

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTA

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Amanda Eamich (202) 720-9113
FSIS-R01-2008

UNA FIRMA EN OHIO RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CARNE DE RES DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *E.coli* 0157:H7.

WASHINGTON, 25 de junio del 2008 - Kroger Co., un establecimiento en Cincinnati, Ohio, esta retirando del mercado una indeterminada cantidad de productos de carne de res molida que podrían estar contaminados con *E. coli* O157:H7, anunció hoy el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA, por sus siglas en inglés).

Los productos de la retirada incluyen todas las variedades y pesos de productos de carne de res molida que llevan una etiqueta de Kroger, vendidas entre el 21 de mayo y el 8 de junio a establecimientos de Kroger al detalle en Michigan y en Columbus y Toledo, Ohio. Estos productos de carne de res molida también incluyen la fecha para vender entre “05/21/08” y “06/08/08”.

Los productos fueron distribuidos a los almacenes de Kroger en Michigan y en Ohio Central y Noroeste. El FSIS ha confirmado que ninguno de los productos afectados todavía esta para la compra en los almacenes. De todas maneras, se les pide a los consumidores revisar sus refrigeradores y congeladoras y votar o devolver los productos de carne de res molida para un reembolso.

Esta retirada fue iniciada después de investigaciones epidemiológicas y un estudio de control de casos conducido por los Departamentos de Agricultura y Salud de Michigan y Ohio, además por los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades que determinaron que había una relación entre los productos de carne de res molida y los 32 casos de enfermedades reportados en Michigan (15) y en Ohio (17). La enfermedad fue vinculadas a través de investigación epidemiológica por los patrones de gel electroforesis de campo pulsado (PFGE, por sus siglas en inglés) o huellas de DNA, encontradas en el PulseNet, la base de datos mantenida por los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades.

Cualquiera con signos o síntomas de una enfermedad alimentaria debe consultar con un profesional médico.

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 mas susceptibles a enfermedades alimentarias.

Los consumidores con preguntas sobre esta retirada deben contactar a la Línea de información de Kroger al (800) 632-6900. La prensa con preguntas sobre la retirada deben contactar al director de relaciones de la corporación, Meghan Glynn al (513)-762-1304.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”), visitando www.askkaren.gov., o llamando a la línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, esta disponible en inglés y español y puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También puede escuchar mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria disponibles 24 horas al día.

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.