

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Bryn Burkard (202) 720-9113  
FSIS-RC-034-2009

**Nota del Editor: Esta retirada de alimentos ha sido sometida nuevamente para expandir la retirada del junio 24, para incluir aproximadamente 380,000 libras de diversos productos de carne de res ("beef primal products").**

## **UNA FIRMA EN COLORADO EXPANDE SU RETIRADA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CARNE DE RES POR POSIBLE CONTAMINACION CON *E. coli* O157:H7**

WASHINGTON, 28 de junio del 2009- JBS Swift Beef Company, un establecimiento de Greeley, Colo., está voluntariamente expandiendo su retirada de alimentos del 24 de junio para incluir aproximadamente 380,000 libras de diversos productos de carne de res ("beef primal products") 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 EE.UU. (USDA, por sus siglas en inglés).

Con la información de rastreo y data de laboratorio, dicha retirada se ha expandido como resultado de la cooperación del FSIS con el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) en una investigación continua de 24 casos en múltiples estados, de los cuales al menos 18 parecen estar asociados. Esta investigación llevó a la compañía a re-examinar la efectividad de su sistema de inocuidad de alimentos, para la producción del 21 de abril de productos de carne res ("beef primals") y la compañía está conduciendo dicha retirada con mucha precaución ya que la inocuidad de los productos producidos en una parte de ese día no se ha podido asegurar.

Los productos de carne de res fueron producidos el 21 de abril del 2009 y fueron distribuidos nacionalmente como internacionalmente. La lista de productos sujetos a la expansión de la retirada está adjunta. [Sólo en PDF]

Cada caja lleva el número de establecimiento de "EST 969" dentro del sello de inspección del Departamento de Agricultura (USDA, por sus siglas en inglés), así como también la fecha de identificación del empaque de "042109" y la marca del tiempo que fluctúa del "0618" al "1130." Sin embargo, estos productos fueron enviados a establecimientos y a tiendas al detalle a través de toda la nación para ser procesados y es

### **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](http://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

posible que no lleven el número de establecimiento de "EST 969" en los productos disponibles para la compra directa por el consumidor. Consumidores preocupados deben contactar el lugar donde compraron.

Los productos de carne de res sujetos a la retirada incluyen cortes enteros de carne de res (los nombres de los productos están en inglés) como "primals", "sub-primals" o cajas de carne de res utilizadas como filetes y asados más que carne molida. El FSIS está al tanto de que algunos de estos productos pudieron haber sido procesados en productos molidos por otras compañías. Los productos de más alto riesgo al consumidor son productos de carne de res molida, picados u otro producto no-intacto hecho de los productos envueltos en la retirada.

*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 son más susceptibles a enfermedades transmitidas por los alimentos. Personas preocupadas acerca de esta enfermedad deben contactar a su médico.

La prensa y los consumidores con preguntas acerca de esta retirada pueden consultar a la Línea de Información al Consumidor de la compañía al (800)-685-6328.

Los consumidores con preguntas acerca de la inocuidad de los alimentos pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas del día, a nuestra representante virtual "AskKaren" (Pregúntele a Karen) visitando [AskKaren.gov](http://AskKaren.gov). Pueden llamar a la Línea gratuita de Información de Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos al 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y en español y que pueden llamar de 10 a.m. a 4 p.m. (Hora del Este) de lunes a viernes. Mensajes acerca inocuidad de los alimentos están disponibles 24 horas al día.

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 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.

#



[www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)

**Preguntas acerca Inocuidad de los Alimentos? Pregúntele a Karen!**

Sistema de respuestas automatizado del FSIS puede proveerle información acerca de la inocuidad de los alimentos

24/7

NOTA: Para acceso a informes de noticias y otra información de la página electrónica del FSIS visite [http://www.fsis.usda.gov/Fsis\\_Recalls/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/)

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
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.