

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Adrian Gianfiorti (202) 720-9113
FSIS-RC-052-2009

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

WASHINGTON- 13 de octubre del 2009 – San Diego Meat Company, un establecimiento en San Diego, California, está retirando del mercado aproximadamente 925 libras 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 incluidos bajo la retirada son (los nombres de los productos están en inglés):

- Cajas de 15 libras de “SAN DIEGO MEAT, GROUND BEEF PATTIES.”
- Cajas de 10 libras de “SAN DIEGO MEAT, BULK GROUND BEEF.”

Cada caja y envoltura demuestra el número de establecimiento “EST.4116” dentro de la marca de inspección y la frase “ Safe Handling Instructions” (Instrucciones para un manejo seguro, en inglés) al dorso. El frente de cada empaque sugiere “KEEP REFRIGERATED” (“MANTENER REFRIGERADO, en español)

Estos productos de carne molida fueron producidos desde el 7 de octubre de 2009 hasta el 9 de octubre de 2009, y fueron distribuidos a varios restaurantes y dos servicios de catering en el área del condado de San Diego.

El FSIS conduce cotejos de efectividad rutinarios para verificar que las firmas que retiran estos productos notifiquen a sus clientes (incluyendo restaurantes) sobre estas retiradas y que se están tomando los pasos para asegurarse que el producto no estará disponible a los consumidores.

El problema se descubrió por el FSIS, a través de un muestreo microbiológico. El FSIS no ha recibido reportes de padecimientos asociados al consumo de estos productos. Cualquier persona que muestre síntomas o signos de enfermedades transmitidas por los alimentos debe consultar con un médico profesional.

-CONTINÚA-
-PAGE 2-

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 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.

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 alimentarias.

Cualquier persona que muestre síntomas o signos de enfermedades transmitidas por los alimentos debe consultar con un médico profesional.

Los trabajadores de la prensa y consumidores con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con el dueño del establecimiento, Bob Watkins al (619) 233-8871.

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 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/ para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

El USDA es un proveedor, patrón y proveedor de oportunidades equitativas. Para someter una querrela de discriminación, escriba al: USDA, Director de la Oficina de Derechos Civiles, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al 800-795-3272 (Voz) ó 202-720-6382 (Audio-Impedidos).

| 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. |