



DEPARTAMENTO DE SALUD
DIVISIÓN DE EPIDEMIOLOGÍA E INVESTIGACIÓN

**RETIRO DEL MERCADO
DE PRODUCTO MANUFACTURADO POR
Schreiber Foods, Inc.
11 de junio de 2024**

Sistema de Vigilancia de Enfermedades
Transmisibles por Alimentos y/o Agua

Información de retirada del mercado Productos Schreiber Foods, Inc

Como parte de una investigación en curso de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA por sus siglas en inglés), se inició el 3 de mayo de 2024 un retiro voluntario de productos de queso crema del fabricante Schreiber Foods, Inc. con la firma responsable del retiro Grande Cheese Company. La razón del retiro del mercado es debido a una posible contaminación por Salmonella. Las pruebas de productos de rutina de la empresa identificaron la presencia de Salmonella (*Salmonella bovismorbificans*) en dos lotes de productos de “whey products” y de un lote de productos de lactosa en las instalaciones de Friendship, WI. Los productos fueron distribuidos en California, Florida, Iowa, Illinois, Indiana, Massachusetts, Maryland, Michigan, Minnesota, Missouri, North Carolina, New Jersey, New York, Ohio, Pennsylvania, Texas, Virginia, Washington, Wisconsin y Puerto Rico. El retiro del mercado es de clasificación clase II y se encuentra activo al momento de la redacción de este informe.

La lista de productos asociados al retiro se encuentra en el Anejo I. Se insta a la ciudadanía a verificar los productos en sus hogares y, en caso de tener alguno de los productos mencionados en el listado con las especificaciones mencionadas, descartarlos echándolos al zafacón inmediatamente.

La bacteria Salmonella es un organismo que puede causar infecciones graves y, a veces, fatales en niños pequeños, personas frágiles o de edad avanzada, y en otras personas con sistemas inmunológicos debilitados. Aunque en raras ocasiones, la infección por Salmonella puede llegar al torrente sanguíneo y provocar enfermedades más graves, como infecciones arteriales (es decir, aneurismas infectados), endocarditis y artritis.

Los síntomas más comunes de la Salmonella son diarrea (en ocasiones con sangre), fiebre, dolor abdominal dolor de cabeza, escalofríos, náuseas y/o vómitos. Usualmente, los síntomas comienzan de 6 horas a 6 días luego de haber estado expuesto a la bacteria. La enfermedad dura de 4 a 7 días, y la mayoría de las personas se recuperan sin tratamiento. En los casos en que la diarrea sea muy aguda, puede requerirse hospitalización por lo que se alerta a la ciudadanía a monitorear sus síntomas y de presentar alguno, buscar asistencia médica.

Para información sobre salmonella y otros organismos que causan enfermedades infecciosas, acceda www.salud.pr.gov/seguridad_alimentos.



Recomendaciones de salud pública sobre este retiro del mercado

- No consumir ningún producto retirado del mercado. Descartarlos a la basura.
- De presentar algún síntoma gastrointestinal contactar y/o visitar a su proveedor de salud.
- Los negocios no deben vender ni servir los productos asociados al retiro del mercado.

Para información sobre organismos que causan enfermedades infecciosas, acceda www.salud.pr.gov/seguridad_alimentos.



Anejo I
Lista de productos, número de retirada, clasificación,
información de código, cantidad de productos y razón para la retirada.

Event Details

Event ID:

94578

Voluntary / Mandated:

Voluntary: Firm initiated

Product Type:

Food

Initial Firm Notification of Consignee or Public:

Two or more of the following: Email, Fax, Letter, Press Release, Telephone, Visit

Status:

Ongoing

Distribution Pattern:

CA, FL, IA, IL, IN, MA, MD, MI, MN, MO, NC, NJ, NY, OH, PA, TX, VA, WA, WI. Product was also shipped to Puerto Rico.

Recalling Firm:

Schreiber Foods Inc
400 N Washington St
Green Bay, WI 54301-5111
United States

Press Release URL(s):

Press Release Not Issued For This Recall

Recall Initiation Date:

5/3/2024

Center Classification Date:

6/4/2024

Date Terminated:

N/A

**N/A - Not Available*

Product Details

#	Product Description	Recall Number	Classification	Code Information	Product Quantity	Reason for Recall
1	<p>Cream Cheese Spread. Keep Refrigerated, packaged under the following brands: 1. Dunkin, Net Wt 8 oz. (226g), UPC 0 29244-01497 0. Manufactured Exclusively for Dunkin Brands Inc. 130 Royal St. Canton, MA 020212. Happy Farms, Net Wt 8 oz. (226g). UPC 4099100101737, Dist & Sold Exclusively by Aldi, Batavia, IL more...</p>	F-1289-2024	Class II	<p>1. USE BY SEP 01 2024, USE BY SEP 15 2024 2. SELL BY 09/01/2024, SELL BY 09/08/2024, SELL BY 09/15/2024 3. BEST BY 10/01/24 4. BEST BY 10/01/24 5. BEST BY 10/15/24 6. BEST BY 10/08/24 7. PKD ON APR 16 24</p>	835,721 units total (all products)	Potential Salmonella contamination.
2	<p>Whipped Cream Cheese Spread. Net Wt 8 oz. (226g) Keep Refrigerated, packaged under the following brands: 1. Dutch Farms, Net, UPC 0 919145-67990 1. more...</p>	F-1290-2024	Class II	<p>1. EXP 14 AUG 24, EXP 17 AUG 24. 2. USE BY SEP 03 24, USE BY SEP 13 24, USE BY SEP 21 24. 3. SELL BY 08/30/2024, SELL BY 08/31/2024, SELL BY 09/01/2024, SELL BY 09/03/2024, SELL BY 09/04/2024. 4. BEST BY 08/07/24, BEST BY 08/14/24. 5. BEST more...</p>	836,721 units total (all products)	Potential Salmonella contamination.
3	<p>Garden Vegetable Cream Cheese Spread. Net Wt 8 oz. (226g). Keep Refrigerated, packaged under the following brands: 1. Fareway, UPC 0 21333-83053 9. Packed for Fareway Store, Inc. Boone, Iowa 50036. 2. Essential Everyday, UPC 0 41303-00625 2. more...</p>	F-1291-2024	Class II	<p>1. USE BY SEP 13 24, USE BY SEP 22 24, USE BY SEP 01 24 2. BEST BY 09/01/24 3. BEST BY 08/08/24 4. BEST BY 09/13/24, BEST BY 09/22/24 5. BEST BY 09/01/24</p>	835,721 units total (all products)	Potential Salmonella contamination.

#	Product Description	Recall Number	Classification	Code Information	Product Quantity	Reason for Recall
4	Strawberry Cream Cheese Spread, Net Wt 8 oz. (226g). Keep Refrigerated, packaged under the following brands:1. Fareway, UPC 0 21333-83052 2. Packed for Fareway Store, Inc. Boone, Iowa 50036.2. Happy Farms, UPC 4099100 101744, Dist & Sold Exclusively more...	F-1292-2024	Class II	1. USE BY SEP 08 24 2. SELL BY 09/08/2024, SELL BY 09/15/2024 3. BEST BY 09/08/24 4. BEST BY 09/08/24	835,721 units total	Potential Salmonella contamination.
5	Chive and Onion Cream Cheese Spread, Net Wt. 8 oz. (226g). Keep Refrigerated, packaged under the following brands: more...	F-1293-2024	Class II	1. USE BY SEP 13 24 2. SELL BY 09/13/2024, SELL BY 09/22/2024 3. BEST BY 09/22/24	835,721 units total	Potential Salmonella contamination.
6	Blueberry Cream Cheese Spread, Net Wt. 8 oz. (226g). Keep Refrigerated, packaged under the brand Essential Everyday, UPC 0 41303-04876 4. Distributed By UNFI, Providence, RI 02908.	F-1294-2024	Class II	BEST BY 09/19/24	835,721 units total	Potential Salmonella contamination.

#	Product Description	Recall Number	Classification	Code Information	Product Quantity	Reason for Recall
7	Variety Tray Chive Onion (UPC 4099100 101751), Strawberry (UPC 4099100 101744), and Plain Cream Cheese Spread (UPC 4099100 101737), each container Net Wt. 8 oz. (226g). Keep Refrigerated, packaged under the brand Happy Farms, UPC . Dist & Sold Exclusively by Aldi, Batavia, IL 60510.	F-1295-2024	Class II	Warehouse Level Codes only - Not consumer facing SELL BY 07/19/2024CH SELL BY 08/02/2024CH SELL BY 08/04/2024CH SELL BY 08/09/2024CH SELL BY 08/17/2024CH SELL BY 08/23/2024CH; SELL BY 08/25/2024CH Consumer Facing Codes: Chive & Onion SELL BY 09/13/2024 SELL BY 09/22/2024 Plain SELL BY 09/01/2024 SELL BY 09/08/2024 SELL BY more...	835,721 units total	Potential Salmonella contamination.
8	Ranch Garlic Cream Cheese Spread, Net Wt. 5 lbs. Manufactured By Schreiber Foods, Inc., Green Bay, WI 54301.	F-1296-2024	Class II	EXP Aug 15 24	835,721 units total	Potential Salmonella contamination.

Update History

There is no history available for products in this event