

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Atiya Khan (202) 720-9113
FSIS-RC-051-2011

UNA FIRMA EN OHIO RETIRA DEL MERCADO VARIOS PRODUCTOS DE CARNE MARINADA DEBIDO A ERROR EN ROTULACIÓN Y A ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 20 de julio del 2011- Malcom Meats, un establecimiento en Northwood, Ohio, retira aproximadamente 4,530 libras de varios productos de carne marinada con error en la rotulación y alérgenos no declarados. Los productos contienen conocidos alérgenos, trigo y soya, los cuales no están declarados en la etiqueta, según anunció hoy el Servicio de Inocuidad e Inspección del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA, por sus siglas en inglés)..

Los siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés): [\[Vea etiqueta \(formato PDF\)\]](#)

- Cajas de 10 lbs. que contienen 16 paquetes de 10 oz. de “STEAK SIRLOIN ANG CC AUSSIE H-CH”. con el código de identificación de “6778708”.
- Cajas de 10 lbs. que contienen 20 paquetes de 8 oz. de “STEAK SIRLOIN AUSSIE CAB”. con el código de identificación de “0648683”.
- Cajas de 10 lbs. que contienen 16 paquetes de 10 oz. de “STEAK SIRLOIN AUSSIE CAB”. con el código de identificación de “0648691”.
- Cajas de 10.5 lbs. que contienen 14 paquetes de 12 oz. de “STEAK SIRLOIN AUSSIE CAB”. con el código de identificación de “8415721”.
- Cajas de 10 lbs. que contienen 20 paquetes de 8 oz. de “STEAK SIRLOIN CULOTTE CH AUSSIE”. con el código de identificación de “0651299”.

Los productos sujetos a la retirada demuestran el número de establecimiento “EST. 2106” en la etiqueta de la caja. Estos productos fueron producidos en varias fechas anteriores al 20 de abril de 2011, y fueron enviadas a centros de distribución en Indiana, Missouri y Ohio para uso institucional.

El problema fue descubierto por la compañía durante una auditoría de etiqueta, y pudo haber ocurrido debido a que el trigo y la soya no estaban incluidos como componentes de los ingredientes en la mezcla de condimentos de la marinada utilizados en el producto. El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos

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.

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.

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.

Los consumidores con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el Presidente de la Compañía, Jerry Pasquale, al (419) 666-0702. Los medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con Charley Wilson al (281) 584-2423.

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.

Ask Karen está disponible como una aplicación para su iPad, iPhone o Android, para que pueda llevarla consigo a la tienda de comestibles, a la parilla de barbacoa, o donde quiera que usted pueda tener preguntas sobre inocuidad de los alimentos. Dirijase a “AskKaren.gov” en el navegador de su dispositivo móvil, o descargue la aplicación de forma gratuita desde la tienda de aplicaciones de Android.

#

¿Preguntas sobre inocuidad de alimentos? ¡Pregúntele a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS el cual puede proporcionarle información sobre inocuidad de alimentos las 24 horas/7 días a la semana.

Siga al FSIS en Twitter en

twitter.com/usdafoodsafes.

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.