

**ALERTA CLASE I**  
**RIESGO A LA SALUD: ALTO**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Peggy Riek (202) 720-9113  
FSIS-RC-050-2009

## **UNA FIRMA EN MISSOURI RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE SALCHICHAS DEBIDO A UN ETIQUETADO ERRONEO Y ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS**

WASHINGTON, 24 de septiembre del 2009- Frick's Quality Meats, un establecimiento en Washington, Missouri, está retirando del mercado aproximadamente 756 libras de productos de salchichas de hígado Braunschweiger, debido a que por inadvertencia fueron empacadas con una etiqueta de bolonia óptima ("Premium bologna") y contienen ingredientes con leche que no están declarados en la etiqueta. Leche es conocido como un posible alérgeno y éste no está declarado en al etiqueta.

**El siguiente producto está bajo la lista de retirada (el nombre del producto está mencionado en inglés):**

- Rollos de 16 onzas de "FRICK'S, QUALITY MEATS SINCE 1986, PREMIUM BOLOGNA, POULTRY FREE". Cada paquete de rollo contiene una fecha que aparece en inglés como "USE BY: DEC 15-09" y el número de establecimiento "EST. 2949" dentro de la marca de inspección del USDA.

Los productos de salchichas de hígado Braunschweiger fueron producidos el 13 de agosto del 2009 y fueron distribuidos a tiendas de venta al detalle en Arkansas, Illinois, Indiana, Kentucky, Missouri y Tennessee.

Una vez completado el listado de tiendas, a las cuales el producto fue distribuido, éste estará publicado en la página electrónica del FSIS en [http://www.fsis.usda.gov/FSIS\\_Recalls/Open\\_Federal\\_Cases/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp)

El problema fue descubierto por la compañía al realizar una verificación del producto. El FSIS no ha recibido reporte alguno de enfermedades asociadas con el consumo de dicho producto.

El FSIS lleva a cabo inspecciones rutinarias para verificar que las firmas que emiten retiradas notifiquen a sus clientes acerca de la retirada, y cerciorar que se sigan los pasos correspondientes para asegurar que los productos ya no estén disponibles para los consumidores.

Los consumidores con preguntas sobre dicha retirada deben comunicarse con el director control de calidad, Adam Risch, al (636) 239-2200. Los trabajadores de la prensa con preguntas sobre la retirada, deben dirigir sus preguntas al vicepresidente de operaciones, Rick Jackson, al (636) 239-2200

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual "Ask Karen" ("Pregúntele a Karen"), visitando [Askkaren.gov](http://Askkaren.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.

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
<b>Retirada Clase I</b>	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.
<b>Retirada Clase II</b>	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.
<b>Retirada Clase III</b>	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.

El USDA es un proveedor y empleador de igual oportunidad. Para reportar una querrela de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, al Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington DC 20250-9410 o llame al (800) 795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).