

**ALERTA CLASE II**  
**RIESGO A LA SALUD: BAJO**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Bill Bagley (202) 720-9113  
FSIS-RC-005-2010

## **UNA FIRMA EN COLORADO RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CARNE DE RES DEBIDO A ROTULACIÓN ERRÓNEA Y POSIBLE ADULTERACIÓN**

WASHINGTON, 14 de enero del 2011- Colorado Meat Packers, un establecimiento en Denver, Colorado, esta retirando del mercado aproximadamente 2,234 libras de recortes de res debido a que estaban etiquetados erróneamente y posiblemente adulterados, 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 etiqueta de los productos incluye “Solo para cocción” (“For Cooking Only” en inglés), lo que indica que el producto esta destinado a ser procesado mayormente en un establecimiento inspeccionado a nivel federal para obtener una letalidad completa. Debido a que el producto fue enviado a un establecimiento inspeccionado federalmente, en donde no se conducen operaciones de letalidad, el producto debe ser entonces removido del comercio.

**El siguiente producto está bajo la lista de retirada (el nombre del producto está mencionado en inglés):**

- 2,234 lbs. de Combo Bin of All Beef Trimmings

El cajón (recipiente) lleva el número de establecimiento “EST. 17086” dentro de la marca de inspección del USDA, y pueden ser identificadas por un código de caja “9002 N”. Los recortes de res fueron producidos el 2 de diciembre del 2010 y enviados a un establecimiento inspeccionado a nivel federal en Colorado para ser procesado mayormente sin ser sometido a pruebas. Toda prueba realizada en otros recortes, provenientes de la misma fuente de material y producidos en el mismo día, ha dado negativa para *E. coli* O157:H7.

El problema fue descubierto como resultado de una investigación del FSIS y la revisión de registros de la empresa. El FSIS no ha recibido ningún informe de enfermedades asociadas al consumo de estos productos. Las personas preocupadas por alguna enfermedad deben comunicarse con un médico.

El FSIS conduce rutinariamente cotejos de efectividad para verificar que las empresas notifiquen a sus clientes de las retiradas y de que se estén tomando las medidas necesarias para asegurarse de que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el supervisor de la planta, Tony Salazar, al (303) 295-0207.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad de alimentos pueden hacer preguntas 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Pregúntele a Karen”, visitando a [PregunteleaKaren.gov](http://PregunteleaKaren.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.  
Siguenos por *Twitter*: [http://twitter.com/USDAFoodSafe\\_es](http://twitter.com/USDAFoodSafe_es)

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querrela de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).

<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.