

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Roger Sockman (202) 720-9113
FSIS-RC-019-2009

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

WASHINGTON- 4 de mayo del 2009 – Alex & George Wholesale, Inc., un establecimiento en Rochester, New York, esta retirando del mercado aproximadamente 4,663 libras de carne molida de res que podrían estar contaminados con *E. coli* O157:H7.

Las cajas de carne molida de 10, 15, 25 y 30 libras demuestran el número de establecimiento “EST. 4553” dentro de la marca de inspección del USDA. Las referencias (3-1), (4-1), (5-1) y (6-1) se refieren al número de porciones por libra.

Estos productos de carne molida fueron producidos el 29 de abril de 2009 t distribuidos a restaurantes en el área oeste de New York.

Para una lista completa de productos incluidos bajo la retirada favor de dirigirse a la página en Internet de FSIS: www.fsis.usda.gov.

El problema fue descubierto mediante muestreo de rutina del FSIS. El FSIS no ha recibido reportes de padecimientos asociados al consumo de este producto. Cualquier persona con señales de síntomas de intoxicación por el consumo de estos alimentos debe consultar a algún profesional médico.

El *E. coli* 0157:H7 es una bacteria potencialmente letal que pudiera causar diarrea hemorrágica, de-hidratación, y en casos mas severos, fallo renal. Los niños menores, envejecientes y personas con el sistema inmune débil son los más susceptibles a intoxicación por alimentos.

Los consumidores y trabajadores de los medios con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con el Gerente de la Planta, Hill Stathopoulos al (585) 261-6476.

Cualquier persona que muestre síntomas o signos de enfermedades transmitidas por los alimentos debe consultar con un médico.

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 gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, esta

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 °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.

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/ 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.