

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Peggy Riek (202) 720-9113
FSIS-RC-034-009

**UNA FIRMA EN COLORADO RETIRA DEL MERCADO
PRODUCTOS DE CARNE DE RES DEBIDO A UNA POSIBLE
CONTAMINACIÓN CON *E. COLI* O157:H7**

WASHINGTON- 24 de junio del, 2009 – JBS Swift Beef Company, un establecimiento de Greeley, Colo., está retirando del mercado aproximadamente 41,280 libras de productos de carne de res 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 sujetos a la retirada incluyen (los nombres de los productos están en inglés):

- Cajas de “USDA CHOICE OR HIGHER, Bnls Beef Bottom Sirloin, Butt Ball Tip 2/DN S/T.” Cada caja lleva el número de establecimiento de “EST. 969” dentro del sello de inspección del USDA, fechas de identificación en los paquetes del “042109” ó “042209” y códigos en las cajas “21852.”
- Cajas de “USDA CHOICE OR HIGHER, Bnls Beef Bottom Sirloin, Butt Ball Tip 2/UP S/T.” Cada caja lleva el número de establecimiento de “EST. 969” dentro del sello de inspección del USDA., fechas de identificación en los paquetes de “042109” ó “042209” y códigos en las caja de “21853.”
- Cajas de “Swift, Bnls Beef Bottom Sirloin, Butt Ball Tip 2/DN S/T.” Cada caja lleva el número de establecimiento de “EST. 969, dentro del sello de inspección del USDA, fechas de identificación en los paquetes de “042109” ó “042209” y el código en las caja de “31852.”
- Cajas de “Bnls Beef Bottom Sirloin, Butt Ball Tip 2/UP S/T.” Cada caja lleva el número de establecimiento de “EST. 969” dentro del sello de inspección del USDA, fechas de identificación en los paquetes de “042109” ó “042209” y el código en las cajas de “31853.”
- Cajas de “Swift, USDA SELECT, Bnls Beef Bottom Sirloin, Butt Ball Tip 2/DN S/T.” Cada caja lleva el número de establecimiento de “EST. 969” dentro del sello de inspección del USDA, fechas de identificación en los paquetes de “042109” ó “042209” y el código en las cajas de “33852.”
- Cajas de “USDA SELECT, Bnls Beef Bottom Sirloin, Butt Ball Tip 2/UP S/T.” Cada caja lleva número de establecimiento de “EST. 969”

**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.

dentro del sello de inspección del USDA, fechas de identificación en los paquetes de “042109” ó “042209” el código en las cajas de “33853.”

- Cajas de “BLACK ANGUS, Swift Premium, BEEF, USDA CHOICE OR HIGHER, Bnls Beef Bottom Sirloin, Butt Ball Tip 2/UP S/T.” Cada caja lleva el sello de inspección de “EST. 969” dentro del sello de inspección del USDA, las fechas de identificación en los paquetes de “042109” ó “042209” y el código en las cajas de “41853.”
- Cajas de “Bnls Beef Bottom Sirloin, Butt Ball Tip 2/UP S/T.” Cada caja lleva el número de establecimiento de “EST. 969” dentro del sello de inspección del USDA, fechas de identificación en los paquetes de “042109” y código de las cajas de “54853.”
- Cajas de “Bnls Beef Bottom Sirloin, Butt Ball Tip 2/DN S/T.” Cada caja lleva el número de establecimiento de “EST. 969” dentro del sello de inspección del USDA, fecha de identificación de los paquetes de “042109” y el código en las cajas de “79852.”
- Cajas de “Bnls Beef Bottom Sirloin, Butt Ball Tip 2/UP S/T.” Cada caja lleva el número de identificación de “EST. 969” dentro del sello de inspección del USDA, fecha de identificación de “042109” y el código en las cajas de “79853.”
- Cajas de “USDA CHOICE OR HIGHER, Bnls Beef Bottom Sirloin, Butt Ball Tip 2/UP S/T.” Cada caja lleva el número de establecimiento de “EST. 969” dentro del sello de inspección del USDA, fechas de identificación de los paquetes de “042109” ó “042209” y el código en las cajas de “90853.”

Dichos productos de carne de res fueron producidos entre el 21 y el 22 de abril del 2009 y fueron enviados a distribuidores y establecimientos al detalle en Arizona, California, Colorado, Florida, Illinois, Michigan, Minnesota, Nebraska, Oregon, Carolina del Sur, Tennessee, Utah y Wisconsin.

El problema fue descubierto a través de los procedimientos de muestreo microbiológico del FSIS y por una investigación en la distribución de otros productos.

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 al Portavoz de la compañía, Chandler Keys al (202)-907-4253. Consumidores con preguntas acerca de dicha retirada deben contactar a la línea de información al consumidor al (800)-555-7675.

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 gratuita sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, está 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.