

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso

Bryn Burkard (202) 720-9113

FSIS-RC-039-2009

## **UNA FIRMA EN COLORADO RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CARNE MOLIDA DE RES POR POSIBLE CONTAMINACION CON SALMONELLA**

WASHINGTON, 22 de julio del 2009- King Soopers, Inc., un establecimiento de Colorado, está retirando del mercado aproximadamente 466,236 libras de carne molida de res que podrían estar relacionados a un brote de salmonelosis, 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).

Los productos sujetos a la retirada incluyen (los nombres de los productos están en inglés):

- “Chubs” de 1-lb (93-7) de carne molida de res. Cada paquete lleva el código de identificación en las cajas de “69558.”
- Paquetes de bandejas de 1 - 1.25 libras de (96/4) de carne molida de res. Cada paquete lleva el código de identificación en las cajas de “67164.”
- Paquetes de bandejas de 1 - 1.25 libras de (96/4) de carne molida de res. Cada paquete lleva el código de identificación en las cajas de “67664.”
- Paquetes de bandejas de 1 - 1.25 libras de (96/4) de carne molida de res. Cada paquete lleva el código de identificación en las cajas de “67663.”
- Paquetes de bandejas de 1 - 1.25 libras de (96/4) de carne molida de res. Cada paquete lleva el código de identificación en las cajas de “67163.”
- Paquetes de bandejas de 2.5- 3 libras de (93/7) de carne molida de res. Cada paquete lleva el código de identificación en las cajas de “67654.”
- Bandejas de 6 – paquetes de (93/7) de empanadas de carne molida de res. Cada paquete lleva el código de identificación de “67106.”
- Bandejas de 4 paquetes de (93/7) empanadas de carne molida de res. Cada paquete lleva el código de identificación de “67115.”

Los productos de carne molida de res “chub” llevan la fecha de “use-by/sell by” (usar para/vender hasta) entre “05/31/09” y “06/21/09;” los paquetes de bandejas llevan la fecha del use-by/sell by entre “06.02.09” y “06.23.09;” y los productos de carne molida de res en empanadas llevan la fecha del use-by/sell-by entre “06.01.09” y “06.22.09.”

Los productos de carne molida de res fueron producidos en diferentes fechas que van desde el 23 de mayo del 2009 hasta el 13 de junio del 2009 y llevan el número de establecimiento de “EST. 6250” dentro del sello de

### **Recomendaciones para prevenir *Salmonelosis*:**

Lávese las manos con agua tibia jabonosa por lo menos 20 segundos antes y después de manejar carnes y aves crudas. También lave las tablas de picar, platos y utensilios con agua caliente jabonosa. Limpie los derrames inmediatamente.

Mantenga las carnes, pescados y mariscos y las aves crudas fuera del alcance de otros alimentos que no se cocinen. Utilice tablas de picar separadas para la carne cruda, aves y productos de huevos y alimentos cocidos.

Cocine las carnes y aves crudas a una temperatura interna adecuada antes de comérselas. La temperatura interna mínima adecuada para la carne como la de res y la cerdo es de 160°F y 165°F para las aves, determinada con un termómetro de alimentos.

inspección del USDA, el cual está impreso al frente de los empaques. Los productos de carne molida de res fueron distribuidos a establecimientos al detalle en Colo., Kan., Mo., Neb., N.M., Utah and Wyo.

El FSIS no tiene razón para creer que estos productos están disponibles para la venta en el comercio. Sin embargo, los consumidores que hayan comprado estos productos de carne molida de res entre el 23 de mayo y el 23 de junio del 2009, y los tengan almacenados en sus congeladores deben verificarlos, descartarlos o destruirlos.

Refrigere las carnes y aves crudas dentro de dos horas después de comprarlas (una hora si la temperatura excede de 90°F). Refrigere las carnes y aves cocidas dentro de dos horas después de cocinarlas.
--

Como resultado de una continua investigación relacionada a un brote de *Salmonella Typhimurium* DT104 asociado con productos de carne molida de res, el Departamento de Salud Pública y del Ambiente de Colorado (Colorado Department of Public Health and Environment, CDPHE por sus siglas en inglés) notificó al FSIS acerca del problema. Investigaciones epidemiológicas y un caso de estudio controlado conducido por el CDPHE y el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) determinó que existe una asociación entre los productos de carne molida de res cruda y 14 enfermedades reportadas en Colorado. Las enfermedades fueron relacionadas entre si a través de investigaciones epidemiológicas y por su patrón en la electroforesis de pulso (PFGE, pulsed-field gel electrophoresis por sus siglas en inglés); estos patrones fueron encontrados en el PulseNet, una red nacional de agencias reguladoras de salud pública y de laboratorios de alimentos coordinados con el CDC.

EL FSIS le gustaría recordarles a los consumidores de la importancia de seguir las recomendaciones para la inocuidad de alimentos al manejar y preparar carne de res cruda. La carne de res cruda se debe cocinar a una temperatura interna mínima adecuada de 160° Fahrenheit.

Esta cepa en particular, de *Salmonella*, *Salmonella Typhimurium* DT104, es resistente a muchos de los medicamentos recetados, lo cual puede aumentar el riesgo de hospitalización o el posible fallo del tratamiento en personas infectadas.

Consumidores con preguntas relacionadas a dicha retirada pueden contactar a la Línea de Información al 1-800-632-6900; la prensa con preguntas pueden dirigirse a Meghan Glynn, Coordinadora de Relaciones Públicas al (513)-762-1304.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede causar salmonelosis, una de las enfermedades bacterianas más comunes transmitidas por alimentos. Las infecciones por *Salmonella* pueden ser una amenaza de por vida, especialmente para aquellos con el sistema inmune debilitado, como los infantes, los envejecientes, y las personas con infecciones del VIH o aquéllas que reciben quimioterapia. Las manifestaciones más comunes de salmonelosis son diarreas, calambres estomacales, y fiebre dentro de ocho a 72 horas. Síntomas adicionales pueden ser escalofríos, dolor de cabeza, náuseas y vómitos que pueden durar hasta siete días.

Los consumidores con preguntas acerca de la inocuidad de alimentos pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas del día, a nuestra representante virtual “AskKaren” (Pregúntele a Karen) visitando [AskKaren.gov](http://AskKaren.gov). También 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 alimentos están disponibles 24 horas al día.

NOTA: 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.

#



[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

Última Modificación: 23 de julio del 2009