

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Richard J. McIntire (202) 720-9113  
FSIS-RC-036-2012

## **UNA FIRMA EN CHICAGO RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE ROLLOS DE CARNE DE CERDO DEBIDO A ERROR EN ROTULACION Y ALERGÉENOS NO IDENTIFICADOS**

WASHINGTON, el 1 de junio del 2012 – Bale Meat Processing and Wholesale, Inc., un establecimiento en Chicago, IL, retira aproximadamente 13,200 libras de varios productos de carne de cerdo en rollos lista-para-comer, por error en rotulación y porque podrían contener alérgenos no identificados, trigo, el cual no declarado en la 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 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):** [[ver etiquetas](#)] (formato PDF)]

- Bale “Cha Bi (piel de cerdo empanada en rollo)”
- Bale “Cha Lua (empanadas de cerdo en rollo al vapor)”
- Bale “Cha Chien (empanadas de cerdo frito en rollo)”
- Bale “Cha Hue (empanadas de cerdo picante en rollo)”
- Bale “Cha Lua La Chuoi (rollos de carne de cerdo al vapor, envuelta en hojas de plátano)”
- Bale “Cha Lua (rollos de carne de cerdo cruda, producto terminado)”

Los productos afectados pudieran haber sido vendidos en varios paquetes sellados al vacío en tamaños que incluyen: piezas de .42 libras empacados en cajas de 42 libras, piezas de 84 libras empacadas en cajas de 42 libras, piezas de 1.87 libras, piezas de 1.87 libras empacadas en cajas de 30 libras.

Los productos demuestran el número de establecimiento “EST. 18442” dentro de la marca de inspección del USDA en la etiqueta. Los productos fueron enviados a locales de venta en Oakland, California; Denver, Colorado; Chicago, Illinois; Dorchester, Massachusetts; y Minneapolis, Minnesota.

El problema fue descubierto por el personal del FSIS durante unos procesos de verificación de procedimientos en las facilidades. El trigo es un ingrediente secundario en el polvo de hornear usado para hacer los productos y no aparece en la etiqueta final. La discrepancia pudiera haber ocurrido durante el cambio a nuevo ingrediente suplido el pasado septiembre. El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS en inglés) no ha recibido ningún informe de enfermedades relacionadas con el consumo de estos productos. El FSIS conduce cotejos de efectividad rutinariamente para verificar que las firmas que retiran productos notifiquen a sus consumidores y de que se están tomando los pasos necesarios para asegurarse que dichos productos no estén disponibles a los consumidores.

Los consumidores y la prensa con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el Secretario de la compañía Tim Nguyen, al (773) 612-9543.

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.

#

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.

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
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.