

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Catherine Cochran (202) 720-9113
FSIS-RC-032-2010

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS A BASE DE RES Y POLLO DEBIDO A ROTULACIÓN ERRÓNEA Y ALÉRGICOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 12 de mayo del 2010- Galant Food Co., un establecimiento en San Francisco, CA, retira aproximadamente 250 libras de productos de hojaldre a base de res y pollo, porque podrían contener alérgicos no identificados, huevo, 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 huevo es un conocido alérgico potencial, el cual no está declarado en la etiqueta del producto.

Los productos de hojaldre de pollo también contienen soya y amarillo #5, a lo que algunas personas presentan una reacción alérgica o intolerancia. Ni la soya ni el amarillo #5 están declarados en la etiqueta de los productos de hojaldre de pollo retirados.

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

- Bandejas de cartón que contiene 24 piezas de hojaldre de pollo, rotulados "GALINA PIROSHKI, "Chicken Provance Puffs." En la parte central-inferior de cada etiqueta indica "CASE COUNT 24, NET WT. 5 oz., KEEP FROZEN." Cada paquete demuestra el número de establecimiento "P-9014" dentro de la marca de inspección del USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América, por sus siglas en inglés). Ordenes parciales pudieran haber sido incluidas, en cuyo caso las bandejas de cartón contendrían menos de las 24 piezas por bandeja.
- Bandejas de cartón que contiene 24 piezas de hojaldre de pollo, rotulados "GALINA PIROSHKI, "Beef & Farm Vegetable Puffs." En la parte central-inferior de cada etiqueta indica "CASE COUNT 24, NET WT. 5 oz., KEEP FROZEN." Cada paquete demuestra el número de establecimiento "P-9014" dentro de la marca de inspección del USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América, por sus siglas en inglés). Ordenes parciales pudieran haber sido incluidas, en cuyo caso las bandejas de cartón contendrían menos de las 24 piezas por bandeja.

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 de hojaldre de pollo y res fueron producidos en varias fechas entre marzo de 2000 y mayo de 2010, y distribuidos a establecimientos de venta al detalle en el área de San Francisco, California. Los productos pudieran haber sido preparados y vendidos individualmente a clientes de panaderías, delis y establecimientos similares.

El problema fue descubierto por el FSIS durante una revisión de Inocuidad Alimentaria de rutina. 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 doctor.

El FSIS conduce inspecciones rutinarias de efectividad para verificar que las firmas que retiran productos del mercado notifiquen a sus clientes de la retirada de alimentos, y se cercioren de que éstas sigan los pasos correspondientes para evitar que dichos productos continúen disponibles a los consumidores. De ser disponible, la lista de distribución al detalle se publicará en la página Web del FSIS en:
http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp

Los consumidores y los representantes de la prensa con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el dueño(a) de la compañía Galina Galant al (415) 305-3301.

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 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.

#

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.