

**ALERTA CLASE II**  
**RIESGO A LA SALUD: BAJO**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso

Neil Gaffney (202) 720-9113

FSIS-RC-041-2011

## **UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE ALBÓNDIGAS DEBIDO ERROR EN LA ROTULACIÓN Y A ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS**

WASHINGTON, el 10 de junio del 2011- Kim Son Food Co., un establecimiento en Oakland, Calif., retira aproximadamente 84,000 libras de productos de albóndiga de carne y cerdo cocidos, porque podrían tener error en la rotulación y contener alérgenos no identificados: trigo, el cual no está declarado en la etiqueta. El trigo es un conocido alérgeno.

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

- Empaques de 12 onzas de KIM SO'N COOKED BEEF MEAT BALLS WITH CHICKEN & ANCHOVY FLAVORED FISH SAUCE ADDED”.
- Empaques de 12 onzas de “KIM SO'N COOKED PORK MEAT BALLS ANCHOVY FLAVORED FISH SAUCE ADDED”.
- Empaques de 5 libras de ““KIM SO'N COOKED BEEF & TENDON MEAT BALLS WITH CHICKEN & ANCHOVY FLAVORED FISH SAUCE ADDED.”

Cada empaque demuestra el número de establecimiento “EST. 18862” dentro de la marca de inspección del USDA.

Los productos fueron producidos desde el 9 de diciembre de 2010 hasta el 9 de junio de 2011, y fueron enviados a establecimientos para la venta, incluyendo restaurantes, en el área de la Bahía de San Francisco, California, así como también en Pennsylvania, Texas y Virginia.

El problema fue descubierto por personal de inspección del FSIS durante una revisión de rotulación de rutina, y ocurrió debido a un cambio en ingredientes como resultado de un cambio de suplidores del establecimiento.

Ni el FSIS ni la compañía han recibido reportes de reacciones adversas debido al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada respecto a 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 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.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con Joanna Hua, Gerente de la compañía Kim Son Food Co., al (510) 535-6888.

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 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/](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](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).

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
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.