

**ALERTA CLASE I**  
**RIESGO A LA SALUD: ALTO**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Neil Gaffney (202) 720-9113  
FSIS-RC-026-2010

## **UNA FIRMA EN NORTH CAROLINA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE GUIADO BRUNSWICK DEBIDO A ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS**

WASHINGTON, el 29 de Abril del 2010- Murphy House, Inc., un establecimiento en Louisburg, NC, retira del mercado aproximadamente 414 libras de productos de guisado Brunswick, ya que contienen harina de galleta con alérgenos no identificados: el trigo y la leche, 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). El trigo y la leche son alérgenos conocidos pero no están expresados en la etiqueta.

**Los siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés) [\[Ver etiqueta\]](#):**

- Empaques de 5 lb. de “MURPHY HOUSE BARBECUE OUR OLD FASHIONED BRUNSWICK STEW” producidos el 2 de abril de 2010.
- Empaques de tazas de 24-onzas of “MURPHY HOUSE OUR OLD FASHIONED BRUNSWICK STEW” producidos el 2 de abril de 2010.

Cada empaque demuestra el número de establecimiento “EST.2135” dentro de la marca de inspección del USDA. Las cajas y los paquetes individuales llevan la fecha de caducidad del 05/17/10.

Los productos de caldo de res fueron distribuidos al por mayor y al detalle en North Carolina.

El problema fue descubierto durante una evaluación de la inocuidad en las operaciones del establecimiento por el personal del FSIS. El FSIS no ha recibido ningún reporte de reacciones adversas por el consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una reacción alérgica debe contactar a un médico.

El FSIS lleva a cabo cotejos de efectividad rutinariamente para verificar la eficacia de las empresas en notificar a sus clientes (incluyendo restaurantes), sobre la retirada y de que se tomen medidas para asegurarse de que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

### **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

Los consumidores y representantes de los medios de comunicación con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con Josh Whitely, Vice Presidente, al (919) 496-6054.

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) o a 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.

### Imágenes de la etiqueta:



#

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.