

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Neil Gaffney (202) 720-9113
FSIS-RC-069-2010

UNA FIRMA EN ALABAMA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE ALAS DE POLLO EMPANADAS DEBIDO A ETIQUETADO INCORRECTO Y ALERGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 30 de diciembre del 2010- Pilgrim's Pride, un establecimiento en Boaz, Alabama retira aproximadamente 180,000 libras de productos de alas de pollo empanadas, porque podrían un contener alérgeno no identificado, huevo, el cual no declara estos alergenos en la etiqueta, 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).

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

- Cajas de 20 lbs. de "PIERCE CHICKEN UNCOOKED HOT & SPICY BREADED CHICKEN WINGS DRUMMETTES AND WING PORTIONS" con el sello de inspección del USDA, cada una contiene a su vez cuatro (4) bolsas de cinco libras.
- Cajas de 10 lbs. de "SWEET GEORGIA BRAND UNCOOKED HOT & SPICY BREADED CHICKEN WINGS 1st AND 2nd SECTIONS" con el sello de inspección del USDA, cada una contiene a su vez dos (2) bolsas de cinco libras.

Cada producto demuestra el número de establecimiento "P-413" en tinta adyacente al código de fecha Julian, así como los códigos de fecha Julián de "0001", "0007", "0029", "0044", "0056", "0058", "0063", "0075", "0098", "0109", "0119", "0135", "0188", "0215", "0230", "0244", ó "0279". Los productos sujetos a la retirada fueron producidos en varias fechas entre el 1 de enero de 2010 y el 6 de octubre de 2010, fueron enviados a centros de distribución de servicios de alimentos para su eventual distribución a restaurantes.

El problema fue descubierto por la compañía através de una revisión de etiquetado como parte de su proceso de control de calidad. Ni el FSIS ni la compañía han recibido reportes de reacciones adversas debido al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una reacción alérgica debe contactar a su doctor.

El FSIS conduce rutinariamente retiradas de alimentos para verificar la efectividad de las mismas, por parte de las firmas que notificar a sus consumidores (incluyendo restaurantes) acerca de la retirada y de los pasos a seguir para asegurarse de que el producto no esté disponible para 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. 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 medios de comunicación con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el Vice-Presidente de la compañía Corporate Communications, Gary Rhodes al (903) 434-1495. Los consumidores y distribuidores con preguntas sobre la retirada deben contactar al Supervisor de Relaciones con el Cliente, Cheri Schneider, al (800) 321-1470.

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.

#



www.fsis.usda.gov

¿Preguntas acerca de la Inocuidad de los Alimentos?

¡Pregúntele a Karen!

Sistema de respuestas automatizado del FSIS puede proveerle información acerca de la inocuidad de los alimentos
24/7

Siga el FSIS en "Twitter" en twitter.com/usdafoodsafety

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.