

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Laura Reiser (202) 720-9113  
FSIS-RC-027-2008

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

WASHINGTON- 6 de agosto del 2008 –S&S Foods LLC., una firma en Azusa, CA., esta retirando del mercado aproximadamente 153,630 libras de productos congelados 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 Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

El siguiente producto esta bajo la retirada (el nombre del producto esta en inglés):

- Cajas de 30-libras de “742798 MFST, 100% GROUND BEEF BULK, 80/20, 1LB. BRICK.”

Estas cajas con productos congelados de carne molida de res contienen el número de establecimiento “EST. 20375” dentro de la marca de inspección del USDA y un código de caja que comienza con “06238” impreso con tinta en el lado de la caja. Estos productos estaban destinados para ser usados por instituciones y servicio de alimentos y no para ser comprados directamente por los consumidores.

El problema fue descubierto a través de una investigación epidemiológica realizada en conjunto, por el FSIS y el Departamento de Salud de Virginia, como también por pruebas de muestreo del producto realizadas por el Departamento de Salud de Virginia.

Estos productos de carne molida de res fueron enviados a centros de distribución localizados en Milwaukee, WI y en Allentown, PA.

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 un sistema inmunológico débil están más susceptibles a enfermedades a través de los alimentos.

El FSIS ha recibido 11 informes de enfermedades relacionadas con el consumo de estos productos. Cualquier persona con signos o síntomas de una enfermedad transmitida por los alimentos, debe comunicarse con un médico profesional.

Los consumidores con preguntas sobre esta retirada, deben comunicarse con Keith Dunning, al (626) 625-2039. La prensa con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con el Vicepresidente de la compañía para el Desarrollo de Negocios, Jeff Grohs, al (626) 625-2039.

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](http://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/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/) para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
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.