

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Richard J. McIntire (202) 720-9113
FSIS-RC-020-2012

UNA FIRMA EN NEW JERSEY RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE POLLO DEBIDO A ERROR EN ROTULACIÓN Y ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 30 de marzo del 2012- Taylor Farms New Jersey, Inc. un establecimiento en Swedesboro, N.J. retira aproximadamente 187 libras de productos de pollo, debido a error en rotulación y podrían contener alérgenos no identificados, trigo y leche, los cuales no están declarados en la etiqueta.

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

- Bandejas de plástico de 10 onzas de “Good & Delish Island Seasoned Chicken”.
- Cajas de 12.5 lbs. de “Good & Delish Island Seasoned Chicken”.

Los productos demuestran también el número de establecimiento “P-34513” dentro de la marca de inspección del USDA en las etiquetas y posee códigos 089512 o 119312. Los productos demuestran fechas recomendadas de uso de 30 de marzo de 2012 al 4 de abril de 2012. Los productos fueron producidos el 24 de febrero de 2012, y el 14 de marzo de 2012, y fueron enviados a centros de distribución y locales de distribución en el área de la ciudad de Nueva York con documentos de identificación equivocados.

El problema fue reportado al FSIS por miembros del personal de producción de la compañía. 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 conduce rutinariamente cotejos de efectividad para verificar que las firmas que retiran los productos notifiquen a sus consumidores sobre la misma y de que se están tomando los pasos para asegurarse de que el producto ya no esté disponible a los consumidores. Conforme esté disponible, un(os) listado(s) de distribución será(n) colocado(s) en la página de internet del FSIS en:

http://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.

Los consumidores y la prensa con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con Roselyn Cordero en la sección de servicios al consumidor de la compañía, al (856) 241-0097, ext. 116. Los medios de comunicación con preguntas sobre la retirada deben contactar al Oficial de Operaciones en Jefe de la compañía, Alan Applonie, al (209) 830-3107.

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.

Label



#

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.