

ALERTA CLASE I

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Atiya Khan (202) 720-9113  
FSIS-RC-056-2011

## INFORME DE NOTIFICACIÓN PARA RETIRADA

WASHINGTON, 27 de julio de 2011- Tri State Beef, un establecimiento en Cincinnati, Ohio, está retirando del mercado aproximadamente 228,596 libras de productos de carne de res, debido a que podrían estar contaminadas 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 EE.UU (USDA, por sus siglas en inglés).

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

- Banejas en combinación de "TRI-STATE BEEF CO., INC BONELESS BEEF."

Cada envase contiene el número de establecimiento "EST. 1750" dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos bajo la retirada fueron producidos entre el 19 de julio del 2011 y el 22 de julio 2011, y vendidos hacia establecimientos inspeccionados a nivel federal para ser procesados nuevamente, y distribuirse hacia Chicago, Illinois; Cincinnati y Columbus, Ohio; Iowa y Virginia.

El problema se descubrió a través de una prueba de rutina realizada por el FSIS que confirmó el resultado positivo para *E. coli* O157:H7. Es importante mencionar que estos productos fueron distribuidos hacia facilidades en donde estos se cocinaron, y como consecuencia recibieron un tratamiento completo para letalidad, lo cual mata el patógeno *E. coli* O157:H7 en los productos.

Estos productos están siendo retirados debido a que fueron enviados hacia el comercio, aún cuando fueron enviados hacia otros establecimientos que reciben inspección federal, en donde recibieron un tratamiento completo para letalidad y ya no se consideran adulterados.

Ni el FSIS o la compañía, han recibido informes de enfermedades asociadas con el consumo de dicho producto. Las personas preocupadas por una enfermedad, deben comunicarse con un médico.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica que las firmas notifiquen a sus clientes sobre la retirada y que se estén tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

El *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 transmitidas por alimentos.

El FSIS le exhorta a todos los consumidores el preparar adecuadamente sus productos de carnes crudas, incluyendo aquellos frescos y congelados, y sólo consumir carne de res molida que ha sido cocida hasta una temperatura interna de 160 °F (71.1 °C). La única manera de saber que la carne molida de res esta cocida hasta

una temperatura lo suficientemente alta como para matar bacterias dañinas es usando un termómetro para alimentos para medir la temperatura.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con el abogado de la compañía, Mark Fitch, al (513) 731-8459.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas 24 horas al día a nuestra representante virtual “Pregúntele a Karen”, visitando [PregunteleaKaren.gov](http://PregunteleaKaren.gov). 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.

#

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.