

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Atiya Khan (202) 720-9113
FSIS-RC-008-2012

UNA FIRMA EN WISCONSIN RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CERDO POR SER ROTULADOS ERRONEAMENTE Y POR ALÉRGENOS NO DECLARADOS

WASHINGTON, 10 de febrero del 2012- Han Yang Inc., un establecimiento en Milwaukee, Wisconsin, está retirando aproximadamente 25,600 libras de productos con patitas de cerdo cocidas debido a que los productos están mal etiquetados y contienen un alérgeno no declarado en el etiqueta, anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU (USDA, por sus siglas en inglés). Los productos contienen trigo, un conocido alérgeno, que no estaba declarado en la etiqueta.

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

- Paquetes de varios pesos de “JANG CHUNG DONG HAN YANG KING JOAK BAL COOKED PORK HOCKS”.

Los productos bajo la retirada contienen el número de establecimiento “EST. 21880” dentro de la marca de inspección del USDA y con un tiempo de almacenaje de 4 meses. Los productos siendo retirados fueron producidos entre el 7 de octubre del 2011 y el 7 de febrero del 2012, y distribuidos para la venta la por mayor y uso por detallistas en las áreas de Los Ángeles, California y Chicago, Illinois.

El problema se descubrió por la compañía durante un proceso rutinario de inspección de etiquetas. El inspector revisó la lista de ingredientes de unos de los componentes de saborizantes usados en el producto y la etiqueta final en el producto y descubrió que el alérgeno trigo estaba identificado como ingrediente del componente, pero no estaba identificado en la etiqueta del producto final. Ni el FSIS, ni la compañía han recibido informes de reacciones adversas asociadas al consumo de estos productos. Las personas que estén preocupadas por una enfermedad deben comunicarse con su proveedor médico.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica que las firmas notifiquen a sus clientes sobre la retirada y que se están tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

Los consumidores y medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con el presidente de la compañía Chang Choi, al 414-389-1099.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Pregúntele a Karen”, visitando www.PregunteleaKaren.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. Síguenos en Español por FSIS *Twitter*, en http://twitter.com/USDAFoodSafe_es

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querrela de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).

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.