

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Joan Lindenberg (202) 720-9113
FSIS-RC-025-2011

**UNA FIRMA EN PENNSYLVANIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE BOLOÑA
LEBANON DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *E. COLI* 0157:H7**

WASHINGTON- 22 de marzo del 2011 – Palmyra Bologna Company, Inc., un establecimiento en Palmyra, Pennsylvania, retira del mercado aproximadamente 23,000 libras de productos de Boloña Lebanon ya que podrían estar contaminados con *E. coli* O157:H7, según fue 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 boloña Lebanon es una salchicha fermentada, semi-seca. Este producto tiene una apariencia similar al salami.

Los productos **para consumidores** incluidos bajo la retirada son (los nombres de los productos están en inglés) [[ver etiquetas - formato pdf](#)]:

- Paquetes de 6-onzas de “SELTZER’S BEEF LEBANON” con un código de lote “01351” y una fecha recomendada de uso (“best-by date”) de “20 de abril de 2011” impreso en el paquete.
- Paquetes de 12-onzas de “SELTZER’S BEEF LEBANON” con un código de lote “01351” y una fecha recomendada de uso (“best-by date”) de “20 de abril de 2011” o “21 de abril de 2011” impreso en el paquete.
- Paquetes de 16-onzas de “SELTZER’S BEEF LEBANON” con un código de lote “01351” y una fecha recomendada de uso (“best-by date”) de “22 de abril de 2011” impreso en el paquete.

Cada paquete demuestra una etiqueta con el número de establecimiento “EST.474” dentro de la marca de inspección del USDA, en adición al código de lote “01351” y una fecha recomendada de uso (“best-by date”) según estipulado anteriormente. Los productos sujetos a la retirada fueron producidas en diciembre del 2010 y enviadas a centros de distribución en California, Colorado, Maryland, Nueva York y Pennsylvania para su distribución sucesiva a establecimientos de ventas al detalle.

Los productos **para comerciantes detallistas** incluidos bajo la retirada son (los nombres de los productos están en inglés):

- Sacos de embutidos enteros de “SELTZER’S BEEF LEBANON” con un código de lote “01351” o “06337” y una fecha recomendada de uso (“best-by date”) de “14 de febrero de 2011”, “15 de febrero de 2011”, “16 de febrero de 2011” o “28 de febrero de 2011”, impreso en el paquete.
- Medio-sacos de embutidos enteros de “SELTZER’S BEEF LEBANON” con un código de lote “01351” o “06337” y una fecha recomendada de uso (“best-by date”) de “6 de abril de 2011”, “7 de abril de 2011”, “16 de abril de 2011” o “19 de abril de 2011”, impreso en el paquete.
- Cajas de 12-libras al por mayor de embutidos rebanados “SELTZER’S BEEF LEBANON”

con un código de lote “01351” y una fecha recomendada de uso (“best-by date”) de “21 de abril de 2011” impreso en el paquete.

Cada paquete demuestra una etiqueta con el número de establecimiento “EST.474” dentro de la marca de inspección del USDA, en adición al código de lote “06337” ó “01351”. Estas fueron vendidas a comercios de ventas al detalle y pudieran haber sido rebanadas adicionalmente y re-empacadas para ventas al detalle. Los productos sujetos a la retirada fueron producidas en diciembre del 2010 y enviadas a centros de distribución en California, Colorado, Maryland, Nueva York y Pennsylvania para su distribución sucesiva a establecimientos de ventas al detalle.

Conforme esté disponible, un(os) listado(s) de distribución serán colocados en la página de internet del FSIS en www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

El FSIS ha sido notificada de una investigación sobre E. coli O157:H7 el 10 de marzo de 2011. Se está trabajando en conjunto con los [Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades \(CDC\)](#) y los respectivos representantes de Salud Pública estatales. Cuatro (4) casos-pacientes han sido identificados en N.J., N.C. y Pa. con fecha de inicio de enfermedad de entre el 28 de enero de 2011 y el 12 de febrero de 2011. Como resultado de la investigación epidemiológica, el FSIS determinó que existe un vínculo entre los productos de boloña Lebanon y las enfermedades en los estados. El FSIS continúa trabajando con el CDC, los respectivos representantes de Salud Pública estatales y la compañía bajo investigación. Cualquier persona con síntomas de enfermedades transmitidas por los alimentos debe contactar a un proveedor de servicios de salud.

El FSIS conduce rutinariamente 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.

E. coli O157: H7 es una bacteria potencialmente letal que puede causar diarrea con sangre, deshidratación y en los casos más severos, fallo renal. Los muy jóvenes, las personas de edad avanzada y las personas con el sistema inmunológico débil están más susceptibles a enfermedades transmitidas por alimentos.

Los medios de comunicación con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con Rebecca Kleha al (717) 232-5554, ext 164. Los consumidores con preguntas relacionadas a la retirada deben contactar a la compañía al 1-800-282-6336.

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. o la Línea de Información gratis 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, de 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.

El USDA provee igualdad de oportunidad y de empleo. Para someter una querrela por discriminación, escriba al: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (800) 795-3272 (mensaje hablado) o (202)720-6382 (TDD)

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.

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.