

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ELEVADO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bryn Burkard (202) 720-9113
FSIS-RC-048-2009

UNA FIRMA EN WASHINGTON RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS CONGELADOS DE SALCHICHAS DEBIDO A ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 11 de septiembre del 2009- , Cascioppo Brothers Meats, Inc., un establecimiento en Seattle, WA, retira de forma voluntaria, aproximadamente 2,000 libras de productos congelados de salchichas, porque podrían contener alérgenos no identificados, leche y soya, 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). La leche y soya son alérgenos conocidos, pero éstos no están declarados en las etiquetas.

Los siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés): [[Vea la Etiqueta](#)]

- Cajas de 10-libras que contienen dos (2) "chubs" de 5 libras de la marca *Cascioppo Sausage* "LINGUISA SAUSAGE." Cada etiqueta lleva uno de los siguientes códigos de identificación de las cajas: "08240826;" "08170818;" "07140716;" "07270728;" "07270727;" "06290701;" "06170617;" "05180518;" "04270429;" "02230225;" "03110312;" ó "09020903."
- Cajas de 10-libras de la marca *Cascioppo Sausage* "LINGUISA SAUSAGE LINKS." Cada etiqueta lleva uno de los siguientes códigos de identificación de las cajas: "08240826;" "08170818;" "07140716;" "07270728;" "07270727;" "06290701;" "06170617;" "05180518;" "04270429;" "02230225;" "03110312;" ó "09020903."

Las cajas llevan el número de establecimiento de "EST. 17428" dentro del sello de inspección del USDA y también se recomienda mantener refrigerado el producto o "KEEP REFRIGERATED". Los productos congelados de salchichas fueron producidos en varias fechas entre el 10 de marzo del 2009 y el 10 de septiembre del 2009 y fueron distribuidos a restaurantes y establecimientos inspeccionados por el FSIS para un procesamiento adicional en Washington.

El problema fue descubierto por el FSIS durante una revisión rutinaria de las etiquetas del producto. El FSIS 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 médico. El FSIS conduce rutinariamente verificaciones de la efectividad de las retiradas para verificar que las firmas envueltas en las retiradas notifiquen a sus consumidores, incluyendo a los restaurantes, de la retirada y que los pasos seguidos para asegurarse de que el producto no esté disponible para los consumidores.

La prensa y los consumidores con preguntas sobre la retirada, deben dirigirse a Tony Cascioppo al (206)-719-7905.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad de los alimentos pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”), visitando Askkaren.gov . La Línea de información gratuita sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, está disponible en inglés y en 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 de alimentos 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.



www.fsis.usda.gov

**¿Preguntas Acerca de la
Inocuidad de Alimentos?
¡Pregúntele a Karen!**

Sistema Automatizado de
Respuestas del Servicio de
Inocuidad e Inspección de los
Alimentos 24/7

Última Modificación: 11 de septiembre del 2009

Etiqueta del Producto





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.