

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Catherine Cochran (202) 720-9113  
FSIS-RC-004-2010

**Nota del editor:** La retirada de alimentos ha sido nuevamente publicada para expandir la retirada del 18 de enero e incluir aproximadamente 4.9 millones de libras adicionales de productos de res y ternera y para corregir los pesos neto de 40 lb a 50 lb mencionados cinco veces en la publicación anterior.

## **FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CARNE DE RES DEBIDO A UNA POSIBLE ADULTERACIÓN**

WASHINGTON, 12 de febrero del 2010- Huntington Meat Packing Inc., un establecimiento de Montebello, California, está expandiendo su retirada de productos publicada el 18 de enero para incluir aproximadamente 4.9 millones de libras adicionales de productos de carne de res y ternera que no fueron producidos en acuerdo con el plan para inocuidad de alimentos de la compañía. Los productos están adulterados debido a que la compañía los fabricó bajo condiciones insalubres, cuando falló de adoptar las medidas que habían sido determinadas como necesarias para producir productos sanos, 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 FSIS no ha recibido ningún informe de enfermedades relacionadas con el consumo de estos productos. Cualquier individuo preocupado por una enfermedad debe comunicarse con un médico,

La retirada fue expandida en base a evidencias recogidas durante el curso de una investigación criminal continua conducida por la oficina de Inspector General (OIG, por sus siglas en inglés) con la asistencia del FSIS. La evidencia muestra que los productos bajo esta retirada expandida fueron producidos sin seguir el plan del establecimiento para Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés). El plan HACCP describe los controles de procesamiento que un establecimiento debe seguir para prevenir riesgos en la inocuidad de los alimentos y producir un producto sano y libre de enfermedades. Durante la investigación, se ha descubierto evidencia que muestra que los registros para la inocuidad alimentaria del establecimiento no son una fuente fiable para documentar el cumplimiento con los requerimientos. Por lo tanto, el FSIS debe considerar los productos como adulterados y tomar acción para removerlos del comercio.

## **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 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 o cocidas dentro de un plazo de dos horas después de la compra o una hora si las temperaturas exceden 90 °F (32.2 °C).

Los siguientes productos de carne de res y ternera, producidos por la fábrica desde el 22 de enero del 2009

hasta el 4 de enero del 2010, están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- Cajas de 10 libras de “IMPERIAL MEAT CO. GROUND BEEF PATTY”
- Cajas de 10 libras de “El Rancho MEAT & PROVISION ALL BEEF PATTIES”
- Cajas de 20 libras de “IMPERIAL MEAT CO. GROUND BEEF PATTY”
- Cajas de 50 libras de “HUNTINGTON MEATS GROUND BEEF”
- Cajas de 50 libras de “ HUNTINGTON MEAT PKG. INC. BEEF GROUND FOR FURTHER PROCESSING”
- Cajas de 50 libras de “BEEF BURRITO FILLING MIX”
- Cajas de 50 libras de “HUNTINGTON MEAT PKG. INC. DICED BEEF”
- Cajas de 50 libras de “HUNTINGTON MEAT PKG. INC. SLICED BEEF”
- Cajas de 10 libras de “Huntington Meat VEAL PATTY”
- Cajas de 10 libras de “Imperial Meat VEAL PATTY”
- Cajas de 10 libras de “El Rancho VEAL PATTY”
- Cajas de 20 libras de “Huntington Meat VEAL PATTY”
- Cajas de 20 libras de “Imperial Meat VEAL PATTY”
- Cajas de 20 libras de “El Rancho VEAL PATTY”

Cada caja contiene el número de establecimiento "EST. 17967" dentro de la marca de inspección del USDA en la etiqueta. Los productos fueron producidos entre el 22 de enero del 2009 y el 4 de enero del 2010 y fueron enviados a centros de distribución, restaurantes y hoteles dentro del estado de California.

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

El FSIS les aconseja a todos los consumidores el preparar inocuamente sus productos de carne cruda, incluyendo frescos y congelados, y el sólo consumir hamburguesas o carne molida de res que hayan sido cocidas hasta alcanzar una temperatura de 160 °F. La única manera de asegurarse que la carne molida de res esta cocida hasta una temperatura lo suficientemente alta como para matar bacterias dañinas es midiendo la temperatura interna con un termómetro para alimentos.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con el dueño de la compañía, Robert Glenn, al (323) 726-9714.

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.

#

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>	
<b>Retirada Clase I</b>	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.
<b>Retirada Clase II</b>	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.
<b>Retirada Clase III</b>	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.