

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso

Richard J. McIntire (202) 720-9113

FSIS-RC-002-2011

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE TAMALES DEBIDO A ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 6 de enero del 2011- Homestead Pasta Company, un establecimiento en San Francisco, Calif., retira aproximadamente 144,633 libras de productos a base de res y pollo, porque podrían contener alérgenos no identificados: suero de leche, el cual no está declarado en la etiqueta. El suero de leche es un conocido alérgeno.

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

- Cajas de 8.5-lb. de “Garibaldi **BEEF TAMALES**”. Cada caja contiene 12 paquetes individuales de 11 oz.
- Cajas de 8.5-lb. de “Garibaldi **TURKEY TAMALES**” Cada caja contiene 12 paquetes individuales de 11 oz.
- Cajas de 10.5-lb. de “Golden West Traditional **BEEF TAMALES With Sauce in Husk**”. Cada caja contiene 12 paquetes individuales de 14 oz.
- Cajas de 10.5-lb. de “Golden West Traditional **TURKEY TAMALES With Sauce in Husk**”. Cada caja contiene 12 paquetes individuales de 14 oz.
- Cajas de 18-lb. de “Casper **HOMESTEAD PASTA COMPANY Beef Tamale**”. Cada caja contiene 36 paquetes individuales de 8 oz.
- Cajas de 18-lb. de “Casper **HOMESTEAD PASTA COMPANY Chicken Tamale**”. Cada caja contiene 36 paquetes individuales de 8 oz.

Los paquetes individuales demuestran el número de establecimiento “P-4994” ó “EST. 4994” dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos fueron producidos desde abril de 2010 a enero de 2011 y enviados para ventas al detalle en California, Oregon y Washington, y para uso institucional en California.

El problema fue descubierto por el FSIS durante una revisión de etiqueta en el establecimiento. El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos no ha recibido ningún informe de enfermedades relacionadas con el consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una reacción alérgica debe contactar a su proveedor de servicios de salud.

Alergias Causadas por Alimentos

Los consumidores que sufren de alergias causadas por alimentos o tienen una sensibilidad seria hacia los alimentos, deben siempre leer los ingredientes en las etiquetas. En los restaurantes, los consumidores deben preguntar si la comida contiene algún ingrediente que pueda causar alergias.

Una alergia causada por alimento ocurre cuando el sistema inmunológico reacciona hacia el alimento en específico, usualmente en minutos después de consumir el alimento.

Los síntomas podrían incluir hinchazón de la garganta, dificultad al respirar o salpullido (erupción).

La única manera absoluta de prevenir una reacción alérgica es evitando por completo el alimento.

El 90 % de las reacciones alérgicas son atribuidas a varios alimentos. Estos incluyen cacahuates, nueces provenientes de árboles (nogal, lisas, etc.), pescados, mariscos, huevos, leche, soya y trigo.

Cualquier persona que pudiera sufrir de una alergia severa, amenazando su vida, por causa de un alimento debe llevar consigo siempre epinefrina (“epinephrine”) y saber como administrarla.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, para verificar 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 con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el representante de servicio al cliente de la compañía, Candace Liu, al (650) 615-0750. Los medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con el presidente de la compañía, Terrence Hall, al mismo número telefónico.

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/ 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.

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 por *Twitter*: 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).