

**ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ELEVADO**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bill Bagley (202) 720-9113
FSIS-RC-R01-2011

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

WASHINGTON- 25 de mayo del 2011 – Food Depot #24, un establecimiento minorista en McDonough, Georgia, retira del mercado aproximadamente 500 libras de productos de carne molida de res ya 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).

Los siguientes productos de carne molida de res incluidos bajo la retirada fueron vendidos como paquetes de bandeja de pesos variados demostrando una fecha sugerida de venta “Sell by” de “05/20/11”. Los productos sujetos a la retirada son (los nombres de los productos están en inglés):

- Paquetes de bandeja de Carne Molida de 1 lb. a 4 lbs.

Estos paquetes fueron producidos el 19 de mayo de 2011 y vendidos a los clientes de la tienda de Food Depot #24 localizada en el 560 Macon St., McDonough, GA 30253. Conforme esté disponible un(os) listado(s) de distribución serán colocados en la página de internet de FSIS en http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

El problema fue descubierto por el FSIS, a través de un muestreo microbiológico que resultó positivo para *E. coli* O157:H7. El FSIS no ha recibido reportes de padecimientos asociados al consumo de estos productos. Cualquier persona que muestre síntomas o signos de enfermedades transmitidas por los alimentos debe consultar con su proveedor de servicios de salud.

El FSIS conduce retiradas de alimentos rutinariamente para verificar la efectividad de las retiradas, por parte de las firmas para notificar a sus consumidores (incluyendo restaurantes) acerca de la retirada, y de los pasos a seguir para asegurarse de que el producto no esté disponible para los consumidores.

**PREPARAR ADECUADAMENTE
LA CARNE MOLIDA DE RES
PARA EL CONSUMO**

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

Lávese las manos con agua jabonosa 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, 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 y alimentos cocidos.

Los consumidores solo 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 el 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.

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 por alimentos.

El FSIS aconseja a los consumidores a preparar sus productos de carne cruda con inocuidad, incluyendo las frescas y congeladas, y sólo consumir carne molida que haya sido cocida a una temperatura de 160° F. La única forma de confirmar que la carne molida es cocida a una temperatura lo suficientemente alta como para matar bacterias perniciosas es mediante el uso de un termómetro de alimentos que mida la temperatura interna.

Los consumidores y la prensa con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con la oficina corporativa de la compañía al (770) 474-5904.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad de alimentos pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”), visitando Askkaren.gov. o la Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y en español y que puede ser contactada de lunes a viernes, de 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También usted puede escuchar mensajes grabados sobre inocuidad de alimentos disponibles 24 horas al día.

El USDA provee igualdad de oportunidad y de empleo. Para someter una querrela por discriminación, escriba al: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (800) 795-3272 (mensaje hablado) o (202)720-6382 (TDD)

#

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.