

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

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

UNA FIRMA EN OHIO EXPANDE LA RETIRADA DE SUS PRODUCTOS DE CARNE MOLIDA DE RES DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *E. COLI* O157:H7

WASHINGTON- 3 de julio del 2008 - Kroger Co., una tienda de venta al por menor en Cincinnati, Ohio, esta expandiendo la retirada del 25 de junio, para incluir una cantidad indeterminada de sus 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).

La retirada esta siendo expandida en base a la investigación epidemiológica y de rastreo, en progreso, de un brote de enfermedades a través de los alimentos.

La retirada incluye productos de carne molida de res empacados en bandejas hechas con espuma de aire (“Styrofoam”) y envueltos con papel transparente celofán, que estaban disponibles en los mostradores para servicio “de la tienda” con varias fechas de “vender antes” (“Sell By”) entre el 17 de mayo y el 5 de julio, en los siguientes establecimientos de venta al por menor Kroger:

- Fred Meyer – El producto contiene fechas en inglés de “vender hasta” (“Sell By”) entre “05/21/08” y “07/05/08”.
- QFC – El producto contiene fechas en inglés de “vender hasta” (“Sell By”) entre “05/21/08” y “07/05/08”.
- Las tiendas Kroger (con la excepción de Georgia, South Carolina, Alabama, Knoxville, Tennessee, Virginia y West Virginia) – El producto contiene fechas en inglés de “vender hasta” (“Sell By”) entre “05/21/08” y “07/03/08”.
- La división de Kroger Mid-Atlantic– El producto contiene fechas en inglés de “vender hasta” (“Sell By”) entre “05/19/08” y “07/03/08”.
- Fry’s – contiene fechas en inglés de “vender hasta” (“Sell By”) entre “05/21/08” y “07/03/08”.
- Ralph’s – El producto contiene fechas en inglés de “vender hasta” (“Sell By”) entre “05/21/08” y “07/03/08”.
- Smith’s – El producto contiene fechas en inglés de “vender hasta” (“Sell By”) entre “05/21/08” y “07/03/08”.
- Baker’s – El producto contiene fechas en inglés de “vender hasta” (“Sell By”) entre “05/17/08” y “07/03/08”.

- King Soopers – El producto contiene fechas en inglés de “vender hasta” (“Sell By”) entre “6/20/08” y “07/03/08”.
- City Market – El producto contiene fechas en inglés de “vender hasta” (“Sell By”) entre “06/20/08” y “07/03/08”.
- Hilander – El producto contiene fechas en inglés de “vender hasta” (“Sell By”) entre “05/21/08” y “07/03/08”.
- Owen’s – El producto contiene fechas en inglés de “vender hasta” (“Sell By”) entre “05/21/08” y “07/03/08”.
- Pay Less – El producto contiene fechas en inglés de “vender hasta” (“Sell By”) entre “05/21/08” y “07/03/08”.
- Scott’s – El producto contiene fechas en inglés de “vender hasta” (“Sell By”) entre “05/21/08” y “07/03/08”.
- Dillons – El producto contiene fechas en inglés de “vender hasta” (“Sell By”) entre “05/17/08” y “07/03/08”.
- Gerbes - El producto contiene fechas en inglés de “vender hasta” (“Sell By”) entre “05/17/08” y “07/03/08”.

El siguiente producto también está incluido bajo la lista de productos retirados:

- Paquetes de 16-onzas de “Private Selection Natural Ground Beef,” con fechas de “vender hasta” (“Sell By”) entre “07/11/08” hasta “07/21/08”. El producto fue distribuido a todos los establecimientos de venta al por menor Kroger, Dillons, Fred Meyer, Baker’s, Smith’s y Fry’s, incluyendo Kroger Mid-Atlantic y tiendas en Georgia, South Carolina, Alabama y Knoxville, Tennessee.

Se les urge a los consumidores el verificar sus refrigeradores y congeladores y de encontrar los productos de carne molida de res, descartarlos o devolverlos para recibir reembolso.

El FSIS les aconseja a todos los consumidores el preparar adecuadamente sus productos de carne cruda y solo comer carne molida de res o hamburguesas preparadas con carne molida de res, que hayan sido cocidas hasta una temperatura interna adecuada de 160 °F (71.1 °C). El medir la temperatura interna con un termómetro para alimentos es la única manera de estar seguro que la carne molida de res ha sido cocida hasta una temperatura suficientemente alta como para matar las bacterias dañinas.

La retirada del 25 de junio se inició después que investigaciones epidemiológicas y un estudio control del caso dirigido por los Departamentos de Agricultura y de Salud de Michigan y Ohio y por los Centros de Control y Prevención de Enfermedades, determinaron que existe una asociación entre los productos de carne molida de res y enfermedades transmitidas por los alimentos. Actualmente, se han reportado 41 enfermedades en Michigan (21) y en Ohio (20). Las enfermedades fueron enlazadas a través de la investigación epidemiológica por sus patrones en el gel de electroforesis de campo pulsado (PFGE, por sus siglas en inglés), o por las huellas genéticas de DNA, encontradas en la base de datos PulseNet, mantenida por los Centros de Control y Prevención de Enfermedades. Cualquier persona que muestre síntomas o signos de enfermedades transmitidas por los alimentos debe consultar con un médico profesional.

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 alimentarias.

Los consumidores con preguntas sobre esta retirada deben comunicarse con la Línea de Información de Kroger, al (800) 632-6900. La prensa con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con el 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 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.