

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Atiya Khan (202) 720-9113
FSIS-RC-094-2011

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO EMBUTIDOS DE POLLO DEBIDO A ERROR EN ROTULACIÓN Y ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 29 de noviembre del 2011- Papa Cantella's Inc., un establecimiento en Vernon, California, retira aproximadamente 456 libras de embutidos de pollo debido a error en la rotulación y a alérgenos no declarados, anunció hoy el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS- por sus siglas en inglés), del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. El producto pudiera contener nueces, un conocido alérgeno, el cual no está incluido en la etiqueta.

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

[[ver etiqueta](#)] :

- Paquetes de 16 oz. de "CANTELLA'S FULLY COOKED CHICKEN SAUSAGE WITH APPLES", los que demuestran unos números de identificación de lotes "10191100" ó "10191100R" y unas fechas sugeridas de vender/congelar de "12/03/2011" ó "12/06/2011"..

Cada paquete demuestra el número de establecimiento "P-6016" dentro de la marca de inspección del USDA. El producto sujeto a la retirada fue producido el 19 de octubre de 2011 y distribuido a establecimientos de ventas al detalle en el área sur de California. Según esté disponible, una(s) lista(s) de distribución para ventas será(n) colocada(s) 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. 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 problema fue descubierto mediante una querrela sometida a la atención de la compañía. La compañía considera incorrectas las etiquetas que fueron colocadas como resultado de un error en el itinerario de producción. 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 debe contactar a un proveedor de servicios de salud.

El FSIS conduce cotejos de efectividad sobre las retiradas para verificar que las firmas que efectúan retiradas notifiquen a sus clientes sobre las mismas y que se estén tomando los pasos necesarios para que el producto no esté disponible a los consumidores.

Los consumidores y los reporteros de noticias con preguntas sobre esta retirada, deben comunicarse con el Vice-Presidente de la compañía, Tony Cantella, al (800) 727-2676, ext. 106.

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.

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.

Síguenos por *Twitter*: 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).