

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Atiya Khan (202) 720-9113  
FSIS-RC-038-2010

**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- 22 de junio del 2010 – South Gate Meat Co., un establecimiento en South Gate, California, está retirando del mercado aproximadamente 35,000 libras de productos de carne molida de res ya que podrían estar contaminados con *E. coli* O157:H7, según fuera 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):

- Empaques de 20, 30 y 40 libras al por mayor de “SOUTH GATE MEAT CO. GROUND BEEF.”
- Empaques de 30, 40 Y 50 libras al por mayor de “SOUTH GATE MEAT CO. COARSE GROUND BEEF.”
- Empaques de 10 Y 20 libras de “SOUTH GATE MEAT CO. GROUND BEEF PATTIES.”

Cada empaque demuestra el número de establecimiento de “EST. 6217” dentro del sello de inspección del USDA. Estos productos de fueron producidos entre las fechas de 7 de junio de 2010, y fueron enviadas a restaurantes en las áreas de Los Ángeles y el Condado de Orange.

El problema fue descubierto por el FSIS, a través de un muestreo microbiológico el cual confirmó resultados positivos de *E. Coli* 0157:H7. Ni el FSIS ni la empresa han 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 a un médico profesional.

El FSIS conduce rutinariamente cotejos para verificar la efectividad, por parte de las firmas, en notificar a sus consumidores (incluyendo restaurantes) acerca de la retirada de alimentos y de los pasos a seguir para asegurarse de que el producto no esté disponible para los consumidores.

**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 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.

-CONTINÚA-

*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.

La prensa y consumidores con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con el dueño de la compañía John Dritsas y el Vicepresidente de la compañía, Angelo Dritsas respectivamente al 323-564-1701.

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](http://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.

El USDA provee igualdad de oportunidad y de empleo. Para someter una querrela por discriminación, escriba al: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (800) 795-3272 (mensaje hablado) o (202)720-6382 (TDD)

#

NOTA: Visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos, [http://www.fsis.usda.gov/Fsis\\_Recalls/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/) para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
<b>Retirada Clase I</b>	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.
<b>Retirada Clase II</b>	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.
<b>Retirada Clase III</b>	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.