
Retiran en EE.UU. millones de pizzas contaminadas con bacterias

05/04/2013



Los productos que fueron censurados pertenecen a la empresa Rich Products Corp, con base en Buffalo, Nueva York, y tenían fecha de vencimiento en septiembre de 2014, indicó la cadena NBC News.

La última recogida de productos se concretó el 28 de marzo, cuando autoridades sanitarias neutralizaron 196 mil paquetes de pizzas, y otras comidas congeladas como quesadillas y emparedados.

Desde inicios de 2013, 24 personas en 15 estados enfermaron por ingestión de la bacteria y siete de ellas aún están hospitalizados, confirmó el Centro de Control y Prevención de Enfermedades.

En octubre pasado autoridades sanitarias en Carolina del Norte avisaron de un brote de contaminación con el microbio *Escherichia Coli*, al tiempo que 13 pacientes fueron aislados para evitar la propagación a otras regiones estadounidenses.

Entre los afectados estuvieron cuatro niños, atendidos en hospitales de aquel estado por síntomas de fallas renales, detalló un comunicado de la Oficina de Servicios Humanos del departamento regional de salud.

La Escherichia Coli es una enterobacteria que se encuentra generalmente en los intestinos animales, y por ende en las aguas negras. Produce una potente toxina y puede ocasionar enfermedades graves como el síndrome urémico hemolítico.
