

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Laura Reiser (202) 720-9113
FSIS-RC-018-2008

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

WASHINGTON, 8 de junio del 2008- Dutch's Meat, Inc., una firma en Trenton, NJ, retira del mercado en forma voluntaria aproximadamente 13,275 libras de productos 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).

Los siguientes productos han sido retirados del mercado (los nombres de los productos están en inglés):

- Bolsas plásticas de 10-libras de "DUTCH'S MEATS, INC., GROUND BEEF."
- Bolsas plásticas cerradas al vacío, de 10-libras de "DUTCH'S MEATS, INC., GROUND BEEF."
- Cajas de 10-libras de "DUTCH'S MEATS, INC., HAMBURGER PATTIES."

Los productos de carne molida de res contiene el número de establecimiento "EST. 5424" dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos retirados fueron empacados desde el 27 de mayo del 2008 hasta el 6 de junio del 2008. Esta fecha de empaque esta estampada en la etiqueta de la bolsa o caja.

Estos productos de carne molida de res fueron distribuidos a restaurantes e instituciones para servicio de alimentos en el área de Trenton, NJ. Estos productos de carne molida de res no están disponibles en lugares de venta al por menor para la compra directa por los consumidores.

El problema fue descubierto durante una prueba microbiológica rutinaria realizada por el FSIS. El FSIS no ha recibido ningún reporte de enfermedades asociadas con el consumo de estos productos. 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 y 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 transmitidas por los alimentos.

Los consumidores y trabajadores de la prensa con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el vicepresidente de la compañía, Al Granaldi, al (609)-882-6650.

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. |