

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Peggy Riek (202) 720-9113
FSIS-RC-031-2008

Nota del editor: 12 de agosto del 2008- esta alerta de retirada esta siendo emitida nuevamente para actualizar información con respecto a los productos de carne molida de res retirados del mercado.

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CARNE MOLIDA DE RES DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *E. COLI* O157:H7

WASHINGTON, 11 de agosto del 2008 –Renna’s Meat Market, una firma en Fresno, CA., esta retirado del mercado aproximadamente 780 libras de productos de carne molida de res que podrían estar contaminados con *E. coli* O157:H7, 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 siguientes productos han sido retirados del mercado (los nombres de los productos están en inglés):

- Productos de carne molida de res, en varios tamaños, que contienen el número de establecimiento “EST. 27365” dentro de la marca de inspección del USDA.
- Productos de carne molida de res, en varios tamaños, empacados con papel de carnicería, sin marca ni etiqueta. Los productos fueron ordenes al detalle por parte de un proceso realizado en el establecimiento de venta al por menor y no contienen el número de establecimiento o la marca de inspección del USDA.

Los productos de carne molida de res fueron distribuidos a varios restaurantes y estaban disponibles en establecimientos de venta al por menor, para la comprar directa por el consumidor, en el área de Fresno, California. Estos productos retirados fueron empacados desde el 1 de agosto del 2008 hasta el 8 de agosto del 2008 y los consumidores podrían haber comprado estos productos de carne molida de res entre el 5 de agosto del 2008 y el 9 de agosto del 2008.

El problema fue descubierto a través de una prueba microbiológica rutinaria realizada por el FSIS. El FSIS no ha recibido ningún informe de enfermedades asociadas con el consumo de estos productos. Cualquier persona que muestre síntomas o signos de enfermedades transmitidas por los alimentos, debe consultar con un médico profesional.

Se exhorta a los consumidores el verificar sus refrigeradores y congeladores y desechar o devolver los productos de carne molida de res para recibir un reembolso.

El *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 más susceptibles a enfermedades a través de los alimentos.

El FSIS aconseja a todos los consumidores el preparar adecuadamente sus productos crudos de carne y solo comer carne molida de res o hamburguesas preparadas con carne molida de res que hayan sido cocinadas hasta una temperatura de 160 ° Fahrenheit (71.1 ° Celsius). El medir la temperatura interna con un termómetro para alimentos es la única forma de estar seguro que la carne molida se ha cocido hasta una temperatura

suficientemente alta para matar bacterias dañinas.

Los consumidores y trabajadores de la prensa con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el dueño de la compañía, Joe Renna, al (559) 304-2852.

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 Askkaren.gov 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.