada de las actividades de procesamiento, como lo requiere el plan de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) del establecimiento, 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).

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

- Bolsas de 1-lb. y 3-lb. de “The Original Taco House Cooked Beef for Tacos.”
- Bolsas de 4-lb y 8-lb. de “Annex Foods Chili Verde.”
- Bolsas de 8-lb. de “Annex Foods Chili Colorado.”
- Bolsas de 3-lb. de “Annex Foods Cooked Beef for Tacos.”
- Bolsas de 8-lb. de “Annex Foods White Chicken Taco Filling.”
- Bolsas 3-lb. de “Annex Foods Mexican Meatballs.”
- Bolsas 8-lb. de “Annex Foods Enchilada Meat Filling.”

Cada empaque contiene un número de establecimiento “EST. 5880” dentro de la marca de inspección del USDA. La compañía también añade en el empaque una fecha de uso óptimo (“Best if used by”) basada en un almacenaje de 40 días.

Los productos fueron producidos en varias fechas entre el 11 y el 30 de octubre del 2007, y distribuidos a instituciones y restaurantes en Óregon y Washington. Los productos no fueron distribuidos a tiendas de venta al por menor.

El problema se descubrió a través de una inspección rutinaria del FSIS. El FISIS no ha recibido ningún informe de enfermedades asociadas con el consumo de estos productos.

Los trabajadores de la prensa y consumidores con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el vicepresidente de la compañía, Jeff Waddle, al (503) 257-9405.

#

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.