

ALERTA CLASE I

Congreso

RIESGO A LA SALUD: ELEVADO

9113

Especialista en Relaciones Públicas y del

Bryn Burkard (202) 720-

FSIS-RC-002-2010

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

WASHINGTON-12 de enero del 2010 – Adams Farm Slaughterhouse, LLC., un establecimiento en Athol, Mass., está retirando del mercado aproximadamente 2,574 libras de productos de carne de res ya 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 fue iniciada después que el Departamento de Salud Pública de Massachusetts (MDPH, por sus siglas en inglés) confirmara como positiva para *E. coli* O157:H7, una muestra de carne molida de res, la cual fue colectada durante una investigación epidemiológica. Trabajando en conjunto con el Departamento de Salud Pública de Massachusetts (MDPH), el FSIS determinó que existe una asociación entre los productos de carne molida de res y una enfermedad reportada en el estado de Massachusetts. El FSIS continúa trabajando en la investigación con el MDPH. Cualquier persona con signos o síntomas de enfermedad transmitida por los alimentos debe consultar a un médico.

Los productos incluidos bajo la retirada son (los nombres de los productos están en inglés):

- 1,025-libras de “Beef Cuts and Ground” empacadas para Mazzarese.
- 697-libras de “Beef Cuts and Ground” empacadas para Side Hill Farm.
- 852-libras de “Beef Cuts and Ground” empacadas para Sweet Water Farm.

Cada paquete lleva una etiqueta con el número de establecimiento “EST. 5497” dentro del sello de inspección del USDA como también la fecha de “11/11/2009.” Los productos de carne de res fueron distribuidos a propietarios privados de tres granjas separadas en el estado de Massachusetts.

-CONTINÚA-

**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

Lávese las manos con agua
jabonosa 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 solo deben
consumir carne molida de res o
hamburguesas hechas con carne
molida de res que han sido
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
como 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

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. Personas preocupadas por esta enfermedad deben consultar con un médico profesional.

El FSIS le recomienda a los consumidores a preparar adecuadamente sus productos de carne res cruda, incluyendo carne fresca cruda y congelada, y a sólo consumir carne molida de res o empanadas de carne molida de res que se hayan cocinado a una temperatura de 160°F. La única manera de asegurarse que la carne molida de res es cocinada a una temperatura elevada lo suficiente para destruir bacterias dañinas, es utilizando un termómetro para alimentos para medir la temperatura interna de la carne.

La prensa y consumidores con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con el Gerente de Negocios de la compañía, Edgard Maltby al (413) 427-7323.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad de alimentos 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, está disponible en inglés y español y puede ser contactada de lunes a viernes, de 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También usted puede escuchar mensajes grabados sobre inocuidad de alimentos disponibles 24 horas al día.

#

NOTA: Para acceder los comunicados de prensa u otra información visite la página electrónica de la internet del FSIS al http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/. Siga al FSIS en Twitter en twitter.com/usdafoodsafety

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.

El USDA provee igualdad de oportunidad y de empleo. Para someter una querrela por discriminación, escriba al: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (800) 795-3272 (mensaje hablado) o (202)720-6382 (TDD)