

**ALERTA CLASE I  
RIESGO A LA SALUD: ALTO**

Especialista en Relaciones  
Públicas y del Congreso  
Peggy Riek (202) 720-9113

FSIS-RC-014-2008

## **Una firma de Hawái retira del mercado productos de carne de res por una posible contaminación con *E.coli* 0157:H7.**

**Washington, 8 de Mayo del 2008** – Palama Holdings, LLC, una firma de Kapolei, Hawai retira voluntariamente aproximadamente 68,670 libras de productos de carne de res molida porque podrían estar contaminados con *E.coli* 0157:H7. Anuncio hoy el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS por sus siglas en inglés) de Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA, por sus siglas en inglés).

Los siguientes productos han sido llamados a retirarse del mercado. (Los nombres de los productos están mencionados en inglés).

- 6- and 10-pound boxes containing 1/4-pound and 1/3-pound "May's Teriyaki Beef Patties." The boxes include a product code of "157400," "157600," or "157700," as well as a production date of "4/9/2008," "4/10/2008," "4/11/2008," "4/15/2008," "4/16/2008," "4/17/2008," "4/18/2008," or "4/21/2008." Each box bears the establishment number "EST. 11077" inside the USDA mark of inspection.
- 24-pound bulk boxes of "May's Beef Picnic Patties." The boxes will include product code "158700" as well as a production date of "4/11/2008" or "4/18/2008." Each box bears the establishment number "EST. 11077" inside the USDA mark of inspection.
- 10-pound boxes of "May's Beef Pattie, 3:1 Layer Pack." These boxes include the product code "158325" as well as a production date of "4/10/2008," or "4/17/2008." Each box bears the establishment number "EST. 11077" inside the USDA mark of inspection.
- 3-pound trays of "May's GROUND BEEF Family Pack." The packages include the product code "410751," as well as the production date "4/16/2008." The packages also bear the establishment number "EST. 11077" inside the USDA mark of inspection.
- 5- and 10-pound chubs of May's brand coarse ground and fine ground beef products. These products bear a product code of "141115," "141120," "143915," "141420," "144150," "144155," "144200," "144205," "144209," "145410," "145420," "151115," "151415," "151430," or "153220." The products will also bear a production date of "4/9/2008," "4/15/2008," "4/16/2008," "4/17/2008," "4/18/2008," or "4/21/2008."

Los bultos grandes de productos de carne molida de res que podrían haber sido distribuidos para continuar su proceso, por lo tanto no contienen el número del establecimiento de la firma que hizo la retirada "EST, 11077" dentro de la marca de inspección del USDA.

Los productos de carne molida de res que fueron llamados en la retirada fueron producidos entre el 19 de abril 2008 y el 21 de abril 2008. Los productos llamados en la retirada fueron distribuidos a establecimientos al por menor, establecimientos de servicios de alimentos y a los almacenes militares en Hawai.

El problema fue descubierto por una prueba de muestreo de la compañía. El FSIS no ha recibido ningún reporte de enfermedades relacionadas al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada sobre una enfermedad debe comunicarse con un doctor.

Los consumidores con preguntas sobre la retirada deben contactar al vicepresidente de ventas de la compañía, Lionel Yokoyama al (808) 682-8368. Las preguntas de la prensa sobre el llamado a retiro deben comunicarse con el CEO de la compañía, Bill Loose al (808)682-8383.

El *E.coli* 0157: H7 es una bacteria potencialmente letal que puede causar diarrea con sangre y deshidratación. Los muy jóvenes, las personas de edad avanzada y las personas con el sistema inmunológico débil están más susceptibles a intoxicaciones alimentarias.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés a nuestra representante virtual “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”), disponible 24 horas, visitando [www.askkaren.gov](http://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/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/) para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
<b>Retirada Clase I</b>	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.
<b>Retirada Clase II</b>	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.
<b>Retirada Clase III</b>	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.