SERVICIO DE INOCUIDAD E INSPECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Retirada de Alimentos

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ELEVADO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Richard J. McIntire (202) 720-9113
FSIS-RC-008-2011

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

WASHINGTON- 5 de febrero del 2011 – American Food Service, un establecimiento en Pico Rivera, California, retira del mercado aproximadamente 3,170 libras de hamburguesas de carne de res fresca y otros empaques de productos de carne molida de res al por mayor ya que podrían estar contaminados con *E. coli* O157:H7, según fue 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 Servicio de Inspección del FSIS fué enterado del problema, cuando fue contactado por otro establecimiento regulado por el gobierno federal porque creían haber recibido un producto sospechoso.

Los productos incluídos bajo la retirada son (los nombres de los productos están en inglés) [vea etiqueta (formato .pdf)]:

- (559002) American Companies 100% Pure Ground Beef 30-lb. case
- (552102) American Companies 2/1 R Ground Beef Patties 80/20 10-lb. case
- (553102) American Companies 3/1 R Ground Beef Patties 80/20 10-lb. case
- (554102) American Companies 4/1 R Ground Beef Patties 80/20 10-lb. case
- (554106) American Companies 4/1 R Ground Beef Patties 80/20 10-lb. case
- (554302) American Companies 4/1 L Ground Beef Patties 80/20 20-lb. case
- (555302) American Companies 5/1 L Ground Beef Patties 80/20 20-lb. case
- (556102) American Companies 6/1 R Ground Beef Patties 80/20 10-lb. case

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 han sido cocidas hasta una temperatura interna adecuada de 160 ºF (71.1 ºC).

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 ºF (32.2 ºC). Refrigere las carnes y aves cocidas dentro de dos horas después de cocinarlas.

- (553302) American Companies 3/1 L Ground Beef Patties 80/20 20-lb. case
- (554402) American Companies 4/1 J Ground Beef Patties 80/20 20-lb. case
- (557102) American Companies 7/1 R Ground Beef Patties 80/20 10-lb. case
- (556106) American Companies 6/1 R Ground Beef Patties 80/20 10-lb. case
- (552106) American Companies 2/1 R Ground Beef Patties 80/20 10-lb. case
- (559004) American Companies Ground Beef Bulk 80% Lean Taco Grind 60-lb. case
- (559202) American Companies 100% Pure Ground Beef For Chili (Coarse Grind) 30-lb. case.

Los paquetes fueron colocados en cajas y llevan el número de establecimiento de "EST. 1913"dentro del sello de inspección del USDA de la etiqueta. Estos productos fueron distribuidos a un restaurantes en através del sur de California.

Al FSIS y al establecimiento les preocupa que algunos de estos productos puedan estar congelados y en los congeladores de los restaurantes.

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. Las personas preocupadas de estar afectadas por una efermedad deben contactar a un proveedor de servicios médicos.

El FSIS rutinariamente conduce retiradas de alimentos para verificar la efectividad de las retiradas por parte de las firmas, para notificar a sus consumidores (incluyendo restaurantes) acerca de la retirada y de los pasos a seguir para asegurarse de que el producto no esté disponible para los consumidores.El FSIS aconseja a todos los consumidores a preparar adecuadamente sus productos de carne cruda, frescas o congeladas, y a consumir solamente carne molida que haya sido cocida a una temperatura segura mínima de 160 ° F. La única manera de confirmar que la carne molida se cocina a una temperatura lo suficientemente alta, como para matar bacterias dañinas, es usando un termómetro para alimentos que mida la temperatura interna.

La prensa y consumidores con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con el Supervisor de Servicios al Cliente de la compañía, Mario Hernández, al (562) 801-4100 ext. 238. 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. o la Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y en español y que 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.

- CONTINÚA-

NOTA: Visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos, http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/ para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

www.fsis.usda.gov

¿Preguntas Acerca de la Inocuidad de Alimentos? ¡Pregúntele a Karen!
Sistema Automatizado de Respuestas del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos 24/7

Siga al FSIS en Twitter en @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.