

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Neil Gaffney (202) 720-9113
FSIS-RC-026-2012

UNA FIRMA EN COLORADO RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS EMBUTIDOS POR SER ROTULADOS ERRONEAMENTE Y POR ALÉRGENOS NO DECLARADOS

WASHINGTON, 20 de abril del 2012- Old Style Sausage, un establecimiento en Denver, Colorado, está retirando aproximadamente 3,00 libras de productos embutidos (salchichas) debido a que los productos están mal etiquetados y contienen un alérgeno no declarado en la etiqueta. Los productos contienen huevo, un conocido alérgeno, que no estaba declarado en la etiqueta.

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

- Cajas de 12-libras de "Old Style Sausage Bratwurst German Brand Sausage"
- Cajas de 12-libras de "Colorado Rocky Brat Amber Beer Bratwurst"
- Cajas de 12-libras de "Old Style Sausage Boulder Porter Bratwurst"
- Cajas de 12-libras de "Rocky Brat 1 Colorado Rocky Bratwurst"
- Cajas de 12-libras de "Old Style Sausage Rocky Brat II Colorado Rocky Bratwurst"
- Cajas de 12-libras de "Old Style Sausage Rocky Brats III Colorado Rocky Bratwurst"
- Cajas de 12-libras de "Colorado Rocky Brat Pork & Elk Bratwurst"
- Cajas de 12-libras de "Colorado Rocky Brat Pork & Buffalo Bratwurst"

Los productos no contienen una fecha de empaque o de código, pero pueden tener el número de establecimiento "EST. 8126" dentro de la marca de inspección del USDA. Las salchichas, producidas antes del 18 de abril del 2012, fueron distribuidas hacia restaurantes en Colorado.

El problema se descubrió por medio de una evaluación rutinaria en inocuidad alimentaria y pudo haber ocurrido como resultado de un cambio en la fórmula de ingredientes. Ni el FSIS, ni la compañía han recibido informes de reacciones adversas asociadas al consumo de los productos vendidos por Old Style Sausage. 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 dueño de la compañía Michael Deborski, al (303) 666-8240.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas, 24 horas al día, a nuestra representante virtual "Pregúntele a Karen", visitando www.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.