

Nestlé USA



800 NORTH BRAND BLVD.  
GLENDALE, CA 91203  
TEL (818) 549-6000

Nestleusa.com

Para publicación inmediata:  
9 de julio de 2009

Para más información, contactar a:  
Laurie MacDonald, Nestlé USA  
(818) 549-6235  
Roz O'Hearn, Nestlé Prepared Foods  
(440) 264-5170

Novedades sobre la revocatoria del mercado de la masa de galletas refrigerada  
Nestlé® TOLL HOUSE® al 9 de julio de 2009

La FDA da a conocer su informe sobre la inspección realizada en la planta de  
Nestlé en Danville, VA - La FDA emitió observaciones y concluyó que  
no se detectó la bacteria E. coli O157:H7 ni en la fábrica ni en el equipamiento

(SOLON, Ohio) – 9 de julio de 2009 – La División de Repostería de Nestlé USA  
continúa trabajando en estrecha y plena colaboración con la Administración de  
Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos (FDA) y los Centros para el Control y la  
Prevención de Enfermedades (CDC) en una investigación sobre las enfermedades  
causadas por la bacteria E. coli O157:H7 asociadas con el consumo de la masa de  
galletas refrigerada en forma cruda. El 29 de junio de 2009, la FDA confirmó la presencia  
de la bacteria E. coli O157:H7 en una muestra retenida de la masa en barra refrigerada  
para galletas con trocitos de chocolate Nestlé Toll House de 16.5 oz. El producto tiene el  
código de fecha 9041 y el aviso de vencimiento “Consumir preferentemente antes del 10  
de JUNIO de 2009”. “Estamos muy preocupados por las personas que han contraído la  
bacteria E. coli O157:H7 y lamentamos profundamente lo ocurrido”, comentó Paul Bakus,  
Gerente General de la División de Repostería de Nestlé.

-continúa-

Hoy, la FDA reveló un resumen de sus conclusiones sobre la inspección que recientemente llevó a cabo en la planta de Nestlé en Danville. El informe se titula “Form FDA 483” (Formulario 483 de la FDA). El Formulario 483 refleja las observaciones del inspector y está diseñado para garantizar que las operaciones de fabricación de la compañía cumplan con los requisitos regulatorios vigentes.

Los investigadores federales, que pasaron más de una semana en la planta de Danville, no detectaron la presencia de la bacteria E. coli O157:H7 ni en la fábrica ni en el equipamiento. Las pruebas realizadas por Nestlé reflejan los mismos resultados.

El Formulario 483 contiene dos observaciones. Se cree que ninguna de ellas guarda relación alguna con la presencia de la bacteria E. coli O157:H7 que se había encontrado en la muestra retenida. La primera observación estaba relacionada con el diseño de una válvula de compuerta utilizada en una tolva para ingredientes secos. La válvula requería una superficie más lisa y pulida para facilitar la limpieza. La segunda observación de la FDA fue acerca del goteo condensado proveniente de una tubería de refrigeración sobre un “rastrillo” de metal (es decir, una gran espátula de metal) que es utilizado para quitar la masa de galleta de la batidora. Ambas observaciones han sido corregidas.

Como parte de la inspección y a través de pruebas independientes adicionales, se han realizado más de 1,000 pruebas en la planta de Danville, incluyendo extensas tomas de muestras y análisis de las condiciones ambientales. Nestlé también desmontó sus líneas de producción para que se pueda realizar una inspección exhaustiva, llevó a cabo rigurosas pruebas en equipos e ingredientes y ha analizado cuidadosamente sus procedimientos de control de calidad y de seguridad de los alimentos. A fin de validar estos procedimientos, paulatinamente se está introduciendo una producción controlada en algunas líneas de producción. Científicos de la FDA, CDC y del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) han estado trabajando junto con nueve microbiólogos (PhD) de Nestlé en esta rigurosa investigación.

-continúa-

Nestlé anunció la revocatoria voluntaria del mercado de la masa de galletas refrigerada Nestlé Toll House el 19 de junio de 2009. Para nosotros, la salud y la seguridad de nuestros consumidores son dos factores sumamente importantes; es por esta razón que comenzamos a retirar el producto del mercado mientras aún se estaba llevando a cabo la investigación. La retirada no abarca otros productos Nestlé Toll House, tales como las galletas ya horneadas Toll House compradas fuera de casa, todas las variedades de bocaditos Nestlé Toll House, barras de chocolate para hornear, o cacao, y helados Dreyer's y Edy's con ingredientes de masa de galleta Nestlé Toll House.

La retirada del mercado tampoco comprende los productos de masa de galletas Nestlé Professional™ destinados a los establecimientos de servicios gastronómicos, tales como la masa de galletas congelada Nestlé Toll House y los diversos productos para incorporar a la masa de galletas comprados fuera de casa.

Se recomienda a los consumidores que compraron los productos retirados del mercado que no los consuman. En cambio, Nestlé les solicita que devuelvan estos productos a la tienda de comestibles más cercana a su domicilio para obtener un reembolso del costo total de dichos productos. También se les recomienda encarecidamente que no ingieran la masa cruda, tal como lo advierten las etiquetas de nuestros productos. Los consumidores que tengan alguna pregunta pueden comunicarse con el Servicio de Atención al Consumidor de Nestlé al 1-800-559-5025 o visitar nuestro sitio web [www.verybestbaking.com](http://www.verybestbaking.com).

# # #