

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Atiya Khan (202) 720-9113
FSIS-RC-017-2011

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

WASHINGTON- 8 de marzo del 2011 – Creekstone Farms Premium Beef, un establecimiento en Arkansas City, Kansas, está retirando del mercado aproximadamente 14,158 libras de productos de carne molida 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).

Los productos incluidos bajo la retirada son (los nombres de los productos están en inglés; [Etiquetas](#); (formato PDF))

- Cajas de 40-libras de "BEEF FINE GRIND 81/19 NATURAL," con charrales de 10 libras. Estos productos muestran un código de identificación "80185."
- Cajas de 40-libras de "BEEF CHUCK FINE GRIND 81/19 NATURAL," con charrales de 10 libras. Estos productos muestran un código de identificación "80285."
- Cajas de 40-libras de "BEEF SIRLOIN FINE GRIND 91/9 NATURAL," con charrales de 10 libras. Estos productos muestran un código de identificación "80495."
- Cajas de 40-libras de "BEEF FINE GRIND 90/10 NATURAL," con charrales de 5 libras. Estos productos muestran un código de identificación "85165."
- Cajas de 60-libras de "BEEF FINE GROUND 93/7 NATURAL," con charrales de 10 libras. Estos productos muestran un código de identificación "85191."

La etiqueta de cada caja lleva el número de establecimiento "EST. 27" dentro del sello de inspección del USDA. Estos productos fueron producidos el 22 de febrero de 2011, y fueron enviados a las empresas en Arizona, California, Georgia, Indiana, Iowa, Missouri, Carolina del Norte, Ohio, Pennsylvania y Washington para su posterior procesamiento y/o distribución. Es importante señalar que los productos enumerados anteriormente pueden haber sido reenvasados en paquetes de venta al consumidor y venderse bajo diferentes nombres de

**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.

marca al por menor. Cuando esté disponible, la lista(s) de distribución al por menor se publicarán en la página web del FSIS en http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

El problema fue descubierto a través de los resultados de un laboratorio independiente que confirma un resultado positivo para *E. coli* O157: H7. Ni el FSIS ni la empresa han recibido informe alguno de enfermedades asociadas con el consumo de estos productos. Los individuos afectados por una enfermedad, debe comunicarse con un profesional de la salud.

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.

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.

El FSIS recomienda a todos los consumidores el preparar adecuadamente sus productos de carne cruda, incluyendo frescos y congelados, y consumir sólo carne de res molida que se haya sido cocinada a una temperatura de 160 ° F. La única manera de confirmar que la carne molida se cocine a una temperatura suficientemente alta como para matar bacterias dañinas es usando un termómetro para alimentos que mide la temperatura interna.

La prensa y consumidores con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con el Vicepresidente de Mercadeo de la compañía, Jim Rogers al 620-741-3352.

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 <http://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.

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.

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.