

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Neil Gaffney (202) 720-9113
FSIS-RC-075-2011

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

WASHINGTON, 23 de septiembre del 2011 – Palo Duro Meat, un establecimiento en Amarillo, Texas, está retirando del mercado aproximadamente 40,000 libras de productos congelados de carne molida de res triturada, ya que podrían estar contaminados con *E. coli* O157:H7, 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).

El producto incluido bajo la retirada es:

- Cajas de 40-libras, que contienen cuatro rollos de 10 libras, de carne molida de res triturada.

Cada caja contiene el número de establecimiento de “EST. 7282” dentro de la marca de inspección del USDA y un código de producción de 19110.

Los productos congelados fueron producidos el 9 de septiembre del 2011, y enviados hacia dos almacenes en Georgia, para ser distribuidos hacia instituciones. Las instituciones incluyen seis distritos escolares en Georgia que pertenecen al Programa Nacional de Almuerzos Escolares (en inglés “National School Lunch Program”). Al presente, la gran parte del producto aún no ha salido de los almacenes y el FSIS no tiene conocimiento de ningún producto que haya sido servido como parte de almuerzos escolares en los distritos.

El problema se descubrió por la compañía el 22 de septiembre, luego que revisar resultados de laboratorio que confirmaron positiva la prueba para *E. coli* O157:H7. El problema podría haber ocurrido como resultado de un error en registro de la muestra que permitió que el producto en duda fuera despachado inadvertidamente hacia el comercio. Ni el FSIS, ni la compañía han recibido informes de enfermedades asociadas al consumo de estos productos. Las personas que estén preocupadas por una enfermedad deben comunicarse con su proveedor médico.

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 asegurar que el

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
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.

producto ya no esté disponible a los consumidores.

El *E. coli* O157:H7 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 FSIS le exhorta a todos los consumidores el preparar adecuadamente sus productos de carnes crudas, incluyendo aquellos frescos y congelados, y sólo consumir carne de res molida que ha sido cocida hasta una temperatura interna de 160 °F (71.1 °C). La única manera de saber que la carne molida de res esta cocida hasta una temperatura lo suficientemente alta como para matar bacterias dañinas es usando un termómetro para alimentos para medir la temperatura.

Los consumidores y medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con el vicepresidente de la compañía, Trevor Caviness, al (806) 372-5781.

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.