SERVICIO DE INOCUIDAD E INSPECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Retirada de Alimentos

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ELEVADO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Richard J. McIntire (202) 720-9113
Para consultas al FDA:
Patricia El-Hinnawy (301) 796-4763
FSIS-RC-25-2013

UNA FIRMA EN NUEVA YORK RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS CONGELADOS DE MINI QUESADILLA, PIZZA, FILETE DE QUEZO Y OTROS PRODUCTOS DE MERIENDA DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *E. COLI* 0157:H7

WASHINGTON- 28 de marzo del 2013 – Rich Products Corporation, un establecimiento en Buffalo, NY está retirando del mercado aproximadamente 196,222 libras de productos de meriendas y bocadillos congelados de quezadilla de pollo y otros, tratados con calor, pero no completamente cocidos, ya que podrían estar contaminados con *E. coli* O157:H7, 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 productos incluidos bajo la retirada son (los nombres de los productos están en inglés): Ver etiqueta (en formato PDF)

- Empaques de cartón de 7.2-oz. de "Farm Rich mini pizza slices with cheese pepperoni and sauce in pizza dough", con código UPC 041322376909 con fecha sugerida de uso de May 15 ó May 16, 2014.
- Empaques de de cartón de 22-oz. de "Farm Rich mini pizza slices with cheese pepperoni and sauce in pizza dough", con código UPC 041322356437 con fecha sugerida de uso de May 15 ó May 16, 2014.
- Sacos de 18-oz. de "Farm Rich miniquesadillas with cheese, grilled white meat chicken in a crispy crust", con código UPC 041322356352 con fecha sugerida de uso de May 14, 2014.
- Sacos de 21-oz. de "Farm Rich philly cheese steaks with cheese, beef & onions in a crispy crust", con código UPC 041322356345 con fecha sugerida de uso de May 13, 2014.

Cada empaque de producto mencionado contiene el número de establecimiento "EST.27232" ó "P-27233" dentro de la marca de inspección del USDA.

En adición, los siguientes productos, los cuales caen bajo jurisdicción del FDA, están también sujetos a la retirada. El FSIS está distribuyendo este parte de prensa para notificar que estos productos están considerados potencialmente adulterados y deben ser descartados o destruidos

PREPARAR ADECUADAMENTE LA CARNE MOLIDA DE RES PARA EL CONSUMO

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA 1-888-674-6854 o visite www.fsis.usda.gov

Lávese las manos con agua jabonosa por al menos 20 segundos antes y después de manejar carnes y aves crudas.
Lave las tablas de cortar, platos y utensilios con agua caliente jabonosa. Limpie los derrames inmediatamente.
Mantenga las carnes, aves, pescados crudos lejos de otros alimentos que no va a cocinar. Use una tabla de cortar para carnes, aves y productos de huevo crudos y otra diferente para y alimentos cocidos.
Los consumidores solo deben consumir carne molida de res o hamburguesas hechas con carne molida de res que han sido han sido cocidas hasta una temperatura interna adecuada de 160 ºF (71.1 ºC).
El color NO es un indicador confiable para saber si la carne molida de res o las hamburguesas preparadas con carne molida de res han sido cocidas hasta una temperatura lo suficientemente alta como para matar bacterias dañinas, como *E. coli* O157:H7.
La única manera de estar seguro que la carne molida de res ha sido cocida hasta una temperatura suficientemente alta como para matar bacterias dañinas es el midiendo la temperatura interna con un termómetro para alimentos
Refrigere las carnes y aves crudas dentro de un plazo de dos horas después de la compra o una hora si las temperaturas exceden 90 ºF (32.2 ºC). Refrigere las carnes y aves cocidas dentro de dos horas después de cocinarlas.

adecuadamente:

- Cartones de 22-oz. de “Farm Rich mozzarella bites in pizzeria style crust”, con código UPC 041322374431 con fecha sugerida de uso de May 19, 2014.
- Cartones de 7-oz. de “Farm Rich mozzarella bites in a pizzeria style crust”, UPC code 041322376916 con fecha sugerida de uso de May 19, 2014.
- Sacos de 22-oz. de Market Day Mozzarella Bites, UPC code 041322804358 con una fecha sugerida de uso May 12, 2014.

Los productos sujetos a la retirada fueron producidos entre el 12 de noviembre de 2012 y el 19 de noviembre de 2012 y distribuídos para ventas al detalle a nivel nacional. Tanto el FSIS como el establecimiento están preocupados de que algunos de estos productos puedan estar presentes en los congeladores de los consumidores.

El FSIS fue notificado de una investigación interestatal sobre enfermedades por *E. coli* 0121 el 19 de marzo de 2013. Muestras de alimento fueron tomadas de una persona enferma en Nueva York como parte de esta investigación, y analizada por el Laboratorio Wadsworth del Departamento de Salud del estado de Nueva York. En la actualidad, el grupo incluye 24 casos en 15 estados. Una muestra de mini quesadilla de pollo congelada de Farm Rich de un caso en New York arrojó positivo a la cepa del brote de *E. coli* 0121. Ocho casos en Michigan, Mississipi, New York, Ohio, Pennsylvania, Texas y Virginia reportaron haber consumido productos Farm Rich. El FSIS continúa su labor de investigación con colegas federales y estatales, incluyendo el Departamento de Salud del Estado de Nueva York, el Departamento de Agricultura y Mercados, la Administración Federal de Alimentos y Drogas (FDA por sus siglas en inglés), y los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés).

El FSIS conduce rutinariamente retiradas de alimentos para verificar la efectividad de las retiradas por parte de las firmas para notificar a sus consumidores. Conforme esté disponible, una lista de distribución será colocada en la página de internet del FSIS en: www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

Muchos laboratorios clínicos no realizan análisis para detectar E. coli productores de otras toxinas que la 0157 Shiga toxin – productora del E.coli (STEC), como las STEC 026, 0103, 045, 0111, 0121 ó 0145 debido a que son difíciles de identificar. La infección con *E. coli* 0121 puede resultar en dehidratación, diarrea con sangre y dolores abdominales por 2-8 dias (3-4 dias en promedio) luego de la exposición al organismo. Mientras la mayoría de las personas se recuperan en una semana, algunos desarrollan un tipo de fallo renal llamado HUS, Hemolytic Uremic Syndrome (Síndrome Urémico Hemolítico). Esta condición puede ocurrir entre personas de cualquier edad, pero es más común en niños menores de 5 años y adultos mayores. Los síntomas de HUS pueden incluir fiebre, dolores abdominales, tono de piel pálido, fatiga, pequeños moretones en la piel o sangrados nasales o bucales inexplicables, disminución de orina e hinchazón. Las personas que experimenten estos síntomas deben buscar tratamiento médico de emergencia inmediatamente.

Los consumidores con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con la línea de cnsumidores de la compañía al (888) 220-5955 de 8 a.m. a 8 p.m. (hora del este), de lunes a viernes ó visite la página de internet de la compañía en www.farmrich.com . Los medios de comunicación con preguntas realcionadas a esta retirada deben contactar al Vice-Presidente de Comunicaciones de la compañía, Dwight Gram, al (716) 878-8749.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad de alimentos pueden hacer preguntas en inglés, 24

horas al día, a nuestra representante virtual "Pregúntele a Karen", visitando pregunteleakaren.gov, ó por medio de un teléfono celular inteligente a m.pregunteleakaren.gov. La Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, 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 en:
www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Problems_With_Food_Products/index.asp .

Listado de distribución (en formato PDF)

#

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.