

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Richard J. McIntire (202) 720-9113
FSIS-RC-027-2011

UNA FIRMA EN ALABAMA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE POLLO CONGELADOS DEBIDO A ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 31 de marzo del 2011- Wayne Farms, un establecimiento en Decatur, Alabama, retira aproximadamente 53,210 libras de productos congelados de filete de pechuga empanadas congeladas, completamente cocidas al estilo italiano, debido a que contienen un alérgeno no declarado, 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):

- Cajas de 10-lb. de Thumann's "The Deli Best" FULLY COOK BREADED ITALIAN STYLE CHICKEN BREAST FILLET W/RIB MEAT. Cada caja contiene empaques de 7 oz. de filete de pollo.
- Cajas de 10-lb. de "Dutch Quality House" DIST. BREADED FULLY COOKE ITALIAN STYLE CHICKEN BREAST FILLET W/RIB MEAT". Cada caja contiene empaques de 7 oz. de filete de pollo.
- Cajas de 10-lb. de "FULLY COOK BREADED ITALIAN STYLE CHICKEN BREAST FILLET W/RIB MEAT", sin marca comercial. Cada caja contiene empaques de 7 oz. de filete de pollo.

Los paquetes individuales demuestran el número de establecimiento "P-33885" dentro de la marca de inspección del USDA. La etiqueta de la caja pudiera también contener uno de los siguientes códigos: B13464, 13464 ó 20947 impresos en letra gruesa agrandada. Los productos fueron producidos desde el 3 de agosto de 2010 al 13 de noviembre de 2010 y enviados para servicios de alimentos en toda la nación, así como a centros de distribución en Nueva Jersey y Massachussetts.

El problema fue descubierto el 29 de marzo de 2011 por un representante de compañía durante una revisión de etiqueta en el establecimiento, y pudo haber ocurrido debido a un cambio 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.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, para verificar que las firmas

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.

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 y los medios de comunicación con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el Director de Mercadeo y Comunicaciones de la compañía, Alan Sterling, al (678) 450-3092.

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).