

ALERTA CLASE II

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso

Atiya Khan (202) 720-9113

FSIS-RC-79-2012

UNA FIRMA EN GEORGIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE POLLO EMPANADO COMPLETAMENTE COCIDOS DEBIDO A QUE PODRÍAN CONTENER MATERIALES EXTRAÑOS

WASHINGTON, el 6 de diciembre del 2012- Suzanna's Kitchen, un establecimiento en Duluth, Georgia, retira aproximadamente 35,800 libras de *pollo empanado*, porque podrían contener piezas de plástico, según fuera 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): [vea la [etiqueta 1](#)/ [etiqueta 2](#)]

- Cajas que contienen doce (12) cartones de doce (12) onzas de “FREEBIRD FULLY COOKED CHICKEN NUGGETS”, con un número de código de identificación de “6220” y una fecha recomendada de uso de 15 de marzo de 2014, rociada en tinta en cada caja y cartón. Estas cajas tienen un código Julián de “2075”.
- Cajas que contienen doce (12) cartones de doce (12) onzas de “FREEBIRD FULLY COOKED CHICKEN NUGGETS”, con un número de código de identificación de “6244” y una fecha recomendada de uso de 6 de septiembre de 2013, rociada en tinta en cada caja y cartón. Estas cajas tienen un código Julian de “1249”.
- Cajas a granel de 10 lbs. de “FULLY COOKED CHICKEN NUGGETS”, con un código de identificación de “6221” y una fecha de uso de 15 de marzo de 2014, rociada en tinta en la caja. Estas tienen un código Julián de “2075”, y fueron enviadas a un distribuidor de servicios de alimentos en California para distribución posterior.

Los nuggets y hamburguesas sujetas a la retirada demuestran la marca de inspección del USDA y fueron producidas el 15 de marzo de 2012 y el 6 de septiembre de 2011, respectivamente. Estos productos fueron producidos por separado a establecimientos inspeccionados federalmente y distribuidos a establecimientos de venta a nivel nacional, salvo se indique lo contrario.

El problema fue descubierto como resultado de querellas de consumidores relacionadas al hallazgo de piezas de plástico en los productos. Las piezas de plástico pudieran haber provenido de sacos plásticos en los cuales los productos pudieran haber sido retenidos previo a su producción. Ni el FSIS ni la compañía han recibido reportes adversos de reacciones asociadas con el consumo de estos productos. Las personas preocupadas por alguna reacción respecto a este alimento deben consultar a su proveedor de servicios de salud.

El FSIS conduce rutinariamente cotejos de efectividad para verificar que las firmas que retiran los productos notifiquen a sus consumidores sobre la misma y de que se están tomando los pasos para asegurarse de que el producto ya no esté disponible a los consumidores. Conforme esté disponible, un(os) listado(s) de distribución será(n) colocado(s) en la página de internet del FSIS en: http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/index.asp

Los consumidores con preguntas respecto a esta retirada deben contactar a la Línea Caliente de

Consumidores de Freebird al (800) 724-0206. Reporteros de noticias con preguntas sobre la retirada deben contactar a Suzanna's Kitchen, al (800) 241-2455.

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 o la Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, **1-888-674-6854**, que está disponible en inglés y en español y que puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También usted puede escuchar mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria disponibles 24 horas al día.





www.fsis.usda.gov

**¿Preguntas acerca de la
Inocuidad de los Alimentos?
¡Pregúntele a Karen!**

Sistema de respuestas
automatizado del FSIS puede
proveerle información acerca de
la inocuidad de los alimentos

24/7

Siga el FSIS en "Twitter" en
twitter.com/usdafoodsafety

#

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.