

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Peggy Riek (202) 720-9113
FSIS-RC-057-2009

UNA FIRMA EN MASSACHUSETTS RETIRA DEL MERCADO
PRODUCTOS FRESCOS DE FILETE DE RES Y DE
HAMBURGUESAS CON CARNE MOLIDA
DE RES DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON
E. COLI 0157:H7

WASHINGTON, 26 de octubre del 2009- Crocetti's Oakdale Packing Co., un establecimiento en Brockton, Massachusetts, que hace negocios como South Shore Meats, Inc., esta retirando del mercado aproximadamente 1,039 libras de hamburguesas frescas de carne molida de res derivadas de la plataforma de recortes, como también de cortes de carne de res ablandados (tiernizados) mecánicamente, 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).

Esta retirada fue iniciada luego que el Departamento de Salud Pública (DPH, por sus siglas en inglés) de Massachusetts confirmó positiva una muestra para *E. coli* O157:H7, recogida durante una investigación epidemiológica. El FSIS continúa trabajando en la investigación, con el DPH de Massachusetts, el Departamento de Salud de Rhode Island y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés). Los CDC han determinado que el producto incluido en la muestra está asociado con la enfermedad que se está investigando. Cualquier persona que muestre señales o síntomas de enfermedades transmitidas a través de los alimentos, debe comunicarse con un médico.

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

- Cajas de 10-libras que contienen 40 paquetes de 4-onzas, de "Beef Sirloin Patties".
- Cajas de 7.5-libras que contienen 12 paquetes de 10-onzas, de "Beef Teres Major Steaks Seasoned".
- Cajas con 24 paquetes de 5-onzas, de "BEEF BUTT STEAKS, (Filet Style)".

**PREPARACION INOCUA CARNE MOLIDA
DE RES FRESCA O CONGELADA**

**Línea de Información sobre Carnes y
Aves del USDA-FSIS 1-888-674-6854 o
viste 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.

CONTINÚA

- Cajas de 9-libras que contienen 12 paquetes de 12-onzas, de “BEEF BUTT STEAK, Center Cut, (sirloin style).”
- Cajas de 9-libras que contienen 12 paquetes de 12-onzas, de “BEEF BUTT STEAK, Center Cut, (filet style)”.
- Cajas de 6.75-libras que contienen 12 paquetes de 9-onzas, de “BEEF BUTT STEAK, Center Cut, (sirloin style)”.
- Cajas con 16 paquetes de 10-onzas, de “Beef Top Butt Steaks Sirloin Style”.
- Cajas con 20 paquetes de 8-onzas de “Beef Butt Steaks Club Style”.
- Cajas con 26 paquetes de 6-onzas de “Beef Top Butt Steaks Sirloin Style”.
- Cajas con 12 paquetes de 10-onzas de “BEEF BUTT STEAKS, (Filet Style)”.
- Cajas de 6-libras que contienen 16 paquetes de 6-onzas de “Beef Filet Of Sirloin, Executive Cut”.
- Cajas con 12 paquetes de 8-onzas de “BEEF BUTT STEAKS, (Filet Style)”.

Cada caja contiene el número de establecimiento “EST.6336” dentro de la marca de inspección del USDA y también podría contener una fecha en código, de “281”. Los productos con carne de res fueron producidos el 8 de octubre del 2009 y enviados hacia distribuidores de venta al por mayor e instituciones comerciales en Massachussets. De estar disponible, la lista de distribución se puede acceder, visitando la página electrónica del FSIS, al http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp?src_location=Content&src_page=FSISRcalls

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 a través de los alimentos. Aquellas personas preocupadas por una enfermedad transmitida a través de los alimentos, debe comunicarse con su médico.

El FSIS conduce cotejos de efectividad rutinarios para verificar que las firmas que retiran estos productos notifiquen a sus clientes sobre las retiradas y de que se estén siguiendo los pasos necesarios para asegurarse que el producto no estará disponible para los consumidores.

El FSIS le aconseja a los consumidores el preparar adecuadamente los productos con carne cruda, a incluir frescos o congelados, y el sólo consumir la carne molida de res o hamburguesas preparadas con carne molida de res que hayan sido cocidos hasta alcanzar una temperatura de 160 °F. La única manera de asegurarse que la carne molida de res está cocida hasta una temperatura lo suficientemente alta como para matar bacterias dañinas es midiendo su temperatura interna con un termómetro para alimentos.

Los trabajadores de la prensa y consumidores con preguntas sobre la retirada deben comunicarse directamente con el presidente de la compañía, Carl Crocetti, al (508) 941-0458.

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.

CONTINÚA

#

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.