

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bryn Burkard (202) 720-9113
FSIS-RC-027-2009

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

WASHINGTON, 2 de junio del 2009- SP Provisions, un establecimiento en Pórtland, Óregon, esta retirando del mercado aproximadamente 39,973 libras de productos con carne molida de res debido a una posible contaminación con *E. Coli* 0157: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 siguientes productos están incluidos bajo la lista de productos retirados (los nombres de los productos están en inglés):

Productos bajo la marca comercial Cascade Natural Beef:

- Bolsas de 5 libras y de 10 libras de carne molida de res. Cada paquete contiene el código de identificación en el empaque "13-016G".
- Bolsas de 5 libras y de 10 libras de chili molido. Cada paquete contiene el código de identificación en el empaque "13-016C".
- Cajas de 15 libras de hamburguesas preparadas con carne molida de res. Cada paquete contiene el código de identificación en el empaque "13-016GP".

Productos bajo la marca comercial SP Provisions:

- Bolsas de 5 libras y de 10 libras de carne molida de res. Cada paquete contiene el código de identificación en el empaque "01-136".
- Bolsas de 5 libras y de 10 libras de chili molido. Cada paquete contiene el código de identificación en el empaque "01-136C".
- Cajas de 15 libras de hamburguesas preparadas con carne molida de res. Cada paquete contiene el código de identificación en el empaque "01-136P".

Cada código de identificación en el empaque esta seguido por una fecha en código de "040809" hasta "052809", significando la fecha de producción mostrada en inglés, en el formato: "mes/día/año". Por ejemplo, como las fechas en inglés "April 8, 2009" (8 de abril del 2009) hasta "May 28, 2009" (28 de mayo del 2009). En adición, cada producto contiene el número de establecimiento "EST. 2866" dentro de la marca de inspección del USDA.

**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.

Estos productos de carne molida de res fueron producidos en varias fechas desde el 8 de abril del 2009 hasta el 28 de mayo del 2009 y distribuidos hacia establecimientos para venta al detalle, como también hacia hoteles, restaurantes e instituciones en Óregon y Washington. Los productos producidos con carne proveniente de la misma fuente fueron enviados al comercio antes del 29 de mayo del 2009.

El problema fue descubierto a través de una prueba microbiológica realizada por el FSIS. El FSIS no ha recibido reportes de enfermedades asociadas con el consumo de estos productos. Las personas preocupadas por alguna enfermedad deben comunicarse con un médico.

El *E. coli* O157:H7 es una bacteria potencialmente letal, que puede causar diarrea hemorrágica, deshidratación, y en los casos más severos, fallo renal. Los muy jóvenes, las personas de edad avanzada y aquellos con sistemas inmunológico débiles están más susceptibles a enfermarse a través de los alimentos.

Los trabajadores de la prensa y consumidores con preguntas relacionadas al gerente general de la compañía, Jim Register, al (503) 234-0579.

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 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.