

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Amanda Eamich (202) 720-9113
FSIS-RC-054-2007

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

WASHINGTON, el 24 de noviembre del 2007 - American Foods Group, LLC, una firma en Green Bay WI, retira en forma voluntaria 95,927 libras de varios productos en cortes gruesos y finos de carne molida de res porque 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 EE.UU (USDA, por sus siglas en inglés).

Los siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- Bulk weight packages of “BEEF, FINE GROUND 73/27.” Each shipping label bears a product code of “65000.”
- Bulk weight packages of “BEEF, FINE GROUND 75/25.” Each shipping label bears a product code of “65800.”
- Bulk weight packages of “BEEF SIRLOIN, FINE GROUND 90/10.” Each shipping label bears a product code of “66000.”
- Bulk weight packages of “BEEF, FINE GROUND 80/20.” Each shipping label bears a product code of “66400.”
- Bulk weight packages of “BEEF, FINE GROUND 75/25.” Each shipping label bears a product code of “19900.”
- Bulk weight packages of “BEEF, FINE GROUND 73/27.” Each shipping label bears a product code of “20100.”
- Bulk weight packages of “BEEF CHUCK, FINE GROUND 82/18.” Each shipping label bears a product code of “20600.”
- Bulk weight packages of “CHOP BEEF STEAK, FINE GRIND “86/14.” Each shipping label bears a product code of “30000.”
- Bulk weight packages of “BEEF SIRLOIN, FINE GROUND 92/08.” Each shipping label bears a product code of “30400.”
- Bulk weight packages of “BEEF ROUND, FINE GROUND 87/13.” Each shipping label bears a product code of “30200.”
- Bulk weight packages of “BEEF, FINE GROUND 80/20.” Each shipping label bears a product code of “30700.”
- Bulk weight packages of “BEEF CHUCK, FINE GROUND 82/18.” Each shipping label bears a product code of “31400.”
- Bulk weight packages of “BEEF, FINE GROUND 93/07.” Each shipping label bears a product code of “31600.”
- Bulk weight packages of “BEEF, FINE GROUND 73/27.” Each shipping label bears a product code of “31700.”
- Bulk weight packages of “BEEF MODIFIED, FINE GROUND 93/07.” Each shipping label bears a product code of “31900.”

Cada etiqueta de envío contiene un número de establecimiento “Est. 18076” dentro de la marca de inspección del USDA.

Los productos bajo la retirada fueron distribuidos para procesamiento adicional y ser reempacados nuevamente, y no tendrá en el empaque el número de establecimiento de la firma. A pesar que la fecha de uso (“Use by date”) de los productos retirados podría haber expirado, los consumidores pueden comunicarse con las tiendas que visitan y preguntar si han recibido alguno de estos productos. De ser así, se les exhorta a los consumidores buscar los productos en sus congeladores y de encontrarlos, devolverlos o descartarlos.

Los productos de carne molida de res bajo la retirada fueron producidos el 10 de octubre del 2007 y distribuidos a establecimientos de venta al por menor y distribuidores en Indiana, Kentucky, Maryland, Ohio, Tennessee, Wisconsin y Virginia.

El problema fue descubierto a través de una investigación iniciada por el Departamento de Salud Pública de Illinois sobre dos enfermedades. Cualquier persona preocupada por una enfermedad, debe contactar a su doctor.

Los consumidores con preguntas sobre la retirada deben contactar a la Asistente Ejecutiva de la compañía, Sally VanderHei, al (800) 829-2838. La prensa nacional con preguntas sobre la retirada debe comunicarse con el Asesor de Comunicaciones de la compañía, Jim Mulhern, al (703) 553-8000. La prensa local con preguntas, debe comunicarse con la Representante de la compañía, Susan Finco, (920) 965-7750.

El *E. coli* O157: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, 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.