

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Richard J. McIntire (202) 720-9113
FSIS-RC-48-2010

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

WASHINGTON- 6 de agosto del 2010 – Valley Meat Company, Inc., un establecimiento en Modesto, California, está retirando del mercado aproximadamente 1 millón de libras de productos de carne molida de res empanadas congeladas y productos de carne molida de res al por mayor 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).

El FSIS se dió cuenta del problema el 15 de julio cuando la agencia fue notificada por el Departamento de Salud Pública de California (CDPH en inglés) de un pequeño grupo de enfermedades con una rara cepa de *E. Coli* 0157:H7 determinada como *subtificación PFGE*. Un total de seis pacientes con fechas de inicio de la enfermedad entre el 08 de abril y 18 de junio del 2010 fueron reportados entonces. Tras un nuevo examen, el CDPH añadió otro paciente de febrero a la cuenta del caso, lo que eleva la cuenta a siete. El FSIS continúa trabajando con el CDPH y la empresa en la investigación. Cualquier persona con signos o síntomas de enfermedades transmitidas por los alimentos debe contactar a su proveedor de atención médica.

Los productos incluidos bajo la retirada son (los nombres de los productos están en inglés):

- (#2155) *IQF* 80/20% BEEF PATTIES 8/1R
- (#2503) SMASHBURGER 40/7 OZ. - VAC PACK
- (#2510) IQF 80/20% BEEF PATTIES 2/1 OVAL
- (#2515) *IQF* 80/20% BEEF PATTIES 2/1 R
- (#2535) IQF 80/20% BEEF PATTIES 3/1 OVAL
- (#2545) IQF 80/20% BEEF PATTIES 3/1R
- (#2575) *IQF* 80/20% BEEF PATTIES 4/1R
- (#2595) IQF - 80/20% PATTIES 4/1R THIN
- (#2605) *IQF* 80/20% BEEF PATTIES 5/1R

**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 °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.

- (#2635) *IQF* 80/20% BEEF PATTIES 6/1R
- (#2668) BEEF CHUCK PATTIES 7 OZ- 21#
- (#3075) *IQF* 85/15% PATTIES 4/1R USFI
- (#3090) 'RPQ' 85/15 PATTIES 160/4 OZ.
- (#3325) "RPQ" 90/10 BEEF PATTIES 40/4 OZ
- (#3350) 90/10% BEEF PATTIES 160/4 OZ.
- (#3450) SUPREMAS BEEF PATTIES 12/3#
- (#3519) *IQF* 4/1 SOY PATTIES 80/20%
- (#3520) *IQF* 5/1 SOY PATTIES 80/20%
- (#3522) *IQF* 6/1 SOY PATTIES 80/20%
- (#3675) BEEF SOY PATTIES RETAIL 6/5#
- (#3700) 73/27% RETAIL PATTIES - 12/3#
- (#3705) 73/27% RETAIL PATTIES - 6/5#
- (#3710) 73/27% RETAIL PATTIES - 8/3#
- (#3715) BIGGER VALLEY BURGER - 6/5#
- (#3725) 80/20 BIGGER BURGER 12/3#
- (#3751) 80/20% RETAIL PATTIES 12/3#
- (#3800) 85/15% RETAIL PATTIES - 12/3#
- (#3850) BLACK ANGUS BURGER 12/2# BOX
- (#3875) 93/7% BEEF PATTIES 12/3# RETAIL
- (#3880) SAFEWAY 73/27 RETAIL BOXES 8#
- (#3882) SAFEWAY 73/27 PATTIES 12/2.5#
- (#3883) SAFEWAY 80/20 PATTIES 12/2.5#
- (#4000) 73/27% GROUND BEEF 10/1#
- (#4001) 73/27% GROUND BEEF 20/2#
- (#4005) 73/27% GROUND BEEF - 40/1#
- (#4015) 73/27% GROUND BEEF 4/5#
- (#4020) 73/27% GROUND BEEF - 8/5#
- (#4030) 73/27% GROUND BEEF 4/10#
- (#4035) 73/27% GROUND BEEF 15/3#
- (#4300) 80/20% GROUND BEEF 10/1#

- (#4305) 80/20% GROUND BEEF - 40/1#
- (#4310) 80/20% GROUND BEEF 4/5#
- (#4315) 80/20% GROUND BEEF 8/5#
- (#4325) 80/20% GROUND BEEF - 4/10#
- (#4326)*FRESH** 80/20% GROUND BEEF 4/10#
- (#4328)80/20 GROUND BEEF 4/10# WHITE BOX
- (#4329) 'RPQ' 80/20% GROUND BEEF 4/10#
- (#4335)80/20% GROUND BEEF 2/5# - PRINTED
- (#4610) 85/15% GROUND BEEF 4/5#
- (#4615) 85/15% GROUND BEEF 8/5#
- (#4625) "RPQ" 85/15% GROUND BEEF 4/10#
- (#4630) 85/15% G B 4/10# CLEAR-generic
- <>(#4915) 90/10% GROUND BEEF - 8/5#
- (#4925) 90/10% GROUND BEEF 4/10# / WHITE
- (#4930) 90/10% G B 4/10# / CLEAR-generic
- (#4980) 93/7% GROUND BEEF 4/10#
- (2714) HEARST 80/20 PATTIES 5/1R -10#
- (2715) HEARST GROUND BEEF 12/1# RETAIL

Los productos sujetos a la retirada demuestran el número de establecimiento “**EST. 8268**” dentro del sello de inspección del USDA, así como un código de producción 25709 hasta el 01210. Los productos fueron producidos entre las fechas de 2 de octubre de 2009 hasta el 12 de enero de 2009 y fueron distribuidos a minoristas y proveedores de servicios de alimentación institucional en California, Texas, Oregon, Arizona e internacionalmente. Según esté disponible, la lista de distribución al por menor se publicarán en la página web del FSIS en http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

El FSIS y el establecimiento están preocupados de que algunos consumidores puedan tener aún algunos de éstos productos en sus congeladores. El FSIS recomienda enfáticamente a los consumidores a verificar sus congeladores e inmediatamente descartar cualquier producto que esté sujeto a esta retirada.

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. Cualquier persona que muestre síntomas o signos de enfermedades transmitidas por los alimentos debe consultar con un proveedor de servicios de salud.

El FSIS rutinariamente conduce 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.

El FSIS recomienda a los consumidores a preparar sus productos de carne cruda con inocuidad, incluyendo aquella cruda y congelada, y sólo consumir carne molida que haya sido cocinada a una temperatura de 160 °F. La única forma de confirmar que la carne molida a sido cocida a temperaturas lo suficientemente altas para matar bacterias perniciosas es mediante el uso de un termómetro de alimentos para medir la temperatura interna.

La prensa y consumidores con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con los portavoces de la compañía, Vanessa Smith al (916) 492-5314 ó Brooke Burgess al (916) 492-5321.

Los consumidores pueden llamar a la oficina de una empresa patrocinada para ayudar al (866) 221-6474. También pueden acceder a: www.valleymeat.com/our-team/recall-information/.

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.

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)

Siga al FSIS en Twitter en [@usdafoodsafety](https://twitter.com/usdafoodsafety)

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.