

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Bryn Burkard (202) 720-9113  
FSIS-RC-022-2009

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

WASHINGTON, 21 de mayo del 2009- Valley Meats LLC, un establecimiento en Coal Valley, Illinois, está retirando del mercado aproximadamente 95,898 libras de productos de carne molida de res debido a una posible contaminación con *E. Coli* 0157: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 están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés), son:

### *Productos de la marca comercial 3S:*

- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 40 (4-1) “KEEP FROZEN 3/S 100% GROUND BEEF PATTY.” Cada paquete contiene el código de identificación “95554”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 60 (6-1) “KEEP FROZEN 3/S 100% GROUND BEEF PATTY”. Cada paquete contiene el código de identificación “95556”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 30 (3-1) “KEEP FROZEN 3/S CHOPPED BEEF SIRLOIN STEAK BURGER”. Cada paquete contiene el código de identificación “95573”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 40 (4-1) “KEEP FROZEN 3/S CHOPPED BEEF SIRLOIN STEAK BURGER”. Cada paquete contiene el código de identificación “95574”.

### *Productos de la marca comercial Grillmasters:*

- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 100 (10-1) “KEEP FROZEN GRILL MASTER 100% GROUND BEEF PATTY”. Cada caja puede ser identificada por el código de caja “95588”.

**PREPARAR ADECUADAMENTE  
LA CARNE MOLIDA DE RES  
PARA EL CONSUMO**

Línea de Información sobre Carnes  
y Aves del USDA 1-888-674-6854  
o visite [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)

Lávese las manos con agua tibia y jabón por al menos 20 segundos antes y después de manejar carnes y aves crudas. Lave las tablas de cortar, platos y utensilios con agua caliente jabonosa. Limpie los derrames inmediatamente.

Mantenga las carnes, aves, pescados crudos lejos de otros alimentos que no va a cocinar. Use una tabla de cortar para carnes, aves y productos de huevo crudos y otra diferente para y alimentos cocidos.

Los consumidores sólo deben consumir carne molida de res o hamburguesas preparadas con carne molida de res cocidas hasta una temperatura interna adecuada de 160 °F (71.1 °C).

El color NO es un indicador confiable para saber si la carne molida de res o las hamburguesas preparadas con carne molida de res han sido cocidas hasta una temperatura lo suficientemente alta para matar bacterias dañinas, como *E. coli* O157:H7.

La única manera de estar seguro que la carne molida de res ha sido cocida hasta una temperatura suficientemente alta como para matar bacterias dañinas es midiendo la temperatura interna con un termómetro para alimentos

Refrigere las carnes y aves crudas dentro de un plazo de dos horas después de la compra o una hora si las temperaturas exceden 90 °F (32.2 °C). Refrigere las carnes y aves cocidas dentro de dos horas después de cocinarlas.

- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 20 (2-1) “KEEP FROZEN GRILL MASTER 100% GROUND BEEF PATTY”. Cada caja puede ser identificada por el código de caja “95500”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 30 (3-1) “KEEP FROZEN GRILL MASTER 100% GROUND BEEF PATTY”. Cada caja puede ser identificada por el código de caja “95502”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 40 (4-1) “KEEP FROZEN GRILL MASTER 100% GROUND BEEF PATTY.” Las cajas pueden ser identificadas por los códigos de caja “95504” y “95505”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 50 (5-1) “KEEP FROZEN GRILL MASTER 100% GROUND BEEF PATTY”. Cada caja puede ser identificada por el código de caja “95508”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 60 (6-1) “KEEP FROZEN GRILL MASTER 100% GROUND BEEF PATTY.” Cada caja puede ser identificada por el código de caja “95509”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 40 (4-1) “KEEP FROZEN GRILL MASTER BEEF PATTIE”. Cada caja puede ser identificada por el código de caja “95512”.

*Productos de la marca comercial J & B:*

- Cajas de 10.5 libras, y en su contenido, un total de 28, 6-onzas “KEEP FROZEN BEEF HOAGIE PATTIE”. Cada paquete contiene el código de identificación “51706”.
- Cajas de 10.5 libras, y en su contenido, un total de 14, 12-onzas “KEEP FROZEN BEEF DINNER PATTIE”. Cada paquete contiene el código de identificación “51312”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 30 (3-1) “KEEP FROZEN TENDERKNIT BEEF STEAK CHOPPED AND FORMED”. Cada paquete contiene el código de identificación “11028”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 40 (4-1) “TENDERKNIT BEEF STEAK CHOPPED AND FORMED”. Cada paquete contiene el código de identificación “11024”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 10 (4-1) “KEEP FROZEN TENDERKNIT VEAL LUNCHEON CHOPPED AND FORMED”. Cada paquete contiene el código de identificación “13014”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 40 (4-1) “KEEP FROZEN SEASONED GROUND BEEF PATTIE”. Cada paquete contiene el código de identificación “11384BR”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 40 paquetes (4-1) “KEEP FROZEN BEEF STEAK BURGER”. Cada paquete contiene el código de identificación “J1004”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 30 (3-1) “KEEP FROZEN FLAVOR BURST BEEF PATTIE”. Cada paquete contiene el código de identificación “51803”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 40 (4-1) “KEEP FROZEN FLAVOR BURST BEEF PATTIE”. Cada paquete contiene el código de identificación “51804”.

*Productos de la marca comercial Klub:*

- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 20 (2-1) “KEEP FROZEN KLUB GROUND BEEF STEAK”. Cada caja puede ser identificada por el código de caja “95565”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 30 (3-1) “KEEP FROZEN KLUB GROUND BEEF STEAK.” Cada caja puede ser identificada por el código de caja “95567”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 40 (4-1) “KEEP FROZEN KLUB GROUND BEEF STEAK.” Cada caja puede ser identificada por el código de caja “95568”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 20 (2-1) “KEEP FROZEN KLUB HOMESTYLE GROUND BEEF STEAK.” Cada caja puede ser identificada por el código de caja “95583”.

- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 30 (3-1) “KEEP FROZEN KLUB HOMESTYLE GROUND BEEF STEAK”. Cada caja puede ser identificada por el código de caja “95584”.

*Productos de la marca comercial Thick ‘N Savory:*

- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 20 (2-1) “KEEP FROZEN THICK ‘N SAVORY SEASONED BEEF PATTY”. Cada caja puede ser identificada por el código de caja “95579”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 30 (3-1) “KEEP FROZEN THICK ‘N SAVORY SEASONED BEEF PATTY”. Cada caja puede ser identificada por el código de caja “95580”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 40 (4-1) “KEEP FROZEN THICK ‘N SAVORY SEASONED BEEF PATTY.” Cada caja puede ser identificada por el código de caja “95581”.

*Productos de la marca comercial Ultimate:*

- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 20 (2-1) “KEEP FROZEN ULTIMATE BURGER CHOPPED BEEF STEAK”. Cada caja puede ser identificada por el código de caja “1012CL”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 30 (3-1) “KEEP FROZEN ULTIMATE BURGER CHOPPED BEEF STEAK.” Cada caja puede ser identificada por el código de caja “1013CL”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 40 (4-1) “KEEP FROZEN ULTIMATE BURGER CHOPPED BEEF STEAK”. Cada caja puede ser identificada por el código de caja “1014CL”.

*Productos sin un nombre de marca comercial específico:*

- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 20 (2-1) “KEEP FROZEN ULTIMATE BURGER CHOPPED BEEF STEAK”. Cada caja contiene el código de caja “50123”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 30 (3-1) “KEEP FROZEN ULTIMATE BURGER CHOPPED BEEF STEAK.” Cada caja contiene el código de caja “50125”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 40 (4-1) “KEEP FROZEN ULTIMATE BURGER CHOPPED BEEF STEAK”. Cada caja contiene el código de caja “50127”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 30 (3-1) “KEEP FROZEN PURE BEEF PATTIE HEARTY HOMESTYLE”. Cada caja contiene el código de caja “3253”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 40 (4-1) “KEEP FROZEN PURE BEEF PATTIE HEARTY HOMESTYLE”. Cada caja contiene el código de caja “3254”.
- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 50 (5-1) “KEEP FROZEN PURE BEEF PATTIE HEARTY HOMESTYLE”. Cada caja contiene el código de caja “3255”.
- Cajas de 24.75-libras, y en su contenido, un total de 144 “KEEP REFRIGERATED GROUND BEEF PATTY”. Cada caja contiene el código de caja “8218”.
- Cajas de 20-libras, y en su contenido, un total de 4 (4 X 5) “KEEP REFRIGERATED GROUND BEEF”. Cada paquete puede ser identificado por el código “8020EC”.
- Cajas de 40-libras, y en su contenido, un total de 8 (8 X 5) “KEEP REFRIGERATED GROUND BEEF”. Cada paquete puede ser identificado por el código “8020VP”.

- Cajas de 20-libras, y en su contenido, un total de 4 (4 X 5) “KEEP REFRIGERATED GROUND BEEF”. Cada paquete puede ser identificado por el código “8515”.
- Cajas de 20-libras, y en su contenido, un total de 4 (4 X 5) “KEEP FROZEN GROUND BEEF.” Cada paquete puede ser identificado por el código “8020ECF”.
- Cajas de 20-libras, y en su contenido, un total de 4 (4 X 5) “KEEP FROZEN GROUND BEEF”. Cada paquete puede ser identificado por el código “10201”.
- Cajas de 20-libras, y en su contenido, un total de 4 (4 X 5) “KEEP FROZEN GROUND MEAT”. Cada paquete puede ser identificado por el código “10301”.

En adición, cada producto contiene el número de establecimiento “EST. 5712” dentro de la marca de inspección del USDA. El conjunto de números identificados en el producto: (2-1), (3-1), (4-1), (5-1) y (6-1) representan el número de porciones por una libra.

Estos productos de carne molida de res fueron producidos el 10 de marzo del 2009 y distribuidos a varios destinatarios a través de la nación.

El problema fue descubierto a través de investigaciones epidemiológicas realizadas a base de enfermedades. El 13 de mayo del 2009, el Departamento de Salud de Ohio informó al FSIS acerca de un grupo de infecciones causadas por *E. coli* O157:H7. Las enfermedades han sido reportadas en Ohio, Pennsylvania e Illinois. Las personas preocupadas por alguna enfermedad deben comunicarse con un médico.

El *E. coli* O157:H7 es una bacteria potencialmente mortal, que puede causar diarrea hemorrágica, deshidratación, y en los casos más severos, fallo renal. Los muy jóvenes, las personas de edad avanzada y aquellos con sistemas inmunológico débiles están más susceptibles a enfermarse a través de los alimentos.

Los trabajadores de la prensa y consumidores con preguntas relacionadas a la retirada deben dirigirse al portavoz de la compañía, al (309) 799-7341.

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.