

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso

Bill Bagley (202) 720-9113

FSIS-RC-029-2011

UNA FIRMA EN MICHIGAN RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CARNE Y POLLO CON SABOR A TERIYAKI DEBIDO A ROTULACIÓN ERRÓNEA Y ALÉRGICOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 27 de abril del 2011- Tri City Cheese and Meats, Inc., un establecimiento en Kawkawlin, Michigan, retira aproximadamente 87 libras de productos de pavo y carne con sabor a Teriyaki, porque contienen trigo y soya, los cuales no están declarados en la etiqueta. El trigo y la soya son alérgenos conocidos.

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

- Empaques de 5 onzas y 1 libra de “Troll Smokehouse, Kippered Turkey, Teriyaki Flavor”
- Empaques de 5 onzas y 1 libra de “Troll Smokehouse, Kippered Beef, Teriyaki Flavor”

Los paquetes individuales demuestran el número de establecimiento “EST. 32015” ó “P-32015” dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos fueron producidos entre el 1 de enero de 2011 al 26 de abril de 2011. El código de producto incluye además una fecha de venta sugerida “sell by date” de 21 de mayo de 2011 para el pavo preservada con sal y/o especias, y una fecha de venta sugerida “sell by date” de 9 de julio al 2 de septiembre de 2011 para la carne preservada con sal y/o especias. Los productos fueron distribuidos para venta al detalle a establecimientos en Michigan.

El problema fue descubierto por el FSIS durante una revisión de etiqueta en el establecimiento, y ocurrió debido a un cambio de los ingredientes de especias en el establecimiento. El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos no ha recibido ningún informe de reacciones adversas 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 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.

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 con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el Vice-Presidente de la compañía, Lenny Mondeau, al (989) 686-3210.

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).