

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Peggy Riek (202) 720-9113  
FSIS-RC-008-2010

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

WASHINGTON- 2 de febrero del 2010 – West Missouri Beef, LLC. un establecimiento en Rockville, MO., está retirando del mercado aproximadamente 14,000 libras de productos de carne de res cruda sin hueso 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).

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

- Una caja surtida que contiene aproximadamente 2,000 libras de carne de res cruda sin hueso identificada como “75 1-M” producida en octubre 26 del 2009.
- Un caja surtida que contiene aproximadamente 2,000 libras de carne de res cruda sin hueso identificada como “90 3-D,” producida en noviembre 25 del 2009.
- Una caja surtida que contiene aproximadamente 2,000 libras de carne de res cruda sin hueso identificada como “90 5-D”, producida en noviembre 27 del 2009.
- Cajas surtidas que contienen aproximadamente 2,000 libras de carne de res cruda sin hueso “90 2-P,” “90 2-R” o “90 2-V,” producidas en diciembre 8 del 2009.
- Una caja surtida que contiene aproximadamente 2,000 libras de carne de res cruda sin hueso identificada como “90 3-E,” producida en enero 13 del 2010.

Cada envase está marcado con el número de establecimiento de “EST. 5821” dentro del sello de inspección del USDA. Los productos de carne de res cruda sin hueso fueron distribuidos a distribuidores al por mayor en el área de Chicago, Ill.

-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](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 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

El problema fue descubierto por el FSIS durante una revisión de verificación en el establecimiento.

*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 General de la compañía Byron Mott al (660) 598-2045.

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](http://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/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/). Siga al FSIS en Twitter en [twitter.com/usdafoodsafety](https://twitter.com/usdafoodsafety)

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)

<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.