

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Peggy Riek (202) 720-9113  
FSIS-RC-043-2009

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

WASHINGTON, 17 de agosto del 2009- Pasha Halal Poultry, un establecimiento en Vineland, New Jersey, haciendo negocios como Marcacci Meats, está retirando del mercado aproximadamente 128 libras de productos de carne molida de res 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 bajo la retirada incluyen (los nombres están mencionados en inglés):

- Paquetes de varios tamaños, con envoltura de plástico, de “MARCACCI MEATS, GROUND BEEF”.
- Cajas de 10-libras de “MARCACCI MEATS, GROUND BEEF”.

Los productos de carne molida de res fueron empacados dentro de envases de espuma de plástico y contienen un código de empaque de “8.12.09”, como también el número de establecimiento “EST. 5913” dentro de la marca de inspección del USDA.

Estos productos de carne molida de res fueron producidos el 12 de agosto del 2009 y distribuidos hacia consumidores, a nivel de venta mayorista, en el área de Atlantic City, New Jersey. Estos productos fueron empacados para la venta minorista hacia consumidores en Vineland, New Jersey.

El Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos lleva a cabo inspecciones rutinarias para verificar que las firmas que emiten retiradas notifiquen a sus clientes (incluyendo restaurantes) acerca de la retirada y cerciorar que se sigan los pasos correspondientes para asegurar que los productos ya no estén disponibles para los consumidores.

El problema se descubrió por el FSIS mientras realizaba una prueba de muestreo microbiológica.

### **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](http://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 no ha recibido reportes de enfermedades relacionadas al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una enfermedad, debe comunicarse con su doctor.

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 a través de alimentos.

Los trabajadores de la prensa y consumidores con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el dueño de la compañía, Mehmet Silpagar, al (856) 691-4848.

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.