

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Brian K. Mabry (202) 720-9113  
FSIS-RC-041-2009

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

WASHINGTON, 6 de agosto del 2009- Beef Packers, Inc., un establecimiento en Fresno, California, está retirando del mercado aproximadamente 825,769 libras de productos 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 Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

Los productos bajo la lista de retirada son:

- Cajas de 60 libras de “GRD Beef Sirl Fine 90/10”. Cada caja contiene el código de identificación W69012 con fechas de uso o de congelación (en inglés aparece bajo “Use/Freeze by”) de 06/23/09, 06/26/09, 06/28/09, 06/29/09, 06/30/09, 07/03/09, 07/05/09, 07/06/09, 07/07/09, 07/10/09 y 07/11/09.
- Cajas de 60 libras de “Grnd Bf Fine Sir 90/10 10/60 H”. Cada caja contiene el código de identificación W69064 con fechas de uso o de congelación (en inglés aparece bajo “Use/Freeze by”) de 06/26/09, 06/29/09, 07/03/09, 07/06/09, 7/10/09 y 07/14/09.
- Cajas de 60 libras de “Grnd Beef 90/10 Fine 60”. Cada caja contiene el código de identificación W69063 con fechas de uso o de congelación (en inglés aparece bajo “Use/Freeze by”) de 06/23/09, 06/26/09, 06/30/09, 07/03/09, 07/07/09, 07/10/09 y 07/11/09.
- Cajas de 80 libras de “Grnd Beef Fine 91/09 10#/80”. Cada caja contiene el código de identificación W69108 con fechas de uso o de congelación (en inglés aparece bajo “Use/Freeze by”) de 06/30/09, 07/06/09, 07/08/09 y 07/13/09 .
- Cajas de 60 libras de “Grnd Beef Fine 93/07 10/60”. Cada caja contiene el código de identificación W69363 con fechas de uso o de congelación (en inglés aparece bajo “Use/Freeze by”) de 06/23/09, 06/26/09, 06/28/09, 06/29/09, 06/30/09, 07/03/09, 07/07/09, 07/10/09 y 07/11/09.
- Cajas de 60 libras de “Grnd Beef Fine 93/07 10#/60 H”. Cada caja contiene el código de identificación W69360 con fechas de uso o de congelación (en inglés aparece bajo “Use/Freeze by”) de 06/26/09, 07/03/09, 07/06/09, 07/10/09 y 07/14/09.
- Cajas de 40 libras de “GRD BEEF FINE 96/04-10#/40”. Cada caja contiene el código de identificación W69602 con fechas de uso o de congelación (en inglés aparece bajo “Use/Freeze by”) de 06/23/09, 06/30/09, 07/03/09, 07/07/09, 07/10/09 y 07/11/09.

### **Recomendaciones para prevenir la salmonelosis:**

Lavase las manos con agua tibia y jabón por al menos 20 segundos antes y después de manejar carnes y aves crudas. En adición, lave las tablas de cortar, platos y utensilios de cocina con agua caliente jabonosa. Limpie derrames rápidamente.

Separe las carnes, pescados y aves crudas de otros alimentos que no vaya a cocinar. Use diferentes tablas de cortar para carnes, aves y productos de huevos crudos y otra para los alimentos cocidos.

Cueza las carnes y aves hasta una temperatura interna mínima adecuada antes de comerlas. La temperatura interna adecuada para carne de res y cerdo es 160 °F (71.1 °C), y para aves, 165 °F (73.9 °C).

Refrigere las carnes y aves crudas, y cocidas, dentro de dos horas desde el momento de comprarlas [una hora si las temperaturas exeden 90 °F (32.2 °C)].

Los productos de carne molida de res fueron producidos durante varias fechas desde el 5 de junio del 2009

-CONTINÚA-

hasta el 23 de junio del 2009 y contienen un número de establecimiento “EST. 31913” impreso en las etiquetas de código de empaque. Los productos de carne molida de res fueron distribuidos hacia centros que distribuyen a tiendas de venta al detalle en Arizona, California, Colorado y Utah. Debido a que estos productos fueron reempacados en paquetes de menor tamaño para los consumidores y vendidos con nombres de marcas comerciales, los consumidores deben verificar con su mercado local para así poder determinar la posibilidad de haber comprado cualquiera de los productos bajo la retirada.

Como resultado de investigaciones, aún en progreso, acerca de un brote con *Salmonella* Newport relacionado con productos de carne molida de res, el Departamento para la Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado (CDPHE, por sus siglas en inglés) notificó al FSIS de la situación. Las investigaciones epidemiológicas y de rastreo dirigidas por el FSIS y CDPHE determinaron que existe una relación entre los productos frescos de carne molida de res y las enfermedades reportadas en Colorado. Las enfermedades fueron también enlazadas a través de investigaciones epidemiológicas por medio de sus patrones inusuales que resultaron después de someterlas por gel de electroforesis de campo pulsado (PFGE, por sus siglas en inglés), encontradas en la base de datos PulseNet, una red de trabajo, nacional, de laboratorios de agencias para el servicio público y para el servicio de alimentos, coordinada por los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés).

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

Esta cepa en particular, de *Salmonella* Newport, 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 comunicarse con la Línea de Información de la compañía, al (877) 872-3635. La prensa puede dirigir sus preguntas a la directora de comunicaciones de la compañía, Rebecca Hayne, al (316) 291-2126.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede causar salmonelosis, una de las enfermedades bacteriales más comunes, causadas por alimentos. Las infecciones con *Salmonella* pueden ser una amenaza para la vida, especialmente para aquellos con un sistema inmunológico débil, como infantes, personas de edad avanzada y personas que sufren de infección con HIV o bajo quimioterapia. Los síntomas más comunes de salmonelosis son diarrea, dolor abdominal y fiebre, dentro de ocho a 72 horas. Algunos síntomas adicionales podrían ser escalofríos, dolor de cabeza, náusea y vómito que puede durar hasta siete días.

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](http://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/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/) para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

<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.