

## **Una Firma en Wisconsin esta Retirado del Mercado Productos de Carne Molida de Res Debido a la Posibilidad de estar Contaminadas con *E. coli* O157:H7.**

Información sobre la retirada  
FSIS-RC-042-2007

Alerta de Clase I  
Riesgo a la Salud: Alto

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

**Washington, el 6 de octubre del 2007-** la Corporación Cargill Meat Solutions, esta retirado en forma voluntaria aproximadamente 845,000 libras de hamburguesas congeladas de carne molida de res, producidas en Butler, Wisconsin, que podrían estar contaminadas con *E. coli* O157:H7, anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

Las hamburguesas congeladas de carne molida de res fueron producidas en varias fechas entre el 9 de agosto hasta el 17 de agosto del 2007, y distribuidas a establecimientos de venta al por menor, restaurantes e instituciones a través de la nación. Cada etiqueta contiene el número de establecimiento “Est. 924A” dentro de la marca de inspección del USDA.

### **Los productos bajo la retirada, distribuidos a establecimientos de venta al por menor son (los nombres de los productos están mencionados en inglés):**

- 6-pound boxes of “American Chef’s Selection Angus Beef Patties 18-1/3 Pound Patties.” Each package bears a case code of “7703100” and various package codes of Best If Used By dates of “02/05/08,” “02/06/08,” “02/12/08,” and “02/13/08.”

### **Los productos bajo la retirada, distribuidos a restaurantes e instituciones son (los nombres de los productos están mencionados en inglés):**

- 20-pound boxes of “Grille Works Seasoned Sirloin Steak Beef Patties.” Each package bears a case code of “7700296” and a package code “packed/chilled by 08/15/07.”
- 20-pound boxes of “TNT Thick ‘n’ Tender Beef Patties with Seasoning.” Each package bears a case code of “7703003” and a package code “packed/chilled by 08/15/07.”
- 20-pound boxes of “TNT Thick ‘n’ Tender Beef Patties with Seasoning.” Each package bears a case code of “7703008” and a package code “packed/chilled by 08/15/07.”
- 10-pound boxes of “TNT Thick ‘n’ Tender Beef Patties with Seasoning.” Each

- package bears a case code of “7703092” and a package code “packed/chilled by 08/15/07.”
- 20-pound boxes of “TNT Thick ‘n’ Tender Black Angus Beef Patties with Seasoning.” Each package bears a case code of “7703132” and a package code “packed/chilled by 08/15/07.”
  - 20-pound boxes of “TNT Thick ‘n’ Tender Black Angus Beef Patties with Seasoning.” Each package bears a case code of “7703133” and a package code “packed/chilled by 08/15/07.”
  - 10-pound boxes of “TNT Thick ‘n’ Tender Black Angus Beef Patties with Seasoning.” Each package bears a case code of “7703139” and a package code “packed/chilled by 08/15/07.”
  - 20-pound boxes of “TNT Thick ‘n’ Tender Black Angus Ground Beef Patties.” Each package bears a case code of “7700922” and a package code “packed/chilled by 08/15/07.”
  - 32.4-pound boxes of “100% Black Angus Ground Beef Patties.” Each package bears a case code of “7700932” and a package code “packed/chilled by 08/15/07.”
  - 36.0-pound boxes of “100% Black Angus Ground Beef Patties.” Each package bears a case code of “7700983” and a package code “packed/chilled by 08/15/07.”

El problema se descubrió a través de una investigación realizada por los Departamentos de Salud y Agricultura de Minnesota de tres enfermedades. Aun cuando la investigación todavía esta en proceso, Cargill ha retirado voluntariamente sus productos basándose en un análisis preliminar de datos epidemiológicos. Cualquier persona preocupada por una enfermedad, debe contactar a su doctor.

Los consumidores con preguntas sobre la retirada deben contactar a la Línea de Información gratis de Cargill, 1-866-567-7899. Las personas que trabajan con la prensa con preguntas deben contactar al vicepresidente de relaciones públicas, Mark Klein, al (952) 742-6211.

El *E. coli* O157:H7 es una bacteria potencialmente letal que puede causar diarrea con sangre y deshidratación. Los muy jóvenes, las personas de edad avanzada y las personas con el sistema inmunológico débil están más susceptibles a intoxicaciones alimentarias.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés a nuestra representante virtual “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”), disponible 24 horas, visitando [www.askkaren.gov](http://www.askkaren.gov). El número gratis de la Línea de información sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, esta disponible en inglés y español y puede llamar de lunes a viernes, 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). Mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria están disponibles 24 horas del 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 acceder 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.