

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

Especialista en Relaciones Públicas del Congreso  
Peggy Riek (202) 720-9113  
FSIS-064-2009

## **UNA FIRMA DE OKLAHOMA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE BUÑUELOS DE CARNE DE RES CONGELADOS DEBIDO A QUE PUDIERAN CONTENER MATERIALES EXTRAÑOS**

WASHINGTON, el 27 de NOVIEMBRE de 2009 – Advance Food Company, un establecimiento en Enid, Oklahoma, retira aproximadamente 110,730 libras de productos congelados de buñuelos de carne de res congelados debido a que pudieran contener materiales extraños, según anunció hoy 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 etiqueta en formato PDF](#) ] :**

- Cajas de 9.75 libras de buñuelos de Bistec trozados, listos para freír, congelados, en volumen “ADVANCE FOOD COMPANY, Beef Steak Fritter, For County Frying, Chopped & Formed, Keep Frozen, 13/12.” (Se recomienda mantener congelados).

Cada etiqueta de las cajas demuestra el número de establecimiento “EST. 2260Y” dentro de la marca de inspección del USDA, un código de caja de “94612-100” y una etiqueta que lee “Best if Used By 09/23/2010” localizada en el panel. Cada caja demuestra el número de lote que comienza con “N0239”, el cual está localizado en el panel lateral. Los productos fueron producidos el 23 de septiembre de 2009, distribuidos a restaurantes a través de la nación y no están disponibles para compra directa.

El problema fue descubierto después de que la compañía recibiera quejas de consumidores relacionadas con el hallazgo de piezas de plástico en el producto. El FSIS no ha recibido ninguna queja o reporte de lesión hasta el momento. Cualquier persona preocupada por haber contraído alguna lesión por consumir este producto debe contactar a un médico de profesión.

El FSIS conduce rutinariamente cotejos de efectividad de retiradas de alimentos para verificar que las firmas que reclaman los productos notifiquen a sus clientes (incluyendo restaurantes) sobre esta retirada, y que se están tomando los pasos para asegurarse de que ciertamente estos productos no continúen estando disponibles a los consumidores.

Los consumidores y los trabajadores de los medios de comunicación con preguntas relacionadas a esta retirada deben contactar al vicepresidente de la compañía Brian Hayden al (580) 616-4131 o al (580) 478-3046.

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, está 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: Para acceso a a comunicados de prensa y otra información en internet en el FSIS visite:

[http://www.fsis.usda.gov/Fsis\\_Recalls/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/)

El USDA es un proveedor de oportunidades equitativas, empleo y ofrecimientos. Para someter querrela de discriminación, escriba a: USDA, Director de la Oficina de Derechos Civiles, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 or call (800) 795-3272(voice), or (202) 720-6382 (TDD).

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**

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.