

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Peggy Riek (202) 720-9113
FSIS-RC-037-2010

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

WASHINGTON, 22 de junio del 2010- Crown I Enterprises, Inc., un establecimiento en Bay Shore, New York, esta retirando del mercado aproximadamente 3,700 libras de productos de carne molida de res debido a que podrían estar contaminados 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 productos incluidos bajo la retirada son los siguientes (los nombres están en inglés):

- Cajas de 12 libras que contienen hamburguesas de 24, 8-onzas, de “W.B. STOCKYARD, KEEP REFRIGERATED, BURGER FRESH, WB HOME STYLE 8 OZ”.
- Cajas de 12 libras, que contienen hamburguesas de 32, 6-onzas, de “W.B. STOCKYARD, KEEP REFRIGERATED, BURGER FRESH 6 OZ”.
- Cajas de 12 libras que contienen hamburguesas de 48, 4-onzas, de “W.B. STOCKYARD, KEEP REFRIGERATED, BURGER FRESH, 4 OZ”.
- Cajas de 10-libras de “W.B. STOCKYARD, KEEP REFRIGERATED, BEEF GROUND/EXTRA LEAN”.
- Cajas de 10- y 20-libras de “W.B. STOCKYARD, KEEP REFRIGERATED, BEEF GROUND 80/20”.

Cada paquete contiene el número de establecimiento “EST. 20889” dentro de la marca de inspección del USDA, como también las fechas en formato Julián de “10164” y “10166”. Estos productos de carne molida de res fueron producidos el 11 de junio de 2010 y el 12 de junio del 2010, y enviados a instituciones para servicio de alimentos en Connecticut, New Jersey y New York.

El problema fue descubierto a través de una prueba de muestreo realizada por el FSIS, la cual confirmó el resultado positivo para *E. coli* O157:H7. Ni el FSIS ni la compañía han recibido informes de enfermedades asociadas al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una enfermedad debe comunicarse con un médico

PREPARAR ADECUADAMENTE LA CARNE MOLIDA DE RES PARA EL CONSUMO

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA-FSIS 1-888-674-6854 o viste www.fsis.usda.gov

Lávese las manos con agua tibia Y jabón 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 y 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 alimentos cocidos.

Los consumidores sólo 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 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.

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 *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.

Los consumidores y la prensa con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el vicepresidente de operaciones, Kevin Peterson, al (631) 289-8401 ext. 2222.

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.

Siganos por FSIS Twitter, en twitter.com/usdafoodsafety

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querrela de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).

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.