

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Laura Reiser (202) 720-9113
FSIS-RC-029-2008

Aclaración: Esta retirada solamente afecta ciertos productos producidos en la compañía Nebraska Beef Ltd., localizada en Omaha. La carne de res proveniente del estado de Nebraska no esta relacionada, implicada o de ninguna manera afectada por esta retirada. Por favor note esta importante distinción.

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

WASHINGTON, 8 de agosto del 2008- Nebraska Beef, Ltd., un establecimiento en Omaha, NE., esta retirando del mercado aproximadamente 1.2 millones libras de cortes primarios y cortes mas pequeños obtenidos de los cortes primarios, y carne de res en cajas 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).

Estos productos de res fueron producidos el 17 de junio, 24 de junio y el 8 de julio del 2008. Los envases de envío y las etiquetas de los productos contienen el número de establecimiento "EST. 19336" dentro de la marca de inspección del USDA, como también la marca comercial "Coleman Natural". Sin embargo, estos productos fueron enviados a establecimientos y tiendas de venta al por menor a través de la nación para ser procesados adicionalmente y posiblemente los productos disponibles para la compra directa por el consumidor no llevarán el número de establecimiento "EST. 19336".

Los consumidores con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el vicepresidente de administración de la compañía, James Timmerman, al (402) 733-0456. La prensa con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con el representante de la compañía, William Lamson, al (402) 397-7300.

El problema fue descubierto a través de una investigación realizada en conjunto, por los departamentos de salud y de agricultura del estado, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades y por el FSIS. Actualmente, se han identificado en la investigación, 31 casos en 12 estados y en Cánada.

El FSIS continua su investigación en cualquiera de los productos que podrían estar contaminados con *E. coli* O157:H7 o que estén asociados con enfermedades y tomará la acción apropiada de ser necesario.

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. Cualquier persona con signos o síntomas de una enfermedad transmitida por los alimentos, debe comunicarse con un médico profesional.

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.