

**ALERTA CLASE II**  
**RIESGO A LA SALUD: BAJO**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Catherine Cochran (202) 720-9113  
FSIS-RC-057-2012

## **UNA FIRMA EN WISCONSIN RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE SALCHICHAS DE PAVO CON QUESO CHEDDAR DEBIDO AL CONTENIDO DE MATERIALES QUE NO PERTENECEN AL PRODUCTO**

WASHINGTON, 15 de agosto del 2012- Johnsonville Sausage, LLC, un establecimiento en Sheboygan Falls, Wisconsin, está retirando aproximadamente 48,000 libras de embutidos (salchichas) de pavo con queso cheddar ("Turkey Sausage with Cheddar Cheese") debido a que podrían contener pedazos de guantes, anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

**Los productos bajo la lista de retirada incluyen (los nombres de los productos están mencionados en inglés-[ver la etiqueta](#)):**

- Paquetes empacados al vacío de 13.5-onzas de "Johnsonville Turkey Sausage with Cheddar Cheese".

Las paquetes pueden ser identificadas por el número de establecimiento "EST. P-34224" que se encuentra dentro de la marca de inspección del USDA y una fecha óptima ("best-by) de "08/20/2012" Los embutidos (salchichas) de pavo con queso cheddar (fueron producidas el 22 de mayo del 2012 y distribuidos hacia establecimientos a través de la nación.

La compañía alerto al FSIS sobre el problema luego de recibir dos querellas por parte de consumidores. Actualmente, ni el FSIS o la compañía han recibido informes de lesiones o enfermedades a causa del consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por lesiones o alguna enfermedad debe comunicarse con un 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 con preguntas sobre esta retirada deben comunicarse con el centro de relaciones públicas de Johnsonville, al 1-800-270-4662. Los medios de comunicación con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con Chistie Moore, supervisora de comunicaciones, al (920) 453-7422.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas, 24 horas al día, a nuestra representante virtual "Pregúntele a Karen", visitando [PregunteleKaren.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/](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](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).

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
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.