

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Neil Gaffney (202) 720-9113
FSIS-RC-013-2013

UNA FIRMA EN TEXAS RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE POLLO Y TAMALES DE CERDO DEBIDO A ERROR EN ROTULACIÓN Y A ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 31 de enero del 2013- Isabella Foods, un establecimiento en El Paso, Texas, retira aproximadamente 685 libras de productos tamales, por error en rotulación y porque podrían contener alérgenos no identificados en la etiqueta. Los productos contienen trigo ó soya, conocidos alérgenos 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):

- Paquetes de 36-oz. que contienen 12 “Isabella Foods of El Paso Green Chicken Tamales” y demuestran el número de establecimiento “P-13389” dentro de la marca de inspección del USDA .
- Paquetes de 36-oz. que contienen 12 “Isabella Foods of el Paso Red Pork Tamales” y demuestran el número de establecimiento “P-1960” dentro de la marca de inspección del USDA .

Los productos fueron producidos hasta enero 18 de 2013 y distribuídos y vendidos a instituciones y establecimientos de ventas en el área de El Paso, Texas.

El problema fue descubierto por el personal del FSIS durante una revisión de etiqueta de rutina. El inspector del FSIS determinó que la soya era un sub-componente del ingrediente de la proteína vegetal texturizada en los productos de tamales verdes de pollo aunque no estaba declarado en la etiqueta. Durante la misma revisión, el FSIS también encontró que el trigo era un sub-componente del ingrediente de la proteína vegetal texturizada en los productos de tamales rojos de cerdo aunque no declarado en la etiqueta. Ni el FSIS, ni la compañía han recibido 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.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, para verificar que las firmas notifiquen a sus clientes sobre la misma, y de 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. 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 los representantes de los medios de comunicación con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el dueño de la compañía, Nelson Guerra, al (915) 590-1899.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual *Pregúntele a Karen*, visitando www.Pregunteleakaren.gov. Puede comunicarse con la Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, entre lunes a viernes de 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También 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).