

ALERTA CLASE I

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Atiya Khan (202) 720-9113
FSIS-RC-062-2011

Nota del editor, 11 de agosto del 2011: Esta retirada se vuelve a publicar para expandir la retirada del 9 de agosto, para incluir un total de 2,200 libras de productos de carne molida de res.

UNA FIRMA EN MICHIGAN EXPANDE SU RETIRADA DE PRODUCTOS CON CARNE MOLIDA DE RES DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *E. COLI* O157:NM

WASHINGTON, 11 de agosto del 2011 – McNees Meats and Wholesale LLC, un establecimiento en North Branch, Michigan, está expandiendo la retirada para incluir una cantidad aproximada de 2,200 libras de productos de carne molida de res ya que podrían estar contaminados con *E. coli* O157:NM (no móvil), según fue anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, 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):

- Paquetes transparentes de 1 y 10-libras de “McNees Ground Beef Bulk.”
- Bolsas plásticas transparentes, con un peso aproximado de 1 a 1.5-libras, de “McNees Ground beef patties.”
- Paquetes de 1-libras de “McNees Ground Round.”
- Paquetes de 1 y 2-libras de “McNees Ground Beef Bulk” vendidas en bolsas plásticas de color rojo y blanco.

Cada bolsa plástica transparente y empaque de la tienda, contiene el número de establecimiento de “EST. 33971” dentro del sello de inspección del USDA de la etiqueta. Los productos fueron producidos el 17 de julio, 15 de julio, 21 de julio y 28 de julio y el 4 de agosto del 2011, y fueron vendidos a establecimientos de venta al detalle y restaurantes en Armada, Lapeer y North Branch, Michigan. Los productos también fueron vendidos directamente hacia consumidores, clientes de una tienda al detalle, que pertenece a McNees Meats and Wholesale, LLC. Al estar disponible la lista de distribución que contiene los nombres de las tiendas al detalle, ésta se publicará en la página del FSIS, visitando

http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

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 visite 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 4 de agosto del 2011, el FSIS fue notificado de una investigación de enfermedades con *E. coli* O157:NM en NM. Al trabajar en conjunto con los Departamentos de Salud Comunitaria de Michigan (*Michigan Departments of Community Health*) y el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural (*Agriculture and Rural Development*), se confirmaron 5 casos de pacientes en Michigan, en donde los síntomas comenzaron entre el 18 y el 25 de julio del 2011. Como resultado de la investigación epidemiológica, investigadores determinaron que existe un enlace entre los productos de carne molida de res producidos el 15 y 21 de julio, con las enfermedades reportadas en Michigan. El FSIS continúa trabajando en esta investigación, junto con el departamento de salud pública de Michigan y con sus socios de reglamentación. Las personas preocupadas por alguna enfermedad, deben comunicarse con un proveedor de servicios de salud.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica que las firmas notifiquen a sus clientes sobre la retirada y que se están tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

El *E. coli* O157:NM es una bacteria potencialmente letal que puede causar diarrea con sangre, deshidratación y en muchos casos severos, fallo renal. Los muy jóvenes, personas de edad avanzada y personas con el sistema inmune debilitado están más susceptibles a enfermedades transmitidas por los alimentos. El *E.coli* O157: NM es diferente al *E. coli* O157:H7, porque no tiene el antígeno flagelo H (Flagellar H), lo cual lo hace inmóvil (NM).

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual *Pregúntele a Karen*, visitando www.PregunteleAKaren.gov. Puede comunicarse con la Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, entre lunes a viernes de 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. Síguenos por FSIS Twitter, en twitter.com/usdafoodsafety

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querrela de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).

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.