

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Adam Tarr (202) 720-9113  
FSIS-RC-052-2012

## **UNA FIRMA EN WISCONSIN RETIRA HAMBURGUESAS CON TOCINETA Y QUEZO DEBIDO A QUE PODRÍAN CONTENER MATERIALES EXTRAÑOS**

**WASHINGTON, el 2 de agosto del 2012** – Kenosha Beef International, LTD., un establecimiento en Kenosha, Wisconsin, retira del mercado, aproximadamente 37,600 libras de productos de hamburguesas con tocineta y queso, congelados, ya que podrían contener materiales extraños, según fuera 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 siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés): [ [Vea etiqueta](#) ]

- Cartones de 2 lbs. que contienen 6 hamburguesas de **Sam's Choice Fireside Gourmet Black Angus Beef Bacon and Aged Cheddar**.

Todos los productos fueron producidos el 11 de junio de 2012. Los paquetes demuestran en número de establecimiento "EST425B" y una fecha recomendada de uso "best if used by" en un código 120812B rociada en tinta en el panel en cartón. Los productos fueron distribuidos en Indiana, Maine, Carolina del Norte, Ohio, Pennsylvania, Carolina del Sur y Wisconsin.

El FSIS fué alertada del problema por la firma después de la compañía haber recibido una querrela de un consumidor. Ni el FSIS, ni la compañía han recibido reportes de lesiones o enfermedad relacionada con el consumo de este producto. Cualquier persona preocupada por alguna enfermedad debe contactar a un proveedor de servicios de salud.

El FSIS conduce rutinariamente verificaciones de la efectividad de las retiradas de los productos para verificar que las firmas envueltas en las retiradas, notifiquen a sus consumidores de la retirada y de los pasos a seguir para asegurarse que el producto no esté disponible para los consumidores.

Los consumidores con preguntas relacionadas con esta retirada deben contactar a Tom Henderson, Director de Control de Calidad, al 1-800-541-16685 x1351. Los medios de comunicación con preguntas respecto a esta retirada deben contactar a Dennis Vignieri, Presidente, al 1-800-541-1685 ext. 1205.

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](http://Askkaren.gov) o llamando a la Línea de Información Gratuita sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y en español y que puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También usted puede escuchar mensajes grabados sobre inocuidad de alimentos disponibles 24 horas al día.

Etiqueta | [agrandar imagen](#) (formato PDF)



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.

Siga al FSIS en Twitter en [@usdafoodsafes](https://twitter.com/usdafoodsafes)

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).

Última Modificación: 2 de agosto del 2012

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