SERVICIO DE INOCUIDAD E INSPECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

# Retirada de Alimentos

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Joan Lindenberger (202) 720-9113
FSIS-RC-39-2011

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

WASHINGTON- 31 de mayo del 2011 – Iris Hills Meat Company of Michigan, un establecimiento en Tipton, Michigan, retira del mercado aproximadamente 900 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): [Ver etiqueta]

- Paquetes de plástico transparente "polybags" de 10-libras con número de establecimiento "EST. 10014" dentro de la marca de inspección del USDA. Los paquetes de plástico transparente "polybags" están a su vez empacados en cajas que contienen de tres (3) a cinco (5) bolsas. Las fechas de producción de 23 de mayo y 26 de mayo están estampadas en las cajas.

La carne molida fue enviada a restaurantes al sur de Michigan.

El problema fue descubierto mediante una monitoría de rutina que confirmó un resutlado positivo para *E. coli* 0157:H7. Ni el FSIS ni la compañía han recibido reportes de enfermedades asociadas a al consumo de estos productos. Las personas preocupadas respecto a alguna enfermedad deben contactar a su proveedor de servicios de salud.

El FSIS conduce rutinariamente 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.

*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.

El FSIS recomienda a todos los consumidores el preparar adecuadamente sus productos de carne cruda,

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 ºF (71.1 ºC).

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 ºF (32.2 ºC). Refrigere las carnes y aves cocidas dentro de dos horas después de cocinarlas.

incluyendo frescos y congelados, y consumir sólo carne de res molida que se haya cocinado a una temperatura de 160º F. La única manera de confirmar que la carne molida se haya cocinado a una temperatura suficientemente alta como para matar bacterias dañinas es usando un termómetro para alimentos que mida la temperatura interna.

Los consumidores y la prensa con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con el Presidente de la compañía, Tom Huber al (517) 456-4400.

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. |