

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Amanda Eamich (202) 720-9113  
FSIS-RC-022-2008

## **UNA FIRMA EN NEBRASKA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CARNE DE RES DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *E. COLI* 0157:H7**

WASHINGTON- 30 de junio del 2008 – Nebraska Beef, Ltd., un establecimiento en Omaha, Neb., esta retirando del mercado aproximadamente 531,707 libras de componentes 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).

Los productos incluidos bajo la retirada son (los nombres de los productos están en inglés):

- Combo bins de “Coleman 75/25 Trim”. Los envases de envío contienen un código de caja de “38097” y fueron producidos el 17 de junio. Estos productos fueron enviados a un establecimiento en Colorado para ser procesados adicionalmente.
- Combo Bins de “Coleman Plate Navel Combo”. Los envases de envío contienen un código de caja de “38044” y fueron producidos el 17 y el 24 de junio. Estos productos fueron enviados a un establecimiento en Texas para ser procesados adicionalmente.
- Cajas de 60 libras de “Nebraska Beef, Beef Chuck”. Las cajas contienen un código de caja de “10260” y fueron producidas el 19 de mayo. Estos productos fueron distribuidos para la venta al por mayor en Illinois, Michigan, New York y Pennsylvania.
- Cajas de 60-libras de “Nebraska Beef, Beef Chuck”. Las cajas contienen un código de caja de “10263” y fueron producidas el 19 de mayo. Estos productos fueron distribuidos para la venta al por mayor en New York.
- Cajas de 60-libras de “Nebraska Beef, Beef Knuckle”. Las cajas contienen un código de caja de “46140” y fueron producidas el 9 de junio. Estos productos fueron distribuidos para la venta al por mayor en Illinois y New York.
- Cajas de 60-libras de “Nebraska Beef, Beef Clod”. Las cajas contienen un código de caja de “13060” y fueron producidas el 9 de junio. Estos productos fueron distribuidos para la venta al por mayor en Illinois.

Los envases de envío y las etiquetas de los productos contienen el número de establecimiento “EST. 19336” dentro de la marca de inspección del USDA. Sin embargo, estos productos fueron enviados para ser procesados adicionalmente en carne molida de res y los productos que están disponibles para la compra directa por los consumidores probablemente no contengan el número de establecimiento “EST. 19336”.

Los siguientes productos adicionales, también bajo la retirada, fueron enviados a establecimientos en Nebraska, para ser procesados adicionalmente y posiblemente, los productos que luego estuvieron disponibles para la compra directa por el consumidor, no contengan el número de establecimiento “EST. 19336”. Éstos incluyen (los nombres de los productos están en inglés):

- Combo bins of “Coleman 85/15 Chuck”. Los envases de envío contiene un código de caja de “63503” y fueron producidos el 17 y 24 de junio.
- Combo bins of “Coleman 85/15 Shank”. Los envases de envío contiene un código de caja de “26442” y fueron producidos el 17 de junio.
- Combo bins of “Coleman 80/20 Beef Trim”. Los envases de envío contiene un código de caja de “39521” y fueron producidos el 17 de junio.
- Combo bins of “Coleman 91/9 Trim.” Los envases de envío contiene un código de caja de “54674” y fueron producidos el 17 y 24 de junio.
- Combo bins of “Coleman 85/15 Shank Combo”. Los envases de envío contiene un código de caja de “2644211” y fueron producidos el 24 de junio.
- Combo bins of “Nebraska Beef Front Shank”. Los envases de envío contiene un código de caja de “67200” y fueron producidos el 16 de mayo, 9 de junio, 17 de junio y 24 de junio.
- Combo bins of “Nebraska Beef Hind Shank”. Los envases de envío contiene un código de caja de “67100” y fueron producidos el 16 de mayo, 17 de junio y 24 de junio.
- Combo bins of “Nebraska Beef Rose Meat”. Los envases de envío contiene un código de caja de “58860” y fueron producidos el 16 de mayo y el 24 de junio.
- Combo bins of “Nebraska Beef Heel Meat”. Los envases de envío contiene un código de caja de “66800” y fueron producidos el 24 de junio.
- Combo bins of “Nebraska Beef Loin Trimmings”. Los envases de envío contiene un código de caja de “66900” y fueron producidos el 24 de junio.
- Combo bins of “Nebraska Beef Chuck Trim Neck”. Los envases de envío contiene un código de caja de “67300” y fueron producidos el 24 de junio.
- Combo bins of “Nebraska Beef Chuck Trim 70%”. Los envases de envío contiene un código de caja de “67400” y fueron producidos el 24 de junio.
- Combo bins of “Nebraska Beef, Special Trim”. Las cajas contienen un código de caja de “56060,” y y fueron producidas el 16 de mayo.

Los consumidores con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con el vicepresidente de administración, James Timmerman, al (402) 733-0456. Los trabajadores de la prensa con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con el consejero legal de la compañía, William Lamson, al (402) 397-7300.

El problema se descubrió por el FSIS, a través de un rastreo de investigaciones realizadas y por muestras de carne molida de res recogidas en dos establecimientos inspeccionados a nivel federal, que resultaron positivas para *E. coli* O157:H7, como también por varias muestras de carne molida de res de la marca Kroger que resultaron positivas para *E. coli* O157:H7, con similares patrones en el gel de electroforesis de campo pulsado (PFGE, por sus siglas en inglés). El FSIS continua su investigación en cuanto a cualquier producto que podrían estar contaminado con *E. coli* O157:H7 o que podrían estar enlazados con enfermedades y tomará la decisión necesaria.

Las muestras de carne molida de res de la marca Kroger fueron recogidas de pacientes en Michigan y Ohio, por los Departamentos de Agricultura y de Salud de Michigan y Ohio. El Nebraska Beef, Ltd., fue identificado como el suplidor en común para esas tiendas, en adición a los dos establecimientos inspeccionados a nivel federal, en donde el FSIS obtuvo la muestra positiva de carne molida de res que coincidió con la cepa del brote identificada en Michigan y Ohio.

Las investigaciones epidemiológicas y el 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 (CDC, por sus siglas en inglés), determinaron que existe una relación entre los productos de carne molida de res y las 35 enfermedades reportadas en Michigan (17) y en Ohio (18). Las enfermedades fueron enlazadas a través de investigaciones epidemiológicas y por sus patrones de PFGE, o por las huellas genéticas de DNA, encontradas

en la base de datos PulseNet, mantenida por los CDC.

En adición, como resultado de la investigación, el 25 de junio, el FSIS anunció una retirada de productos de carne molida de res vendidos en establecimientos de venta al por menor Kroger, en Michigan y en establecimientos de venta al por menor Kroger, en el centro y noroeste de Ohio.

*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. Cualquier persona que muestre síntomas o signos de enfermedades transmitidas por los alimentos debe consultar 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](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.