

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bryn Burkard (202) 720-9113
FSIS-RC-058-2009

UNA FIRMA EN IOWA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CHILI CON HABICHUELAS DEBIDO A ALLERGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 28 de octubre del 2009-, Pinnacle Foods Group LLC un establecimiento en Fort Madison, Iowa, retiró aproximadamente 91,125 libras de productos de chili con frijoles enlatados, porque inadvertidamente fue empacado con una bandera incorrecta en la envoltura plástica y podrían contener alergen no identificados: Trigo, según fué 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 es un conocido alérgeno potencial y la envoltura plástica demuestra incorrectamente: "Gluten Free" (no contiene gluten) mientras en efecto, contiene trigo.

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

- Cajas que contienen seis (6) latas de 15 onzas de "ARMOUR Chili with Beans, Original." El plástico de la envoltura lleva incorrectamente la mención «sin gluten», mientras que el producto realmente contiene el trigo; adicionalmente incluye el número de establecimiento "EST. 2AD" dentro de la marca de inspección del USDA.

Los productos de chili fueron producidos en varias fechas que van desde 26 de agosto de 2009 al 28 de octubre 28 de 2009, y fueron distribuidas a las tiendas al por menor en Arkansas, Georgia, Indiana, Illinois, Maryland, Mississippi, Missouri, Carolina del Norte, Ohio, Virginia y West Virginia.

El problema fue descubierto después de que la compañía recibió una petición de investigación por un consumidor. El FSIS no ha recibido informes de la enfermedad debido al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una reacción alérgica debe ponerse en contacto con un médico.

El FSIS conduce cotejos de efectividad rutinarios para verificar que las firmas que retiran estos productos notifiquen a sus clientes (incluyendo restaurantes) sobre estas retiradas y que se están tomando los pasos para asegurarse que el producto no estará disponible a los consumidores.

Los consumidores con preguntas relacionadas a esta retirada, pueden dirigir las a Línea de la Compañía para Asistencia al Consumidor al 1-800-253-5882.

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.

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 . La Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, esta disponible en inglés y español y puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También 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.