

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso

Brian K. Mabry (202) 720-9113

FSIS-RC-023-2011

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE POLLO ESTILO “SOUTHWEST” DEBIDO A ROTULACIÓN ERRÓNEA Y ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 17 de marzo del 2011- Kashi, un establecimiento en La Jolla, Calif., retira aproximadamente 2,790 libras de productos de pollo estilo “Southwest” (suroeste) , porque podrían contener “Kashi Chicken Pasta Pomodoro”, el cual contiene alérgenos no identificados: huevo, el cual no está declarado en la etiqueta. El huevo es un conocido alérgeno.

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

- Aperitivo de pollo (Chicken entrée) “Kashi Southwest Style Chicken” de 10 oz., marcadas con el código UPC 18862729292 y demuestra el código de lote DEC28 11 RF B1.

Los comerciantes minoristas deben fijarse en los productos etiquetados:

- Cajas de 8 piezas que contienen paquetes de 10 oz. De “Kashi Chicken Pasta Pomodoro” las cuales demuestran los código de lote “DEC 28 2011 RF B1 06:00” hasta DEC 28 2011 RF B1 08:00”.

Los paquetes individuales poseen una etiqueta “Keep Frozen” (Manténgase congelado) y demuestran el número de establecimiento “P-17644” dentro de la marca de inspección. El establecimiento Request Foods, Inc., de Holland, Michigan, produjo estos aperitivos de pollo para Kashi el 28 de diciembre de 2010 y los productos fueron distribuidos a comercios a través de la nación. El problema fue descubierto por medio de quejas de consumidores a Kashi cuando la etiqueta del producto aparentaba no haber sido corregida.

Se ha determinado que el producto pudo haber sido erróneamente empacado al final de un proceso de producción. Ni el FSIS ni la compañía han recibido reportes de reacciones adversas debido al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada acerca de alguna 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. Éstos 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 conduce rutinariamente cotejos de efectividad de las retiradas de alimentos para verificar que las firmas notifiquen a sus consumidores de las retiradas y de que se están tomando los pasos para asegurarse de que el producto no esté disponible a los consumidores. Conforme esté disponible, un listado de distribución se colocará en la página de internet del FSIS en www.fsis.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp

Los consumidores con preguntas relacionadas a esta retirada pueden contactar al Centro de Respuesta al Consumidor de Kashi al 1 (877) 864-3523 de 8 a.m. a 8 p.m., hora del Este, ó visite www.kashi.com. Los miembros de los medios de comunicación con preguntas deben contactar a la Línea Caliente de Kashi al (269) 961-3799 ó mediarelations@kashi.com.

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).