

## **Aviso de Alerta del FSIS**

**El FSIS les recuerda a los consumidores que manejen y cuezan adecuadamente los productos de carne molida de res**

Washington, 7 de abril del 2006 – El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos ha dado a conocer un aviso de alerta para la salud pública para recordarles a los consumidores que se aseguren de manejar adecuadamente y cocer completamente los productos cárnicos antes de consumirlos.

El FSIS ha recibido reportes de 14 casos de enfermedad causadas por la bacteria *E. coli* O157:H7 con características microbiológicas idénticas. No existe conexión con un producto específico, pero las enfermedades producidas por este patógeno pueden estar asociadas al consumo de la carne molida de res cruda o no cocida completamente. Los casos de enfermedad se han encontrado en California, Iowa, Nueva York, Ohio, Michigan, Rhode Island y Wisconsin. Estos casos de enfermedad ocurrieron durante un periodo de seis meses, comenzando en septiembre del 2005 hasta Marzo del 2006 y el FSIS esta trabajando en conjunto con las autoridades de salud del estado y locales para determinar la fuente de infección que provocó estas enfermedades.

Por lo tanto, el FSIS quiere recordarles a los consumidores el manejo y cocción adecuada de los productos cárnicos. Medidas de inocuidad al manejar, cocer y almacenar son esenciales en la prevención de las intoxicaciones alimentarias. Los consumidores deben seguir las cuatro pautas para ¡Combatir a BAC! (marca registrada) y mantener los alimentos sanos:

### **LIMPIAR: Lávese las manos y lave las superficies frecuentemente**

Lávese las manos con agua tibia y jabón por 20 segundos antes y después de manejar alimentos. Lave las tablas de cortar, platos, etc., con agua caliente y jabón después de preparar cada alimento. Lave las frutas y verduras con agua fría antes de usarlas. No hay necesidad de lavar o enjuagar las carnes y aves.

**SEPARAR: Evite propagar la contaminación.** Separe los alimentos crudos, cocidos y listos para comer durante la compra, preparación y almacenaje de éstos. Nunca coloque alimentos cocidos en un plato que previamente contuvo carnes, aves o pescados crudos.

### **COCINAR: Cueza los alimentos hasta alcanzar temperaturas adecuadas**

Cueza la carne molida de res hasta 160 °F (71.11 °C) para asegurar la destrucción de bacterias dañinas y otros patógenos.

### **REFRIGERAR: Refrigere prontamente.**

Refrigere o congele los alimentos percederos, alimentos ya preparados y sobras dentro de un plazo de 2 horas o antes.

Los consumidores que tengas preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden llamar gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves al 1-888-674-6854. La Línea provee información en inglés y español y esta disponible de lunes a viernes desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m. (hora del este). Hay disponible mensajes grabados sobre la inocuidad alimentaria durante las 24 horas del día.