

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Atiya Khan (202) 720-9113
FSIS-RC-098-2011

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

Nota de Editor: Esta notificación de retirada se ha actualizado en la página de internet del FSIS con una corrección a su clasificación de retirada, a una Retirada Clase II, con un bajo riesgo para la salud. Esta es la única actualización a este alerta de retirada.

WASHINGTON, 10 de diciembre del 2011- Silva Sausage Co., un establecimiento en Gilroy, Calif., retira aproximadamente 2,290 libras de productos de embutidos de chorizo, debido a error en la rotulación y porque podrían contener alérgenos no identificados, anunció hoy el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América. El producto contiene trigo, un conocido alérgeno, el cual no está declarado en la etiqueta.

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

- Empaques al vacío de 5 lbs. de “NETO’S MEXICAN CHORIZO 4/1.”

El producto sujeto a la retirada demuestra el número de establecimiento “6086” dentro del sello de inspección del USDA y se pueden identificar por el número de artículo “18062” y los códigos de lote “11279”, “11293”, “11304”, “11321”, “11333”, ó “11341”. El producto fue producido entre el 1 de octubre de 2011, y el 9 de diciembre de 2011, y distribuido para uso institucional en Santa Clara, California.

El FSIS descubrió el problema durante una revisión de etiqueta en el establecimiento. La revisión reveló que el cereal, el cual contenía trigo, fue utilizado en el producto e inadvertidamente dejado fuera de las etiquetas del producto. Ni el FSIS ni la compañía han recibido reportes de reacciones adversas debido al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por alguna reacción debe contactar a su proveedor de servicios de salud.

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.

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 y los medios de comunicación con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el Vice-Presidente de la compañía, Rick Martins, al (408) 293-5437.

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).

