

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

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

**UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO
PRODUCTOS DE CARNE DE RES DEBIDO A UNA POSIBLE
CONTAMINACIÓN CON *E. COLI* O157:H7**

WASHINGTON- El 18 de enero del 2010 – Huntington Meat Packing Inc., un establecimiento de Montebello, Calif., está retirando del mercado aproximadamente 864,000 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).

El problema fue descubierto durante una evaluación de la inocuidad de alimentos o "Food Safety Assessment" (FSA, por sus siglas en inglés) por el personal del FSIS. El "FSA" condujo a la determinación que una investigación más profunda de los registros del establecimiento fue justificada. La investigación continúa y los siguientes productos están sujetos a la retirada.

Los siguientes productos, que consisten de todos los productos de carne de res producidos por la planta desde enero 5 del 2010 hasta enero 15 del 2010 y sujetos a la retirada (los nombres de los productos están en inglés):

- Cajas de 40 lbs. de "Huntington Meats Ground Beef"
- Cajas de 40 lbs. de "HUNTINGTON MEAT PKG. INC. BEEF GROUND FOR FURTHER PROCESSING"
- Cajas de 40 lbs. "BEEF BURRITO FILLING MIX"
- Cajas de 10 lbs. "IMPERIAL MEAT CO. GROUND BEEF PATTY"
- Cajas de 20 lbs. "IMPERIAL MEAT CO. GROUND BEEF PATTY"
- Cajas de 10 lbs. "El Rancho MEAT & PROVISION ALL BEEF PATTIES"

Cada caja lleva el número de establecimiento de "EST. 17967" dentro del sello de inspección del USDA en la etiqueta. Los productos fueron producidos entre 5 de enero del 2010 y 15 de enero del 2010 y fueron enviados a centros de distribución, restaurantes y hoteles dentro del estado de California. El FSIS no ha recibido ningún reporte de enfermedades asociadas con el consumo de estos productos. Personas preocupadas acerca de esta enfermedad deben contactar a un médico.

**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 el 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.

Durante una revisión subsecuente de los registros del establecimiento, el FSIS también determinó que productos producidos y enviados en el 2008, también podrían estar adulterados ya que podrían estar contaminados con *E. coli* O157:H7.

Como resultado, los siguientes productos producidos desde el 19 de febrero del 2008 al 15 de mayo del 2008, están sujetos a la retirada:

- Cajas de 40 lbs. "Huntington Meats Ground Beef"
- Cajas de 40 lbs. " HUNTINGTON MEAT PKG. INC. BEEF GROUND FOR FURTHER PROCESSING"
- Cajas de 40 lbs. "BEEF BURRITO FILLING MIX"
- Cajas de 10 lb. "IMPERIAL MEAT CO. GROUND BEEF PATTY"
- Cajas de 20 lb. "IMPERIAL MEAT CO. GROUND BEEF PATTY"
- Cajas de 10 lb. "El Rancho MEAT & PROVISION ALL BEEF PATTIES"

Cada caja lleva el número de establecimiento de "EST. 17967" dentro del sello de inspección del USDA en la etiqueta. Los productos fueron producidos entre el 19 de febrero y el 15 de mayo del 2008 y fueron enviados a centros de distribución, restaurantes y hoteles dentro del estado de California.

Mientras estos productos normalmente se utilizan frescos, el establecimiento está tomando acción ante la preocupación de que algunos productos pudieran estar todavía congelados y en el comercio.

El FSIS no ha recibido reporte alguno asociado con el consumo de estos productos retirados del mercado. Personas preocupadas por esta enfermedad deben consultar con un médico.

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 son más susceptibles a enfermedades transmitidas por los alimentos.

El FSIS conduce rutinariamente cotejos de la efectividad de las retiradas de alimentos para verificar que las firmas que retiran los productos notifican a sus clientes (incluyendo restaurantes) con respecto a estas retiradas y de que se están tomando las medidas para asegurarse que el producto no esté disponible a los consumidores.

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 los consumidores con preguntas acerca de esta retirada pueden dirigirse al propietario de la compañía, Robert Glenn, al (888) - 894-8242.

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. La Línea de información gratuita sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, está 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: Para el acceso a comunicados de prensa u otra información acerca de la página electrónica del FSIS visite http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/. Siga el FSIS en "Twitter" en twitter.com/usdafoodsafety

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).

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.