

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 EXPANDE LA RETIRADA DE PRODUCTOS DE RES DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *E. COLI* O157:H7

WASHINGTON, 14 de agosto del 2008- Nebraska Beef, Ltd., un establecimiento en Omaha, NE., esta aclarando la información y expandiendo su retirada anunciada el 8 de agosto, de cortes primarios y cortes mas pequeños obtenidos de los cortes primarios y carne de res en cajas, para incluir aquellos productos que contienen el nombre de la compañía “Nebraska Beef Ltd” 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 cantidad total de productos bajo la retirada es de aproximadamente 1.36 millones de libras. La expansión es de aproximadamente 160,000 libras y la información aclarada incluye:

- Cortes primarios, cortes más pequeños obtenidos de los cortes primarios y carne de res en cajas producidas el 24 de junio. Sus envases de envío y etiquetas contienen el número de establecimiento “EST. 19336” dentro de la marca de inspección del USDA y el nombre de la compañía “Nebraska Beef Ltd”. Los productos podrían o no contener un sello de color verde.
- Cortes primarios, cortes más pequeños obtenidos de los cortes primarios y carne de res en cajas producidas el 8 de julio. Sus envases de envío y etiquetas contienen el número de establecimiento “EST. 19336” dentro de la marca de inspección del USDA y el nombre de la compañía “Nebraska Beef Ltd.”, como también sellos sencillos de 2-pulgadas, redondos y de color verde, en uno de los lados de la caja de envío.

Estas libras de productos con el sello verde estaban incluidos en la retirada original, anunciada el 8 de agosto, de 1.2 millones de libras pero no estaban identificados en la descripción del producto con el nombre de la compañía “Nebraska Beef Ltd.”.

El FSIS concluyó que las prácticas de producción ejercidas el 24 de junio por Nebraska Beef, Ltd. no fueron suficientemente efectivas para controlar el *E. coli* O157:H7. Los productos bajo esta expansión de la retirada pudieron haber sido producidos bajo condiciones insalubres. La expansión no fue iniciada por investigaciones de enfermedades a través de los alimentos.

Estos productos fueron enviados a establecimientos y tiendas de venta al por menor a través de la nación para ser procesados adicionalmente y probablemente los productos disponibles para la compra directa por el consumidor, no contienen 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 que inició la retirada anunciada el 8 de agosto 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. Hasta el 11 de agosto, como parte de este brote, ha habido 26 casos con cultivos confirmados en 10 estados y 1 caso con cultivo confirmado en Canadá. Este conteo está basado en una continua investigación y análisis, y en muestras realizadas continuamente.

El FSIS continúa 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.