

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Amanda Eamich (202) 720-9113
FSIS-RC022-2008

UNA FIRMA EN NEBRASKA EXPANDE LA RETIRADA DE SUS PRODUCTOS DE CARNE DE RES DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *E. COLI* O157:H7

WASHINGTON- 3 de julio del 2008 – Nebraska Beef, Ltd., un establecimiento en Omaha, Neb., esta expandiendo la retirada del 30 de junio para incluir todos los recortes comerciales de carne de res y otros productos destinados a usarse en carne molida de res cruda, producidos entre el 16 de mayo y el 26 de junio, con un total de aproximadamente 5.3 millones de libras, 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).

Esta retirada esta siendo expandida en base a investigaciones epidemiológicas y de rastreo, en progreso, de un brote de enfermedades a través de los alimentos.

El FSIS ha concluido que las prácticas de producción seguidas por Nebraska Beef, Ltd. no eran suficientes para controlar de forma efectiva al *E. coli* O157:H7 en sus productos de carne de res destinados a ser molidos. Los productos bajo la retirada podrían haberse producidos bajo condiciones insalubres.

Los productos bajo la retirada fueron procesados adicionalmente por otras firmas, para producir carne molida de res y existe la posibilidad de que los productos disponibles para la compra directa por los consumidores, no contengan el número de establecimiento “EST 19336”.

El FSIS les aconseja a todos los consumidores el preparar adecuadamente sus productos de carne cruda y solo comer carne molida de res o hamburguesas preparadas con carne molida de res, que hayan sido cocidas hasta una temperatura interna adecuada de 160 °F (71.1 °C). El medir la temperatura interna con un termómetro para alimentos es la única manera de estar seguro que la carne molida de res ha sido cocida hasta una temperatura suficientemente alta como para matar las bacterias dañinas.

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

Las investigaciones epidemiológicas y un 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, determinaron que existe una asociación entre los productos de carne molida de res y las 40 enfermedades reportadas en Michigan (21) y en Ohio (19). Las enfermedades fueron enlazadas a través de la investigación epidemiológica y por sus patrones en el gel de electroforesis de campo pulsado (PFGE, por sus siglas en inglés), o por las huellas genéticas de DNA, encontradas en la base de datos PulseNet, mantenida por los Centros de Control y Prevención de Enfermedades.

En adición, como resultado de la investigación, el FSIS anunció el 25 de junio una retirada de productos

de carne molida de res vendidos en establecimientos de venta al por menor Kroger en Michigan y 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 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.