

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Atiya Khan (202) 720-9113
FSIS-RC-059-2009

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

WASHINGTON, 31 de octubre del 2009- Fairbank Farms, un establecimiento en Ashville, NY está retirando del mercado aproximadamente 545,699 libras de productos frescos de carne molida de res que podrian 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 hizo conociente del problema durante una investigación acerca de un brote de enfermedades con la bacteria *E. coli* O157:H7. Trabajando con los Centros de Control y Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) y con los departamentos de agricultura y de salud del estado, el FSIS determinó que existe una relación entre los productos frescos de carne molida de res siendo retirados y las enfermedades que ocurrieron en Connecticut, Maine y Massachusetts. El FSIS continúa trabajando en la investigación, con el Departamento para la Salud Pública de Massachusetts, el Departamento de Salud de Connecticut, otros departamentos de salud y de agricultura y los CDC. Cualquier persona que muestre señales o síntomas de enfermedades transmitidas a través de los alimentos, debe comunicarse con un médico.

Los siguientes productos están siendo retirados (los nombres de los productos están en inglés):

Trader Joe's

- Paquetes de 1-libra de "TRADER JOE'S BUTCHER SHOP FINE QUALITY MEATS GROUND BEEF 85/15."
- Paquetes de 1-libra de "TRADER JOE'S BUTCHER SHOP FINE QUALITY MEATS GROUND BEEF 80/20."

NOTA: Las fechas de venta ("sell-by") de los productos mencionados arriba podrian ser del 6 o 7 de octubre del 2009.

- Bandejas de 1-libra de "TRADER JOE'S BUTCHER SHOP FINE QUALITY MEATS GROUND BEEF PATTIES 96/4 EXTRA LEAN".

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

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

- Bandejas de 1-libra de “TRADER JOE’S BUTCHER SHOP FINE QUALITY MEATS GROUND BEEF PATTIES 85/15”.

Price Chopper

- Bandejas de 1- y 2.5-libras de “PRICE CHOPPER MEATLOAF & MEATBALL MIX”.
- Bandejas de 1-libra de “PRICE CHOPPER EXTRA LEAN GROUND BEEF 96/4”.
- Bandejas de 1-libra de “PRICE CHOPPER FRESH GROUND BEEF CHUCK FOR CHILI 80% LEAN 20% FAT”.

Lancaster and Wild Harvest

- Bandejas de 1-libra de “LANCASTER BRAND 96/4 EXTRA LEAN GROUND BEEF”.
- Bandejas de 1- y 2-libras de “LANCASTER BRAND 90/10 GROUND BEEF”.
- Bandejas de 1-libra de “WILD HARVEST NATURAL 85/15 ANGUS GROUND BEEF”.

Shaw’s

- Bandejas de 1- y 2-libras de “SHAW’S FRESH GROUND BEEF 93/7”.
- Bandejas de 1-, 2- y 3-libras de “SHAW’S FRESH GROUND BEEF 80/20”.
- Bandejas de 1- y 3-libras de “SHAW’S FRESH GROUND BEEF 75/25”.
- Bandejas de 1.3-libras de “SHAW’S FRESH GROUND SIRLOIN BEEF PATTIES 90/10”.
- Bandejas de 1.3-libras de “SHAW’S FRESH GROUND ROUND BEEF PATTIES 85/15.”
- Bandejas de 1.3-libras de “SHAW’S FRESH GROUND BEEF PATTIES 80/20.”
- Bandejas de 3-libras de “SHAW’S FRESH GROUND BEEF PATTIES FAMILY PACK 80/20.”
- Bandejas de 1-libra de “SHAW’S ANGUS GROUND BEEF 85/15.”
- Bandejas de 1-, 2- y 3-libras de “SHAW’S FRESH GROUND ROUND BEEF 85/15.”
- Bandejas de 1-libra de “SHAW’S 90% NATURAL GROUND BEEF.”
- Bandejas de 1-libra de “SHAW’S 85% NATURAL GROUND BEEF.”
- Bandejas de 1-, 2- y 3-libras de “SHAW’S FRESH GROUND SIRLOIN 90/10.”
- Bandejas de 1-libra de “MEATLOAF & MEATBALL MIX.”

BJ’s

- Bandejas de 5-libras de “FRESH GROUND BEEF, CONTAINS 15 % FAT” patties.
- Bandejas de 3- y 5-libras de “LEAN GROUND BEEF, CONTAINS 7% FAT.”
- Bandejas de 2.5-libras de “MEATLOAF & MEATBALL MIX.”

Ford Brothers

- Bandejas de 3-libras de “FRESH GROUND BEEF, CONTAINS 20% FAT” patties.

Giant

- Bandejas de 1-libra de “GIANT EXTRA LEAN GROUND BEEF 96/4.”
- Bandejas de 1-libra de “GIANT MEATLOAF & MEATBALL MIX.”
- Bandejas de 1-libra de “GIANT NATURE’S PROMISE GROUND BEEF.”
- Bandejas de 1-libra de “GIANT NATURE’S PROMISE GROUND BEEF PATTIES.”

Cada caja contiene el número de establecimiento “EST.492” dentro de la marca de inspección del USDA o

CONTÚNA

dentro de la etiqueta de nutrición. Los productos fueron empacados entre el 15 y el 16 de septiembre del 2009 y podrían haber sido etiquetados en las tiendas de venta al detalle, con una fecha de venta (“sell by”) entre el 19 al 28 de septiembre, a menos que especifique lo contrario en los detalles del producto bajo la lista de retirada. Los consumidores deben obtener más información de los mercados en donde compraron los productos para saber si los productos que compraron están bajo la retirada. Los productos fueron enviados hacia centros de distribución, con la intención de ser enviados hacia establecimientos de venta al detalle en las regiones Noroeste y de la mitad del Atlántico. De estar disponible, la lista de distribución se puede acceder, visitando la página electrónica del FSIS, al www.fsis.usda.gov, y seleccione “Open Food Recalls”

Los productos enviados para ser re-procesados son:

- Cajas de 10 – libras de “FAIRBANK FARMS FRESH GROUND BEEF CHUBS.”

Cada caja contiene el número de establecimiento “EST.492” dentro de la marca de inspección del USDA, con las fechas de empaque: “09.14.09”, “09.15.09” o “09.16.09” y fechas de venta (“sell by”) de: “10.3.09”, “10.4.09” o “10.5.09. Estos productos fueron distribuidos a establecimientos en Maryland, Massachusetts, North Carolina, New Jersey, New York, Pennsylvania y Virginia, para ser procesados nuevamente.

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 medios de comunicación con preguntas sobre la retirada deben comunicarse directamente con el representante para los medios de comunicación de la compañía, Agnes Schafer, al (866) 460-8017. Los consumidores con preguntas, deben comunicarse con la Línea de Información para el Consumidores de la compañía, al (877) 546-0122.

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.