

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Peggy Riek (202) 720-9113  
FSIS-RC-016-2008

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

**WASHINGTON, el 16 de mayo del 2008-** JSM Meat Holdings Company, Inc., una firma en Chicago, Ill., retira voluntariamente del mercado una indeterminada cantidad de productos de carne de res que se pretendía usar en productos molidos y podrían estar contaminados con *E. coli* O157:H7, anunció hoy 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 retirada: (Los nombres de los productos están mencionados en inglés)

- 30-, 60- pound boxes, combo boxes or 47-gallon barrels of "MORREALE MEAT" beef products labeled as "Boneless Chucks," "Boneless Clods," "Flat Rounds," "Gooseneck Rounds," "Knuckle," "Heel Meat," "Scotties," "Trimnings 50," "Trimnings 60," "Trimnings 65," "Trimnings 70," "Trimnings 75," "Trimnings 80," "Trimnings 85," or "Trimnings 90."

Los productos de res tienen el número de establecimiento "EST. 6872" dentro la marca de inspección del USDA. Estos productos de res fueron distribuidos a establecimientos para procesamiento posterior en Florida, Georgia, Illinois, Indiana, Iowa, Massachusetts, Michigan, Missouri, Nebraska, Pennsylvania y Wisconsin.

El problema fue descubierto por el FSIS. El FSIS no ha recibido ningún reporte, de enfermedades relacionadas con el consumo de estos productos. Cualquiera con signos o síntomas de una enfermedad alimentaria debería consultar un profesional médico.

*E. coli* O157: H7 es una bacteria potencialmente letal que puede causar diarrea con sangre y deshidratación y en los casos más severos, paro renal. Los muy jóvenes, las personas de edad avanzada y las personas con el sistema inmunológico débil están mas susceptibles a enfermedades alimentarias.

La prensa y los consumidores con preguntas sobre esta retirada deben contactar al presidente de la compañía Steve Hurckes, Sr. al (312) 421-3664, ext.214.

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 [www.askkaren.gov](http://www.askkaren.gov), o llamando a 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.

## **Clasificaciones de Retiradas del USDA**

<b>Retirada Clase I</b>	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.
<b>Retirada Clase II</b>	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.
<b>Retirada Clase III</b>	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.