

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Adrian Gianforti (202) 720-9113
FSIS-RC-025-2010

**UNA FIRMA EN TEXAS RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS
SURTIDOS DE CARNE DEBIDO A POSIBLE CONTAMINACIÓN
CON *E. coli* 0157:H7**

WASHINGTON, el 21 de abril del 2010- Beltex Corporation, un establecimiento en Fort Worth, Texas, retira aproximadamente 135,500 libras de productos de varios cortes de carne, porque podrían estar contaminados con *E. coli* 0157:H7, según fuera 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 siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- Varias cajas de diferentes pesos de "FRONTIER MEATS BEEF BONELESS NAVEL"
- Varias cajas de diferentes pesos de "FRONTIER MEATS BEEF TRIMMING 50/50"
- Varias cajas de diferentes pesos de "FRONTIER MEATS BEEF TRACE TRIM"
- Varias cajas de diferentes pesos de "FRONTIER MEATS BEEF COMBO BNLS"
- Varias cajas de diferentes pesos de "FRONTIER MEATS BEEF KIDNEY FAT"
- Varias cajas de diferentes pesos de "FRONTIER MEATS BEEF COMBO TRIM 75/25"
- Varias cajas de diferentes pesos de "FRONTIER MEATS BEEF COMBO TRIM 85/15"
- Varias cajas de diferentes pesos de "FRONTIER MEATS BEEF 115A BNLS CHUCK 2PCS"

-CONTINÚA-
-Página 1-

**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

- Varias cajas de diferentes pesos de "FRONTIER MEATS BEEF

TRIMMING 85/15 VAC PACK"

- Varias cajas de diferentes pesos de "FRONTIER MEATS BEEF B-90 TRIMMINGS 91-CTRN"
- Varias cajas de diferentes pesos de "FRONTIER MEATS BEEF COMBO BNLS NAVEL SOAKED AND SALTED"
- Varias cajas de diferentes pesos de "FRONTIER MEATS BEEF TRIM XF SOAKED AND SALTED"
- Varias cajas de diferentes pesos de "FRONTIER MEATS BEEF TRIM REGULAR SOAKED AND SALTED"
- Varias cajas de diferentes pesos de "FRONTIER MEATS BEEF COMBO TRIM 85/15"
- Varias cajas de diferentes pesos de "FRONTIER MEATS BEEF COMBO BNLS 80/20"
- Varias cajas de diferentes pesos de "FRONTIER MEATS BEEF COMBO BONELESS NAVEL"

Cada caja demuestra el número de establecimiento "EST. 07041B" dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos de cortes surtidos de carne fueron producidos el 28 de octubre de 2009, 20 de noviembre de 2009, 19 de febrero de 2010, ó 2 de abril de 2010, y fueron distribuidos a mayoristas y otros establecimientos federales en los estados de Georgia, Louisiana, Ohio, Oklahoma, Texas, Washington y Wisconsin.

El problema fue descubierto por el FSIS durante una inspección de rutina al establecimiento. Los métodos de evaluación del establecimiento para analizar muestras de *E. coli* O157:H7 en productos de carne levantaron preocupaciones respecto a la seguridad del producto.

El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos no ha recibido ningún informe de reacciones adversas debido al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una reacción alérgica debe contactar a su doctor.

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 conduce rutinariamente cotejos de efectividad para verificar que las firmas que retiran productos notifiquen a sus clientes (incluyendo restaurantes) sobre las mismas y que se están tomando los pasos para asegurarse que los productos no están disponibles a los consumidores.

EL FSIS recomienda a todos los consumidores a preparar de manera segura los productos de carne cruda, incluyendo fresca ó congelada, y sólo consumir carne molida ó empanadas de carne molida que hayan sido cocidas a una temperatura de 160°F. La única forma de asegurarse de que la carne molida está cocida a una temperatura lo suficientemente alta para matar bacterias perniciosas es mediante el uso de un termómetro de alimentos para medir la temperatura interna.

-CONTINÚA-

-Página 2-

Los consumidores y la prensa con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el número telefónico principal de la compañía al (817) 624-1136.

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.

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 ó llame al (800) 795-3272 (mensaje hablado) ó (202)720-6382 (TDD)

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. Siga al FSIS en Twitter en twitter.com/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.