

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso

Bill Bagley (202) 720-9113

FSIS-RC-072-2011

UNA FIRMA EN NUEVA YORK RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS POLLO, RES Y TERNERA DEBIDO A ALERGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 20 de septiembre del 2011- M & P Food Production Ltd., un establecimiento en Brooklyn, N.Y., retira del mercado aproximadamente 11,000 libras de productos en base de pollo, res, ternera y masa de cerdo porque podrían contener alérgeno no identificado: leche, según fue 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). La leche es un ingrediente subyacente en la crema agria utilizada para hacer la masa.

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

- Bolsas de 14 oz. de “Bapehuku Beef Dumplings”
- Bolsas de 16 oz. de “Babushka Brand Beef and Pork Dumplings”
- Bolsas de 16 oz. de “Babushka Brand Veal Dumplings”
- Bolsas de 16 oz. de “Bapehuku Brand Chicken Dumplings”
- Bolsas de 16 oz. de “Russian Brand Veal Dumplings”
- Bolsas de 16 oz. de “Russian Brand Chicken Dumplings”
- Bolsas de 16 oz. de “Siberian Brand Pork Dumplings”
- Bolsas de 16 oz. de “Siberian Style Dumplings”

Cada paquete de producto de pollo demuestra el número de establecimiento “P-18832” y cada producto de carne demuestra el número de establecimiento “EST 18832” dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos fueron producidos entre el 18 de marzo de 2011 y el 19 de septiembre del 2011, y distribuidos a establecimientos de venta al detalle en Connecticut, Florida, Massachusetts, North Carolina, New Jersey, New York, Ohio, Pennsylvania, y South Carolina.

El problema fue descubierto por un inspector del FSIS mientras conducía una inspección de etiqueta de rutina. El inspector se percató del uso de crema agria en la elaboración de la masa para el producto, aunque no existía indicación alguna de la presencia de leche como ingrediente en la etiqueta. 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 proveedor de servicios de salud. Conforme esté disponible, un(os) listado(s) de distribución serán colocados en la página de internet del FSIS en: www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

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.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica 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 reporteros de noticias con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con Vera Raziyeva de 'M&P Production', al (718) 438-5197.

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.