

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Richard J. McIntire (202) 720-9113
FSIS-RC-062-2012

UNA FIRMA EN ILLINOIS RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS “BRATWURST” POR ESTAR ERRONEAMENTE ETIQUETADOS Y POR ALÉRGENOS NO DECLARADOS

WASHINGTON, 21 de septiembre del 2012- Makowski’s Real Sausage Co., un establecimiento en Chicago, Illinois, está retirando aproximadamente 1,305 libras de productos embutidos (salchichas) “bratwurst” ya cocinados, por estar mal etiquetados y por el alérgeno leche, el cual no estaba declarado en la etiqueta.

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

- Paquetes de 10 libras de “Real Sausage Co. COOKED WHITE BRATWURST 4-1”.
- Paquetes de 10 libras de “Real Sausage Co. COOKED WHITE BRATWURST 3-1”.

Los productos contienen el número de establecimiento “EST. 6844” dentro de la marca de inspección del USDA, y una de las fecha en formato Julián: 17812, 18812, 25112, 25712 o 26512. Los productos fueron producidos el 25 de junio, 5 de julio, 6 de septiembre, 12 de septiembre y 20 de septiembre del 2012, y fueron enviados hacia a distribuidores para servicio alimentario para hoteles, restaurantes u otros usos institucionales a través de Illinois.

El problema se descubrió por el FSIS a través de una revisión rutinaria de etiquetas y pudo haber ocurrido por causa de una confusión al imprimir la etiqueta del producto. Ni el FSIS, ni la compañía han recibido informes de reacciones adversas asociadas al consumo de estos productos. Las personas que estén preocupadas por una enfermedad deben comunicarse con su proveedor médico.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica 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 y medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con el presidente de la compañía, Nicole Makowski, at (312) 842-5330.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Pregúntele a Karen”, visitando PregunteleaKaren.gov. La Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, esta disponible en inglés y español y puede ser contactada de lunes a viernes, entre 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. Síguenos en Español por FSIS *Twitter*, en 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).

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.