

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Adrian Gianforti (202) 720-9113
FSIS-RC-34-2010

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

WASHINGTON- 15 de mayo del 2010 – Montclair Meat Co., Inc., un establecimiento en Montclair, California, está retirando del mercado aproximadamente 53,000 libras de productos de carne molida de res ya 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 incluidos bajo la retirada son (los nombres de los productos están en inglés):

- Paquetes de varios pesos de “MONTCLAIR MEAT CO. GROUND BEEF”
- Paquetes de varios pesos de “MONTCLAIR MEAT CO. ALL BEEF PATTIES”

Cada paquete demuestra el número de establecimiento de “EST. 6116” dentro del sello de inspección del USDA de la etiqueta. Los productos fueron producidos entre 3 de mayo de 2010 y 13 de mayo de 2010 fueron distribuidos a minoristas y a establecimientos federales para procesamiento posterior en el area metropolitana de Los Angeles, California.

El problema fue descubierto por el FSIS, a través de un muestreo microbiológico. El FSIS no ha recibido reportes de padecimientos asociados al consumo de estos productos. Cualquier persona que muestre síntomas o signos de enfermedades transmitidas por los alimentos debe consultar con un médico profesional.

El FSIS rutinariamente conduce retiradas de alimentos para verificar la efectividad de las retiradas por parte de las firmas para notificar a sus consumidores (incluyendo restaurantes) acerca de la retirada y de los pasos a seguir para asegurarse de que el producto no esté disponible para los consumidores. De ser disponible, un listado de distribución a minoristas será colocado en la página de Internet del FSIS en http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

El *E. coli* O157: H7 es una bacteria potencialmente letal que puede causar

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

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.

La prensa y consumidores con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con el dueño de la compañía, Doug White al (909) 985-9616.

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.

#

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.