

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Catherine Cochran (202) 720-9113  
FSIS-RC-18-2011

## **UNA FIRMA EN NUEVA YORK RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE BOLOÑA DEBIDO A DESVIACION DE PROCESAMIENTO Y POSIBLE CONTAMINACION CON LA ENTEROTOXINA *STAPHYLOCOCCUS AUREUS***

WASHINGTON, el 9 de marzo del 2011- la compañía Zweigle, un establecimiento en Rochester, Nueva York, está retirando del mercado aproximadamente 2,997 libras de productos de boloña ya que podrían estar contaminados con con la enterotoxina *Staphylococcus aureus*; anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA, por sus siglas en inglés).

**Los siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés):**

- Cajas que contienen dos empaques de 10 libras de “PRICE CHOPPER German Brand Bologna Made With Pork & Chicken.”

Cada empaque de 10 libras demuestra el número de establecimiento “EST. 5333” dentro del sello de inspección del USDA. Los productos fueron producidos el 5 de enero de 2011. Cada empaque demuestra además una pegatina blanca que incluye el código “007” y la fecha para usar de “03/08/11.” Los productos fueron enviados a centros de distribución en Nueva York. Conforme estén disponibles, una(s) lista(s) de distribución serán colocadas en la página de Internet 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)

Luego de descubrir un desperfecto en su ahumadero, la planta reanudó la cocción de los productos de boloña y los envió al centro de distribución. Durante actividades rutinarias de inspección, el FSIS descubrió que el tiempo de retraso en reanudar la cocción del producto creó un ambiente adecuado como para producir potencialmente la enterotoxina *Staphylococcus aureus*. El FSIS no ha recibido reportes de enfermedades asociadas con el consumo de estos productos. Las personas preocupadas por alguna enfermedad deben comunicarse con un médico.

El FSIS rutinariamente conduce retiradas de alimentos para verificar la efectividad de las retiradas por parte de las firmas para notificar a sus consumidores (incluyendo restaurantes) acerca de la retirada y de los pasos a seguir para asegurarse de que el producto no esté disponible para los consumidores.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas deben dirigirse al el Oficial en Jefe de Operaciones Kevin Salva, al (585) 546-1740.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad de 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 la Línea de Información gratuita sobre Carnes y Aves del USDA, al 1-888-674-6854, que 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 usted puede escuchar mensajes grabados sobre la 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/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/) para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

| <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.  |