

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Atiya Khan (202) 720-9113  
FSIS-RC-50-2010

**UNA FIRMA EN PENNSYLVANIA RETIRA DEL MERCADO  
PRODUCTOS DE CARNE MOLIDA DE RES CRUDA DEBIDO A  
UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *E. COLI* O26**

WASHINGTON- 28 de agosto del 2010 – Cargill Meat Solutions Corp., un establecimiento en Wyalusing, Pa., está retirando del mercado aproximadamente 8,500 libras de productos de carne molida de res ya que podrían estar contaminados con *E. COLI* O26, 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 productos incluidos bajo la retirada son (los nombres de los productos están en inglés):

- Cajas de 42-libras de “GROUND BEEF FINE 90/10”, que contienen tres (3) – de aproximadamente 14 libras cada uno de los charales. Estos productos tienen rotulado “use/freeze by” (fecha sugerida de utilizar/congelar) de “07/01/10”, y un código de identificación de producto de “W69032.”

Los productos sujetos a la retirada muestran el número de establecimiento “EST. 9400” dentro de la marca de inspección del USDA. Estos productos fueron producidos el 11 de junio de 2010, y fueron enviados a centros de distribución en Connecticut y Maryland para su eventual distribución. Es importante destacar que los productos enumerados fueron re-empacados a empaques menores para el consumidor y puestos a la venta bajo diferentes marcas comerciales. Según sea disponible, una lista de distribución será colocada en la página de Internet del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS - Food Safety and Inspection Service, en inglés) en [www.fsis.usda.gov/FSIS\\_Recalls/Open\\_Federal\\_Cases/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp).

El FSIS y el establecimiento están preocupados de que los consumidores puedan congelar el producto antes de su uso y de que algunos productos pudieran estar aún en los congeladores de los consumidores. El FSIS recomienda encarecidamente a los consumidores que revisen sus congeladores e inmediatamente descarten cualquier producto sujeto a esta retirada.

El FSIS fue enterado del problema el 5 de agosto de 2010 cuando la agencia fue notificada por la sección de Alimentos y Recursos Rurales del Departamento de Agricultura de Maine, de la existencia de enfermos por la cepa de *E. coli* O26. En unión con el Departamento de Salud y Servicios Humanos del estado de Maine, la

**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](http://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

sección de Alimentos y Recursos Rurales del Departamento de Agricultura del estado de Maine, el Departamento de Salud del estado de Nueva York, y el Departamento de Agricultura y Mercados del estado de Nueva York, dos (2) casos-pacientes han sido identificados en Maine, así como (1) caso-paciente en Nueva York, con un patrón raro, indistinguible de PFGE según determinado la sub-tipificación PFGE en PulseNet. PulseNet es una red nacional de laboratorios de agencias reguladoras de salud y alimentos en coordinación con los Centros de Control y Prevención de Enfermedades (CDC – por sus siglas en inglés). Las fechas de inicio de la enfermedad fluctúan desde el 24 de junio de 2010 hasta el 16 de julio de 2010.

El FSIS determinó que existe una asociación entre los productos de carne molida sujetos a la retirada y la cepa de enfermedades en los estados de Maine y Nueva York. Las regulaciones y estatutos del FSIS permiten a la agencia tomar acción sobre un producto bajo su jurisdicción en casos en que el producto esté convincentemente asociado a enfermedad por evidencia recopilada mediante investigación epidemiológica, rastreo y/o análisis de laboratorio. El FSIS continúa trabajando con las entidades de salud pública asociadas de los estados afectados y la compañía en la investigación.

*E. coli* O26 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. Las personas preocupadas respecto a alguna enfermedad deben consultar con su proveedor de salud.

El FSIS rutinariamente conduce retiradas de alimentos 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.

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

Los consumidores con preguntas relacionadas a esta retirada deben comunicarse con la Línea para Consumidores al (877) 788-4953. Los medios de comunicación con preguntas relacionadas con esta retirada deben contactar al Director de Comunicaciones, Mike Martin al (316) 291-2126.

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](http://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.

Para lista de distribución del producto ver:  
[http://www.fsis.usda.gov/PDF/RC\\_050\\_2010\\_Retail\\_List.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/RC_050_2010_Retail_List.pdf)

NOTA: Visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos, [http://www.fsis.usda.gov/Fsis\\_Recalls/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/) para acceso a los comunicados de prensa u otra información. También puede seguir al FSIS (en inglés) en Twitter en [twitter.com/usdafoodsafety](https://twitter.com/usdafoodsafety).

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/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/) para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
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.

**Etiqueta del producto:**

