



Oficina de Seguridad y Salud Ambiental
333 S. Beaudry Avenue, 20th Floor
Los Angeles, CA 90017
Phone: (213) 241-3199
Fax: (213) 241-6816



ALERTA DE SEGURIDAD

No. 09-01

ASESORAMIENTO DEL FDA SOBRE LOS PRODUCTOS
DE MANTEQUILLA DE MANÍ RETIRADOS

Enero 2009

Recientemente los medios de comunicación han emitido informes sobre intoxicación por Salmonela. La Administración de Drogas y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) emitió un informe sobre productos que contienen mantequilla de maní y pasta de maní que produce la Corporación Americana del Maní (PCA) y que son los ingredientes utilizados en varios productos como pasteles, galletas dulces o saladas, golosinas, cereal y helado.

La FDA creó una lista para acceso al público la cual enumera los productos y marcas vinculadas al retiro ampliado de la PCA. Adjunto aparece la lista de los productos retirados, que fue actualizada el 21 de enero de 2009. Esta lista está disponible en el sitio Web de la FDA: <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/peanutbutterrecall/index.cfm> y se actualizará con regularidad en caso de que se impongan mayores retiros y la FDA difunda información.

El Departamento de Servicios Alimenticios informa que los alimentos que se sirven en las cafeterías no presentan riesgos; asimismo, destacó que no se sirven productos retirados. No obstante, en caso de que cualquier producto de la lista esté a la venta en las tiendas para alumnos, recaudaciones de fondos u otras fuentes, los administradores del plantel deberán garantizar su colección y El Departamento de Servicios Alimenticios los recogerá para desechar los productos. Para programar una colección, favor de ponerse en contacto con la Red de Servicios Alimenticios al 213-241-2991.

Con base en la información disponible, el FDA y el LAUSD recomiendan lo siguiente:

1. No consuma ni prepare los alimentos que han sido retirados y deséchelos mediante las especificaciones de la Red de Servicios Alimenticios que aparecen arriba.
2. Posponga su consumo de otros productos que contengan mantequilla de maní (como galletas dulces o saladas, cereal, dulce y helado) hasta contar con información sobre la posibilidad de que el producto esté afectado.

Lo síntomas comunes de la intoxicación por *Salmonella* incluyen diarrea (en ocasiones con sangre), vómito, fiebre, y dolor estomacal dentro de 12 a 72 horas después del contacto con productos contaminados. La graduación de la infección varía de menor a grave en niños pequeños, personas de tercera edad o personas con deficiencia inmunológica, ya que presentan mayor riesgo de infección grave. La infección normalmente dura de 4 a 7 días, y casi todas las personas se recuperan sin tratamiento alguno.

Si presenta algunos de estos síntomas, por favor solicite atención médica. Los alumnos que presenten estos síntomas deberán acudir a la enfermería escolar. Favor de ponerse en contacto con la Oficina de Servicios Médicos para Alumnos al 213-765-2830 a fin de recibir información sobre la salud. Si tiene cualquier duda, llame a la Oficina de Seguridad y Salud Ambiental al 213-241-3199.

DISTRIBUTION: All Schools and Local District Offices

Attachment