SERVICIO DE INOCUIDAD E INSPECCION DE LOS ALIMENTOS

Retirada de Alimentos

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Neil Gaffney (202) 720-9113
FSIS-RC-100-2011

UNA CADENA DE SUPERMERCADOS DEL NORESTE RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CARNE MOLIDA DE RES POR UNA POSSIBLE CONTAMINACIÓN CON *SALMONELLA*

WASHINGTON, 15 de diciembre del 2011- Hannaford, una cadena de supermercados en Scarborough, Maine, está retirando del mercado una cantidad indeterminada de productos crudos con carne molida de res, porque podrían estar contaminados con un tipo de *Salmonella* Typhimurium, anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU (USDA, por sus siglas en inglés).

La retirada incluye estos productos en cualquier tamaño (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- "73% Hannaford Regular Ground Beef"
- "75% Hannaford Regular Ground Beef"
- "80% Hannaford Regular Ground Beef"
- "85% Hannaford Regular Ground Beef"
- "90% Hannaford Regular Ground Beef"
- "80% Taste of Inspirations Angus Ground Beef"
- "85% Taste of Inspirations Angus Ground Beef"
- "90% Taste of Inspirations Angus Ground Beef"
- "85% Nature's Place Ground Beef"
- "90% Nature's Place Ground Beef"

Esta retirada se inició a causa de inquietudes debido a enfermedades causadas por un brote de salmonelosis que podría estar relacionado con el uso y consumo de la carne molida de res cruda preparada en las tiendas Hannaford. Se reporta que el patrón PFGE relacionado con este brote es raro en los Estados Unidos. Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) ha reportado 14 personas enfermas con un patrón PFGE imperceptible, y 11 de estas personas reportaron haber consumido la carne molida de res. Siete personas fueron hospitalizadas, pero no se ha reportado ninguna muerte. Diez de los 14 casos de pacientes, reportaron haber comprado la carne molida de res en las tiendas Hannaford en Maine, New York, New Hampshire y Vermont, entre el 12 de octubre y el 20 de noviembre. Al presente, no hay alguna otra descripción del producto. Como resultado de continua investigaciones epidemiológicas e investigaciones para descubrir el origen, como también revisiones dentro de las tiendas, el FSIS (trabajando con los CDCs y socios de salud del estado) ha determinado que existe un enlace entre los productos de carne molida de res Hannaford y las enfermedades del brote. El FSIS continúa trabajando con los CDCs, sus socios de salud del estado y con la

Recomendaciones para prevenir la salmonellosis

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA
1-888-674-6854
www.fsis.usda.gov

Lávese las manos con agua tibia jabonosa por al menos 20 segundos antes y después de manejar carnes y aves crudas. Lave también 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 frutas y vegetales frescos. Cueza las carnes y aves crudas hasta una temperatura interna adecuada antes de comerlas. La temperatura interna adecuada para las carnes de res y de cerdo, es 160 ºF y 165 ºF para aves, medido 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 ºF (32.2 ºC). Refrigere las carnes y aves cocidas dentro de dos horas después de cocinarlas.

compañía en esta investigación. El FSIS continuará proveyendo información tan pronto la tenga disponible.

Los varios paquetes de carne molida de res contienen fechas de venta ("Sell-by") del 17 de diciembre del 2011 o de días anteriores, y se vendieron en la tiendas Hannaford en Maine, Massachusetts, New Hampshire, New York y Vermont. Al FSIS y a la compañía les preocupa que algunos productos todavía estén en los congeladores de consumidores. 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.

Se encontró inicialmente que la cepa *Salmonella* Typhimurium de este brote ha mostrado resistencia ha múltiples antibióticos que son comúnmente recetados, incluyendo varias clases de medicamentos como beta-lactams, aminoglycosides, y cephalosporins. Información adicional acerca de la resistencia a medicamentos será publicada tan pronto esté disponible.

De acuerdo a una revisión realizada en los registros para límites, de Hannaford, el FSIS no pudo determinar los suplidores responsables. Recientemente el FSIS identificó este problema a nivel detallista y está buscando reglamentación para resolverlo. Esta retirada se publica como resultado de una investigación continua. El FSIS no ha podido identificar los suplidores de carne molida de res para las tiendas Hannaford, que son regulados por el FSIS y podrían estar relacionados con el brote, que podría resultar en una retirada.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede causar salmonelosis, una de las enfermedades bacterianas más comunes transmitidas por alimentos. Infecciones por *Salmonella* pueden ser una amenaza grave para la salud, especialmente para aquellos con el sistema inmune debilitado, como los infantes, personas de edad avanzada y las personas con infecciones del VIH o aquellas que reciben quimioterapia. Las manifestaciones más comunes de salmonelosis son diarreas, calambres estomacales y fiebre dentro de ocho a 72 horas. Síntomas adicionales pueden ser escalofríos, dolor de cabeza, nauseas y vómitos que pueden durar hasta siete días. Las personas preocupadas por una enfermedad deben comunicarse con un médico.

El FSIS le aconseja 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 con preguntas pueden llamar al centro para información al consumidor de Hannaford, desde la 8 a.m. hasta 8 p.m. al (800) 213-9040, y escoja la opción 6. Los medios de comunicación con preguntas relacionadas a dicha retirada pueden comunicarse con el director corporativo de comunicaciones de la compañía, Michael Norton, al (207) 885-3132.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas, 24 horas al día, a nuestra representante virtual "Pregúntele a Karen", visitando www.PregunteleaKaren.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/ o http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

Síguenos en Español por FSIS *Twitter*, en http://twitter.com/USDAFoodSafe_es

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querella 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.